附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》（整顿办函[2011]1号）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）、《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）、《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.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

2.其他半固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罗丹明B、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等9个指标。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素B1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等7个指标。

4.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

5.其他液体调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、菌落总数等7个指标。

6.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、菌落总数等10个指标。

7.辣椒酱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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

8.其他固体调味料抽检项目包括苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、阿斯巴甜等16个指标。

9.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等7个指标。

10.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数等8个指标。

11.普通食用盐抽检项目包括氯化钠(以干基计、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根

计) 等8个指标。

二、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4号）、《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）、《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.生湿面制品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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2.其他谷物粉类制成品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

3.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素 B₁等8个指标。

4.发酵面制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群等6个指标。

5.玉米粉(片、渣)抽检项目包括赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B₁等3个指标。

6.小麦粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B₁、偶氮甲酰胺、滑石粉等13个指标。

7.谷物加工品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素 B₁等3个指标。

8.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A等3个指标。

三、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《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）、《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.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等19个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数等11个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等13个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、胭脂红、氯霉素、菌落总数、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等14个指标。

5.调理肉制品(非速冻) 抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等4个指标。

6.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、总砷(以 As 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、氯霉素等7个指标。

四、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.普通白菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等16个指标。

2.菜豆抽检项目包括吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果等9个指标。

3.苹果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、对硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氯唑磷、灭线磷、三唑磷等10个指标。

4.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷等14个指标。

5.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。

6.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

7.淡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、PCB153 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)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等13个指标。

8.猪肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、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27个指标。

9.羊肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、达氟沙星、氟甲喹、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、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22个指标。

10.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、挥发性盐基氮、沙拉沙星、替米考星等22个指标。

11.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。

12.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。

13.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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氧乐果等13个指标。

14.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、氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈等10个指标。

15.芹菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等25个指标。

16.番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏等11个指标。

17.豇豆抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、倍硫、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、灭多威、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等25个指标。

18.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷等15个指标。

19.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、六六六等15个指标。

20.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO₂计) 等5个指标。

五、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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

糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素残留量、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、丙二醇等19个指标。

六、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.花生制品(自制) 抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁等1个指标。

4.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。