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）、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、三聚氰胺、丙二醇等12个指标。

2.发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、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、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15个指标。

3.调制乳抽检项目包括商业无菌、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、三聚氰胺等10个指标。

4.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、亚硝酸盐(以 NaNO₂计)、钙、黄曲霉毒素 M₁、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 C、叶酸等15个指标。

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

6.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌等7个指标。

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

二、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、阿维菌素、腐霉利、乐果等14个指标。

2.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。

3.大白菜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、虫螨腈、阿维菌素、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷等11个指标。

4.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星等8个指标。

5.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。

6.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星等5个指标。

7.海水鱼抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑等4个指标。

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

9.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、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16个指标。

10.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)、多西环素、土霉素、尼卡巴嗪、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等17个指标。

11.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。

12.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。

13.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、腐霉利、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、克百威、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、狄氏剂等11个指标。

14.辣椒抽检项目包括镉(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、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、呋虫胺、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑等23个指标。

15.荔枝抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉等5个指标。

16.马铃薯抽检项目包括氧乐果、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、噻虫嗪、百菌清、甲拌磷等8个指标。

17.牛肉抽检项目包括氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氧氟沙星、水分等12个指标。

18.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、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果等13个指标。

19.猪肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等16个指标。

20.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、苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉等11个指标。

21.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)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等18个指标。

22.羊肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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)、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等10个指标。

23.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、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等10个指标。

三、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、商业无菌等4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.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。

4.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。

5.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-偏硅酸、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、界限指标-锶等8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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等5个指标。

7.其他类饮用水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌等5个指标。

8.饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(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6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计数、铅(以 Pb 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、二氧化硫残留量等15个指标。

3.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括二氧化硫残留量、克百威、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、啶虫脒、毒死蜱、吡虫啉等8个指标。

五、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。