附件1

本次检验项目

一、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10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.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁等11个指标。

2.发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、非脂乳固体、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁等17个指标。

3.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脂肪、蛋白质、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁等10个指标。

4.干酪(奶酪)、再制干酪等抽检项目包括三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌等7个指标。

5.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括三聚氰胺、大肠菌群等2个指标。

6.巴氏杀菌乳抽检项目包括三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、蛋白质、酸度、丙二醇、菌落总数等8个指标。

7.稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、大肠菌群等4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 食醋》（GB 2719）、《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）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、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、大肠菌群、三氯蔗糖等11个指标。

2.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)、糖精钠、氨基酸态氮(以氮计)等7个指标。

3.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。

4.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)、沙门氏菌等4个指标。

5.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等3个指标。

6.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。

7.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)、二氧化硫残留量等5个指标。

8.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、铅(以 Pb 计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量等16个指标。

9.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)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.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)、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、腐霉利、乐果、甲拌磷、六六六、乙酰甲胺磷等18个指标。

2.菜豆抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等13个指标。

3.菜薹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、吡虫啉等7个指标。

4.草莓抽检项目包括吡虫啉、戊菌唑、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果等8个指标。

5.橙抽检项目包括丙溴磷、氯唑磷、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。

6.葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果等12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、敌敌畏、乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺、氧乐果等14个指标。

8.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)、呋喃妥因代谢物、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃它酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等23个指标。

9.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、环丙唑醇等5个指标。

10.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。

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

12.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等12个指标。

13.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、组胺、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、培氟沙星等15个指标。

14.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、镉(以 Cd 计)等6个指标。

15.黄瓜抽检项目包括阿维菌素、乐果、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、乙酰甲胺磷、异丙威等14个指标。

16.鸡蛋抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等19个指标。

17.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)、环丙氨嗪、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、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、四环素等26个指标。

18.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等15个指标。

19.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。

20.辣椒抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、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、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等24个指标。

21.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、特布他林、四环素、金霉素、氯丙嗪、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等26个指标。

22.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。

23.猪肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠、多西环素、四环素、金霉素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、特布他林、挥发性盐基氮、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、甲硝唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等29个指标。

24.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。

25.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。

26.桃抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、多菌灵、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等6个指标。

27.西瓜抽检项目包括辛硫磷、涕灭威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等6个指标。

四、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。