附件1

本次检验项目

一、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以 As 计)等15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.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。

6.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。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《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）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878）、《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 食用盐》（GB 2721）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、菌落总数等8个指标。

2.风味食用盐抽检项目包括钡(以 Ba 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6个指标。

3.料酒抽检项目包括三氯蔗糖、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等5个指标。

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

5.坚果与籽类的泥(酱)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等3个指标。

6.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等4个指标。

7.火锅底料、麻辣烫底料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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等8个指标。

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

9.其他半固体调味料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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、罗丹明 B等9个指标。

10.其他固体调味料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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、罗丹明 B等9个指标。

11.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等4个指标。

12.特殊工艺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（以[Fe(CN)6]4⁻计）等8个指标。

三、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《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 灭菌乳》（GB 25190）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、酸度、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、酵母、霉菌、纳他霉素、阿斯巴甜等9个指标。

2.调制乳抽检项目包括脂肪、商业无菌、蛋白质、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜等5个指标。

3.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括大肠菌群、菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酵母、霉菌、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、阿斯巴甜等8个指标。

4.灭菌乳抽检项目包括商业无菌、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺等6个指标。

5.奶片、奶条等抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等3个指标。

6.巴氏杀菌乳抽检项目包括大肠菌群等1个指标。

四、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。

五、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749）、《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

1.再制蛋抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、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)、商业无菌等6个指标。

2.其他类抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、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)等5个指标。

3.冰蛋类抽检项目包括菌落总数、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)等4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.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、孔雀石绿、氟苯尼考、镉(以 Cd 计)等7个指标。

2.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、六六六、乙酰甲胺磷、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)等16个指标。

3.菜豆抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、涕灭威、氟虫腈、氧乐果等8个指标。

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

5.草莓抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果等6个指标。

6.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。

7.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、水胺硫磷、克百威、乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺、氧乐果等14个指标。

8.淡水虾抽检项目包括孔雀石绿、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)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) 等8个指标。

9.淡水蟹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等4个指标。

10.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。

11.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。

12.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。

13.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。

14.柑、橘抽检项目包括克百威、苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、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。

15.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。

16.火龙果抽检项目包括克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈等4个指标。

17.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物等5个指标。

18.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。

19.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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氯唑磷、毒死蜱等12个指标。

20.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。

21.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、敌敌畏、啶虫脒、腐霉利、毒死蜱、克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、甲基异柳磷、乐果、六六六、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、异菌脲、 阿维菌素、对硫磷、灭多威等25个指标。

22.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。

23.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。

24.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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等13个指标。

25.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) 、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等17个指标。

26.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。

27.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等14个指标。

28.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵等5个指标。

29.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。

七、餐饮具

（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。