附件1

本次检验项目

一、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等10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、二氧化硫残留量等8个指标。

4.普通食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 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8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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量等6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)、丙溴磷等4个指标。

10.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、氨基酸态氮(以氮计)等4个指标。

11.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠等7个指标。

12.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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B等6个指标。

13.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、不挥发酸(以乳酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总酸(以乙酸计)等7个指标。

14.黄豆酱、甜面酱等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)、大肠菌群、糖精钠、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素 B₁等8个指标。

二、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)、蛋白质等2个指标。

2.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠（以糖精计）、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、胭脂红、菌落总数等8个指标。

3.其他饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、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)、日落黄、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11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)、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等11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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等6个指标。

6.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-锶、亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以 NO3⁻计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌等7个指标。

7.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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等5个指标。

8.其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O2计)、亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌等7个指标。

9.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量(以 O2计)、亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率[(25±1)℃]等8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)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 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、氧乐果、克百威、腐霉利等12个指标。

2.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。

3.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。

4.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。

5.大白菜抽检项目包括吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、敌敌畏等6个指标。

6.淡水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、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、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。

7.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、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷等14个指标。

8.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。

9.海水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、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)、呋喃妥因代谢物、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等17个指标。

10.胡萝卜抽检项目包括铅甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈等4个指标。

11.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷等5个指标。

12.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、甲硝唑、氧氟沙星、甲砜霉素、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、沙拉沙星、磺胺类(总量)、多西环素等16个指标。

13.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙拉沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、土霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、多西环素、四环素、金霉素、甲氧苄啶等27个指标。

14.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。

15.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。

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

17.牛肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等25个指标。

18.苹果抽检项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷等13个指标。

19.羊肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪等21个指标。

20.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、噻唑膦等14个指标。

21.萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果等11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

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。