附件1

本次检验项目

一、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 膨化食品》（GB 17401）、《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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、水分、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等10个指标。

2.干制薯类抽检项目包括沙门氏菌、大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)等7个指标。

二、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)等5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)、糖精钠(以糖精计)等3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糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计) 等3个指标。

7.速冻水果制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等6个指标。

三、罐头

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098）、《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.水产动物类罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、无机砷(以As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)、商业无菌等6个指标。

2.水果类罐头抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、阿斯巴甜、赤藓红、诱惑红、日落黄、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)、柠檬黄、商业无菌、胭脂红、亮蓝等14个指标。

3.畜禽肉类罐头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)、商业无菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等5个指标。

4.蔬菜类罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、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)、商业无菌等5个指标。

5.其他罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、商业无菌、乙二胺四乙酸二钠等6个指标。

6.食用菌罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌等3个指标。

四、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740）、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

（二）检验项目

保健食品抽检项目包括氨基他达拉非、伐地那非、豪莫西地那非、红地那非、硫代艾地那非、那红地那非、那莫西地那非、羟基豪莫西地那非、他达拉非、伪伐地那非、西地那非、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、霉菌、酵母、崩解时限、维生素B₆、钙、铁、锌、砷、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、酚酞、芬氟拉明、麻黄碱、西布曲明、牛磺酸、维生素B₁(以硫胺素计)、

烟酰酸(以烟酰胺计)、泛酸(以泛酸计)、酸价、过氧化值、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、二十碳五烯酸(EPA)、二十二碳六烯酸(DHA)、水分、硬胶囊壳中的铬、维生素D₃(以胆钙化醇计)、维生素B₂(以核黄素计)、维生素E(以d-α-生育酚计)、DHA+EPA、ω-3 不饱和脂肪酸、茶多酚、生物素、硒(以Se计)、维生素K₁(以植物甲萘醌计)、维生素A、溶化性、蛋白质、维生素C、格列波脲、盐酸丁二胍、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、甲苯磺丁脲、格列吡嗪、格列齐特、马来酸罗格列酮、盐酸吡格列酮、格列本脲、格列美脲、格列喹酮、瑞格列奈、β-胡萝卜素、镁、可溶性固形物等84个指标。

五、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复配食品添加剂抽检项目包括铅(Pb)、砷(以As计)等2个指标。

2.食品用香精抽检项目包括砷(以As计)含量、菌落总数等2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.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷等10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.大白菜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。

4.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯等8个指标。

5.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、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等5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)、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、乙酰甲胺磷等13个指标。

9.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈等5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.结球甘蓝抽检项目包括甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等6个指标。

12.梨抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等11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.黄瓜抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威等13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.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地塞米松、氯丙嗪等15个指标。

17.鸡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)、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪等9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.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、氧乐果等7个指标。

20.其他水产品抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氯霉素等3个指标。

21.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈等4个指标。

22.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等6个指标。

23.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、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。

24.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑等9个指标。

25.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、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)、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、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、菌落总数、总砷(以 As 计)等18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苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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8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.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、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6个指标。

6.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。

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.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.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。

4.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。

5.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) 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。

6.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。