附件1

本次检验项目

一、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苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10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)等6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、过氧化值、铅(以 Pb 计)等5个指标。

4.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、乙基麦芽酚、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10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、铅(以 Pb 计)、过氧化值、酸价(以KOH计)等6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)、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量等5个指标。

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10个指标。

8.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)、铅(以 Pb 计)等4个指标。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《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.包子(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)等3个指标。

2.凉菜类(自制) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等1个指标。

3.糕点(自制) 抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等4个指标。

4.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分、苯并[a]芘等3个指标。

5.油饼油条(自制) 抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等1个指标。

6.火锅麻辣烫底料(自制) 抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等4个指标。

7.酱卤肉制品(自制) 抽检项目包括铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、氯霉素、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等7个指标。

8.酱腌菜(自制) 抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) 等2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、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)等16个指标。

2.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、阿维菌素等12个指标。

3.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。

4.淡水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、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16个指标。

5.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。

6.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。

7.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)、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、水胺硫磷等18个指标。

8.海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等15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.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、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素等13个指标。

12.鸡肉抽检项目包括镉(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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、甲氧苄啶等20个指标。

13.姜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、六六六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、乙酰甲胺磷等9个指标。

14.豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等10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.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)、阿维菌素、对硫磷、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、百菌清等19个指标。

18.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、氯丙嗪等18个指标。

19.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、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10个指标。

20.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉等7个指标。

21.桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、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5个指标。

22.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。

23.猪肉抽检项目包括镉(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、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇等21个指标。

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

25.甜椒抽检项目包括吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等7个指标。

26.普通白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、氧乐果等16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。