附件1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《大豆油》（GB/T 1535）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《花生油》（GB/T 1534）、《菜籽油》（GB/T 1536）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等7个指标。

2.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等7个指标。

3.大豆油抽检项目包括溶剂残留量、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

4.食用植物调和油抽检项目包括溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10个指标。

5.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、乙基麦芽酚、溶剂残留量、过氧化值、酸价(以KOH计)等5个指标。

6.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

8.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳抽检项目包括商业无菌、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M₁等10个指标。

2.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、酸度、蛋白质、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M₁、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、脂肪等15个指标。

3.调制乳抽检项目包括脂肪、商业无菌、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M₁等9个指标。

4.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、菌落总数、酵母、霉菌等8个指标。

5.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群等4个指标。

6.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等7个指标。

三、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、氧乐果等7个指标。

2.牛肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪等18个指标。

3.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果等11个指标。

4.淡水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PC

B153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等15个指标。

5.海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PC

B153 和 PCB180 总和计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等12个指标。

6.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B₁、苯醚甲环唑等5个指标。

7.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等22个指标。

8.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉等19个指标。

9.海水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PC

B153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等14个指标。

10.羊肉抽检项目包括林可霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、沙丁胺醇、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等12个指标。

11.鸡肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪等19个指标。

12.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉等7个指标。

13.西瓜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、涕灭威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、辛硫磷等6个指标。

14.茄子抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果等13个指标。

15.辣椒抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、敌敌畏、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果等13个指标。

16.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲胺磷、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等6个指标。

17.鸡蛋抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物等6个指标。

18.海水蟹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计) 等5个指标。

19.芹菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等14个指标。

四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、展青霉素、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠（以糖精计）、日落黄、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、酵母、菌落总数、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红等17个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等6个指标。

3.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、蛋白质等3个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等5个指标。

5.其他类饮用水抽检项目包括余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂等8个指标。

6.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数等4个指标。

7.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌等12个指标。

五、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5号）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等2个指标。

2.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)等1个指标。

3.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等4个指标。

4.发酵面制品(自制) 抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)等3个指标。

5.花生制品(自制) 抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁等1个指标。

6.酱卤肉制品(餐饮) 抽检项目包括氯霉素等1个指标。