附件1

本次检验项目

一、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《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.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等4个指标。

2.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、霉菌、菌落总数等4个指标。

3.其他饮料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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群等5个指标。

4.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、安赛蜜、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)、糖精钠（以糖精计）、日落黄、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、菌落总数等16个指标。

5.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等7个指标。

6.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数等4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黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等4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、过氧化值、铅(以 Pb 计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等7个指标。

3.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)等6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、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等6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)抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等3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。

10.食用动物油脂抽检项目包括过氧化值、酸价(以KOH计)等2个指标。

三、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、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、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、芬氟拉明、麻黄碱、N,N-双去甲基西布曲明、N-单去甲基西布曲明、酚酞、西布曲明、维生素B1(以硫胺素计)、泛酸(以泛酸计)、水分、茶多酚、钙(以Ca计)、酵母、维生素B6、维生素D3、β-胡萝卜素、维生素D、硬胶囊壳中的铬、锌(以Zn计)、维生素A(以视黄醇计)、维生素E(以d-α-生育酚计)、牛磺酸、赖氨酸、咖啡因、维生素B12、肌醇、烟酰胺、DHA、EPA、DHA+EPA、ω-3 不饱和脂肪酸、镁(以Mg计)、铁(以Fe计)、维生素B2(以核黄素计)、硒(以Se计)、生物素(以生物素计)、维生素K1(以植物甲萘醌计)、崩解时限等70个指标。

四、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、不溶于水杂质、总糖分（蔗糖分+还原糖分）、干燥失重等5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等1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.方糖抽检项目包括螨、蔗糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量等5个指标。

五、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《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

饼干抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、菌落总数、酸价(以脂肪计)(KOH）、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等6个指标。

六、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399）、《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.糖果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红等6个指标。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

3.果冻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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等8个指标。

七、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.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。

5.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。

6.淡水虾抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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)等3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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

8.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。

9.柑、橘抽检项目包括克百威、苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱等8个指标。

10.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。

11.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。

12.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。

13.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。

14.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、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、乐果、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22个指标。

15.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。

16.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等23个指标。

17.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等7个指标。

18.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。

19.普通白菜抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、甲拌磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基异柳磷等12个指标。

20.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪等7个指标。

21.芹菜抽检项目包括毒死蜱、苯醚甲环唑、甲拌磷、氧乐果、噻虫胺、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、甲基异柳磷、辛硫磷、水胺硫磷、噻虫嗪等12个指标。

22.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)、黄曲霉毒素 B₁等3个指标。

23.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。

24.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(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等12个指标。

25.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。

26.猪肉抽检项目包括恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、沙丁胺醇、地塞米松、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、特布他林、挥发性盐基氮、甲氧苄啶等18个指标。

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

八、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）、《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.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。