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 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)、N-二甲基亚硝胺、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群等18个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素残留量、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群等17个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、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、苯并[a]芘、氯霉素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群等17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)、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、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺等16个指标。

5.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铬(以 Cr 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)、氯霉素等5个指标。

6.发酵肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素残留量、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌等8个指标。

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

8.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、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)、胭脂红、氯霉素等6个指标。

二、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 食品中农药最大残留量》（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.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺、氯酞酸甲酯、灭螨醌、

甲氧滴滴涕等20个指标。

2.代用茶抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量等2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 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、阿维菌素等12个指标。

2.菜豆抽检项目包括毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、三唑磷、乙酰甲胺磷等5个指标。

3.草莓抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉等8个指标。

4.橙抽检项目包括克百威、联苯菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷等4个指标。

5.大白菜抽检项目包括吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、敌敌畏等6个指标。

6.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、氯霉素、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、五氯酚酸钠等14个指标。

7.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。

8.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。

9.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等13个指标。

10.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。

11.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、培氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、挥发性盐基氮等10个指标。

12.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。

13.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷等5个指标。

14.火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果等4个指标。

15.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。

16.鸡肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、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)、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、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等26个指标。

17.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。

18.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、乐果、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷等23个指标。

19.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)、阿维菌素、对硫磷、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、百菌清等19个指标。

20.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。

21.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷等5个指标。

22.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉等19个指标。

23.猪肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、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26个指标。

24.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。

四、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。