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溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等7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、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等7个指标。

3.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

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

5.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

6.食用植物调和油抽检项目包括溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等6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）、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 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《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）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《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、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、日落黄、金黄色葡萄球菌、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红等11个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括二氧化碳气容量(20℃)、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)、酵母、霉菌等7个指标。

3.蛋白饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三聚氰胺、蛋白质等4个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、电导率[(25±1)℃]、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、三氯甲烷、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等8个指标。

5.其他饮用水抽检项目包括余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等6个指标。

6.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、界限指标-锶、硝酸盐(以NO3-计)、大肠菌群、镍、锑、铜绿假单胞菌、溴酸盐等8个指标。

三、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4号）、《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）、《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.米粉制品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)、二氧化硫残留量、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等5个指标。

2.生湿面制品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等1个指标。

3.大米抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

4.发酵面制品抽检项目包括糖精钠(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等5个指标。

5.米粉抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

6.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括赭曲霉毒素A、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、镉(以Cd计)、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素B1等7个指标。

7.谷物加工品抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等3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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、胭脂红等14个指标。

五、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 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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年第 11 号）、《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名单(第四批)》（整顿办函[2010]50号）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、甲氧苄啶、林可霉素、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地塞米松、多西环素、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、四环素等18个指标。

2.淡水虾抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物等8个指标。

3.其他禽副产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等5个指标。

4.桃抽检项目包括克百威、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、溴氰菊酯、氧乐果、多菌灵、氟硅唑等8个指标。

5.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、地西泮、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物等7个指标。

6.黄瓜抽检项目包括异丙威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、阿维菌素、哒螨灵、克百威、乙螨唑、氟虫腈、多菌灵等13个指标。

7.豇豆抽检项目包括倍硫磷、灭多威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭蝇胺、甲拌磷、氟虫腈、噻虫胺等19个指标。

8.鸡肝抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、替米考星、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、金刚乙胺、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、总砷(以As计)等10个指标。

9.龙眼抽检项目包括敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、克百威等4个指标。

10.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、虫螨腈、敌敌畏、甲氰菊酯、久效磷、水胺硫磷、啶虫脒、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡虫啉、百菌清、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等24个指标。

11.猪肉抽检项目包括甲硝唑、呋喃妥因代谢物、替米考星、呋喃西林代谢物、地塞米松、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、多西环素、沙丁胺醇、甲氧苄啶、喹乙醇、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、利巴韦林、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪等22个指标。

12.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、三唑醇、克百威、甲拌磷等7个指标。

13.羽衣甘蓝抽检项目包括甲基异柳磷、灭线磷、克百威、甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等6个指标。

14.番茄抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、辛硫磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯等11个指标。

15.山药抽检项目包括涕灭威、克百威、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等4个指标。

16.青花菜抽检项目包括甲基异柳磷、灭线磷、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等7个指标。

17.樱桃番茄抽检项目包括敌敌畏、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)等9个指标。

18.鸡蛋抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、甲砜霉素等12个指标。

19.鲜食用菌抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等5个指标。

20.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、沙拉沙星、四环素、替米考星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等19个指标。

21.韭菜抽检项目包括甲胺磷、敌敌畏、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、乙酰甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、灭线磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、克百威、肟菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵等22个指标。

22.豆类抽检项目包括铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、2,4-滴和2,4-滴钠盐、吡虫啉、铅(以Pb计)等5个指标。

23.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)等4个指标。

24.花椰菜抽检项目包括敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、氟虫腈等5个指标。

25.西瓜抽检项目包括甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪、克百威等4个指标。

26.菠菜抽检项目包括涕灭威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、甲氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、甲基异柳磷、水胺硫磷、克百威、灭幼脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、甲拌磷、氟虫腈等20个指标。

27.菠萝抽检项目包括灭多威、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、烯酰吗啉、多菌灵等6个指标。

28.鸭肉抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、多西环素、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)、金刚烷胺、呋喃它酮代谢物、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、氟苯尼考等11个指标。

29.其他禽肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、金霉素、土霉素等7个指标。

30.草莓抽检项目包括阿维菌素、烯酰吗啉、克百威、敌敌畏、氧乐果、多菌灵、联苯肼酯等7个指标。

31.大白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、涕灭威、甲胺磷、啶虫脒、氧乐果、唑虫酰胺、氟虫腈、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

32.结球甘蓝抽检项目包括涕灭威、灭多威、甲胺磷、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、氟虫腈等9个指标。

六、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》（食品整治办〔2009〕5 号）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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）、《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.火锅菜品(粉丝、粉条)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)、纳他霉素等2个指标。

3.花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

4.发酵面制品(自制)抽检项目包括糖精钠(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3个指标。

5.油炸面制品(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.米粉制品(餐饮)抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品，以Al计)等2个指标。

7.糕点(餐饮单位自制)抽检项目包括安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、富马酸二甲酯、铅(以Pb计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙二醇等14个指标。

8.面包(餐饮单位自制)抽检项目包括纳他霉素、富马酸二甲酯等2个指标。

9.其他乳制品(餐饮)抽检项目包括黄曲霉毒素M1等1个指标。