附件1

本次检验项目

一、酒类

（一）抽检依据

抽检依《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《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.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)等7个指标。

2.啤酒抽检项目包括甲醛、酒精度等2个指标。

3.葡萄酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖等6个指标。

4.其他发酵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)等3个指标。

二、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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 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

糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、丙二醇、纳他霉素、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等20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 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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《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）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、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星等16个指标。

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

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

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

5.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。

6.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、甲萘威、灭蝇胺、水胺硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

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

8.海水蟹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、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6个指标。

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

10.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、磺胺类(总量)、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、甲砜霉素等10个指标。

11.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、甲氧芐啶、四环素、替米考星、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、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)、呋喃它酮代谢物、土霉素等17个指标。

12.茄子抽检项目包括氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等6个指标。

13.韭菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、腐霉利、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23个指标。

14.梨抽检项目包括水胺硫磷、克百威、吡虫啉、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等8个指标。

15.海水虾抽检项目包括土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等8个指标。

16.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等16个指标。

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

四、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.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。

五、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.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等4个指标。

2.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。

3.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。

4.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。

六、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、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度、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10个指标。

2.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)、三聚氰胺、沙门氏菌、酵母、霉菌、脂肪等10个指标。

3.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、蛋白质等3个指标。