附件1

本次检验项目

一、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）、《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.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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)、黄曲霉毒素 B1、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等11个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)等10个指标。

3.大豆蛋白类制品等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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、大肠菌群等6个指标。

4.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)等6个指标。

二、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、总砷(以 As 计)、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)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10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)、过氧化值等6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)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等5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)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等5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)、黄曲霉毒素B1等5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。

9.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括溶剂残留量、过氧化值、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等4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)、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等17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)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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17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。

7.发酵肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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7个指标。

8.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ等4个指标。

四、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他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、蛋白质、阿斯巴甜、菌落总数、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等8个指标。

五、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《焙炒咖啡》（NY/T 605）、《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

焙炒咖啡抽检项目包括赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、咖啡因等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.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。

2.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清等11个指标。

3.贝类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、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13个指标。

4.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂等11个指标。

5.葱抽检项目包括水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、苯醚甲环唑、克百威、氧乐果、异菌脲、啶虫脒、噻虫嗪等9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.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。

8.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。

9.火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果等4个指标。

10.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。

11.鸡肝抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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)等7个指标。

12.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。

13.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。

14.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。

15.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。

16.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)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、西环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、喹乙醇、氯丙嗪、特布他林等21个指标。

17.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。

18.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。

19.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。

20.其他禽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、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、土霉素、金霉素等8个指标。

21.鸡蛋抽检项目包括呋喃它酮代谢物、氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈等5个指标。

22.甜椒抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果等9个指标。

23.海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)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、挥发性盐基氮、组胺等21个指标。

24.油麦菜抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果、甲基异柳磷等7个指标。

25.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等12个指标。

26.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、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)、孔雀石绿等8个指标。

27.海水蟹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、孔雀石绿等5个指标。

28.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。

七、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.其他调味品(餐饮)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、铅(以 Pb 计)等5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.鱼滑、虾滑、鱼丸、虾丸(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)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等6个指标。

9.糕点(自制) 抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、过氧化值(以脂肪计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。