附件1

本次检验项目

一、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.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。

3.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)、大肠菌群等5个指标。

4.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。

5.小麦粉抽检项目包括赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等3个指标。

6.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。

7.挂面抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

8.米粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)等1个指标。

9.米粉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)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

二、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884）、《果酱》（GB/T 22474）、《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.果酱抽检项目包括霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等5个指标。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、苋菜红、日落黄、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、霉菌、胭脂红等14个指标。

3.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括唑螨酯、克百威、铅(以Pb计)、哒螨灵、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、啶虫脒、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉等10个指标。

三、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《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.速冻蔬菜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)等3个指标。

2.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、胭脂红、铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)、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)等8个指标。

3.速冻面米生制品抽检项目包括铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)等6个指标。

4.速冻调制水产制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、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。

5.速冻谷物食品抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B₁等2个指标。

6.速冻面米熟制品抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、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)、过氧化值(以脂肪计) 等7个指标。

四、蜂产品

（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）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛硝达唑、嗜渗酵母计数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蔗糖、霉菌计数、地美硝唑、甲硝唑、果糖和葡萄糖、菌落总数等13个指标。

2.蜂产品制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数等2个指标。

3.蜂花粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌等4个指标。

4.蜂王浆(含蜂王浆冻干粉) 抽检项目包括 10-羟基-2-癸烯酸、酸度等2个指标。

五、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《赤砂糖》（GB/T 35884）、《白砂糖》（GB/T 317）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《冰糖》（GB/T 35883）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《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.绵白糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重等6个指标。

2.赤砂糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量等2个指标。

3.白砂糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量等5个指标。

4.红糖抽检项目包括螨、总糖分(蔗糖分+还原糖分)、不溶于水杂质、干燥失重等4个指标。

5.冰糖抽检项目包括蔗糖分、螨、二氧化硫残留量、色值、还原糖分等5个指标。

6.方糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量等5个指标。

7.其他糖抽检项目包括螨、总糖分(蔗糖分+还原糖分)、不二氧化硫残留量等3个指标。

六、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.荔枝抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等6个指标。

2.淡水蟹抽检项目包括铅(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)等12个指标。

3.豆类抽检项目包括铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉等4个指标。

4.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、氧乐果、啶虫脒、甲拌磷等6个指标。

5.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。

6.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、挥发性盐基氮、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、青霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等27个指标。

7.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、甲硝唑等10个指标。

8.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、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲硝唑、地塞米松、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、金霉素、特布他林等30个指标。

9.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氟硅唑、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉等12个指标。

10.贝类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、铅(以 Pb 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)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)等15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、挥发性盐基氮、沙拉沙星、替米考星等22个指标。

12.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、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等10个指标。

13.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。

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.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。

16.结球甘蓝抽检项目包括甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、乙酰甲胺磷、氧乐果等6个指标。

17.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。

18.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。

19.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。

20.菜薹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果等10个指标。

21.海水虾抽检项目包括挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、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)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等9个指标。

22.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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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。

23.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺等7个指标。

24.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺等14个指标。

25.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威等4个指标。

26.枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)等5个指标。

27.鸭肉抽检项目包括恩诺沙星(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)、甲氧苄啶、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、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等14个指标。

七、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、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。

八、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) 等3个指标。

5.粉丝粉条(自制) 抽检项目包括铝的残留量(干样品，以 Al 计)、二氧化硫残留量等2个指标。

6.其他米类制品(自制) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

7.熏烧烤肉制品(餐饮) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、氯霉素、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等8个指标。

8.油炸肉制品(餐饮) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以 Pb 计)、氯霉素、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等6个指标。