附件1

本次检验项目

一、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《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(第一批)》（食品整治办[2008]3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品种名单(第五批)》（整顿办函[2011]1号）、《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.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等10个指标。

2.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铅(以Pb计)、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

3.酱卤肉制品抽检项目包括酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铬(以Cr计)、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红等17个指标。

二、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 干酪》（GB 5420）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《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、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度等6个指标。

2.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群等5个指标。

3.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、酸度、蛋白质、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乳酸菌数、三聚氰胺、沙门氏菌、酵母、霉菌、脂肪等11个指标。

4.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌等2个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、蛋白质、酸度等6个指标。

三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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.速溶茶类、其它含茶制品抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

四、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 膨化食品》（GB 17401）、《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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、水分、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)、黄曲霉毒素B1等9个指标。

五、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他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、蛋白质、阿力甜、脂肪等6个指标。

六、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、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)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地塞米松、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星等12个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、孔雀石绿、土霉素、恩诺沙星等9个指标。

3.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、氟唑菌酰胺、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、腈苯唑、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、吡虫啉、噻虫胺等10个指标。

4.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。

5.其他水产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等5个指标。

6.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、水胺硫磷、三唑磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、克百威、灭蝇胺、氟虫腈、噻虫胺等14个指标。

7.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、阿维菌素、吡虫啉、甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷等6个指标。

8.羊肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、金霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等7个指标。

9.猪肉抽检项目包括利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、替米考星、氟苯尼考、氯丙嗪、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等15个指标。

10.芹菜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、毒死蜱、三唑磷、辛硫磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等12个指标。

11.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、孔雀石绿、土霉素、恩诺沙星等7个指标。

12.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、金刚乙胺、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、甲砜霉素、沙拉沙星、氟虫腈、磺胺类(总量)等11个指标。

13.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、甲氧芐啶、四环素、替米考星、氟苯尼考、沙拉沙星、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等17个指标。

14.韭菜抽检项目包括水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、乐果、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、铅(以Pb计)、三唑磷、灭多威、腐霉利、克百威、镉(以Cd计)等19个指标。

七、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 酿造酱》（GB 2718）、《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 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《蚝油》（GB/T 21999）、《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.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、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)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮、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。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐等7个指标。

4.料酒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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

5.酱油抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等9个指标。

6.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、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7个指标。

八、其他食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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.冷链即食食品抽检项目包括副溶血性弧菌、汞(以Hg计)、镉(以Cd计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、砷(以As计)、大肠埃希氏菌(大肠杆菌)等13个指标。

2.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、大肠埃希氏菌(大肠杆菌)、金黄色葡萄球菌等4个指标。