附件1

本次检验项目

一、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。

二、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）、《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.酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以 NaNO₂计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等9个指标。

2.蔬菜干制品抽检项目包括铅(以Pb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)、二氧化硫残留量等4个指标。

3.腌渍食用菌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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

4.干制食用菌抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等4个指标。

5.其他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。

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.贝类抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、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、呋喃妥因代谢物等13个指标。

2.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。

3.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果等7个指标。

4.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。

5.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、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等11个指标。

6.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。

7.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。

8.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。

9.鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑等19个指标。

10.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱等9个指标。

11.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、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、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、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等20个指标。

12.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。

13.辣椒抽检项目包括倍硫磷、镉(以 Cd 计)、啶虫脒、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等13个指标。

14.梨抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、灭线磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等8个指标。

15.猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果等4个指标。

16.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) 等16个指标。

17.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。

18.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。

19.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。

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

21.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。

22.猪肝抽检项目包括镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 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)、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) 等16个指标。

23.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、沙丁胺醇等11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、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等14个指标。

四、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）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.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。