附件1

本次检验项目

一、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 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.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、展青霉素、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)、糖精钠（以糖精计）、日落黄、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、菌落总数等17个指标。

2.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、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等7个指标。

3.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、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺等6个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、耗氧量(以 O₂计)、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、电导率等9个指标。

5.其他类饮用水抽检项目包括余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、耗氧量(以 O₂计)、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂等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)等3个指标。

7.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、大肠菌群、霉菌、赭曲霉毒素 A、菌落总数等13个指标。

8.其他饮料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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌等15个指标。

9.饮用天然矿泉水抽检项目包括镍、界限指标-偏硅酸、锑、溴酸盐、硝酸盐、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌等8个指标。

二、水产制品

（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.藻类干制品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

2.熟制动物性水产制品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、镉(以Cd计)等5个指标。

3.预制动物性水产干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)、N-二甲基亚硝胺等3个指标。

4.生食动物性水产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)、大肠菌群、挥发性盐基氮、铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数等9个指标。

5.其他水产制品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(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)、铅(以 Pb 计)等4个指标。

6.盐渍藻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)、铅(以 Pb 计)等3个指标。

三、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《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 方便面》（GB 17400）、《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.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括酸价(以脂肪计)（KOH）、大肠菌群、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)等4个指标。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)等10个指标。

3.调味面制品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、三氯蔗糖、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)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)等10个指标。

四、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.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯等8个指标。

2.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、六六六、乙酰甲胺磷等14个指标。

3.菜豆抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、涕灭威、氟虫腈、氧乐果等8个指标。

4.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、三唑磷、氧乐果等5个指标。

5.葱抽检项目包括水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、苯醚甲环唑、克百威、氧乐果、异菌脲、啶虫脒、噻虫嗪等9个指标。

6.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果等7个指标。

7.普通白菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果等18个指标。

8.淡水蟹抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、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)等12个指标。

9.豆类抽检项目包括铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉等4个指标。

10.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO₂计) 等5个指标。

11.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、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等11个指标。

12.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈等5个指标。

13.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈等5个指标。

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

15.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果等10个指标。

16.梨抽检项目包括吡虫啉、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6个指标。

17.牛肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪、挥发性盐基氮、地塞米松等20个指标。

18.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)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷等15个指标。

19.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B₁等3个指标。

20.油桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果等5个指标。

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

22.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑等9个指标。

23.淡水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、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)等12个指标。

24.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、水胺硫磷、氧乐果等16个指标。

25.枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)等5个指标。

26.豇豆抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等13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.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等15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)、菌落总数等11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)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等8个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、沙门氏菌、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)、胭脂红、氯霉素、菌落总数、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等16个指标。

六、餐饮食品

（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）、《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.薯条、饼(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。

3.粉丝粉条(自制) 抽检项目包括铝的残留量(干样品，以 Al 计)、二氧化硫残留量等2个指标。

4.非发酵性豆制品(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) 、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以 Al 计)等7个指标。