附件1

本次抽检依据和检验项目

一、粮食加工品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、卫生部公告〔2011〕第4号卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

2.小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛、赭曲霉毒素A。

3.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

4.米粉抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）。

5.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A。

6.生湿面制品抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

7.发酵面制品抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

8.米粉制品抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

9.其他谷物粉类制成品抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

10.普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

二、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 食用动物油脂》（GB 10146-2015）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T 23347-2009）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菜籽油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2.大豆油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.花生油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

5.其他食用植物油（半精炼、全精炼）抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

6.食用植物调和油抽检项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

7.玉米油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

8.芝麻油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

9.煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分。

10.食用油脂制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌。

三、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、产品明示标准及质量要求、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》。

（二）检验项目

1.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌

2.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.其他饮用水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

5.碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

6.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

7.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

四、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、整顿办函[2011]1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）》等标准及产品明示标准和指标的要。

（二）检验项目

1.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2.包子、馒头等熟制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、胭脂红。

4.速冻水产制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

五、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 膨化食品》（GB 17401-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.啤酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

七、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜。

2.蔬菜干制品抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.干制食用菌抽检项目包括镉、铅（以Pb计）、总汞、总砷、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌抽检项目包括镉、铅（以Pb计）、总汞、总砷、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、三氯蔗糖、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）。

八、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）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）、菌落总数、大肠菌群。

2.预制动物性水产干制品抽检项目包括镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3.盐渍鱼抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

5.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

6.其他水产制品抽检项目包括铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

九、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

十、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、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（第一批）》、整顿办函[2010]50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（第四批）》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以A1计）。

2.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

3.其他饮料（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）、铅（以Pb计）、氯苯那敏（仅限凉茶）、对乙酰氨基酚（仅限凉茶）。

4.餐饮食品（外卖配送）抽检项目包括菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157、副溶血性弧菌（根据食品类别确定检验项目）。

5.畜肉（餐饮）抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

6.禽肉（餐饮）抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、五氯酚酸钠。

7.腌腊肉制品（餐饮）抽检项目包括胭脂红、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）。

8.酱腌菜（餐饮）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）。

9.凉拌菜（餐饮）抽检项目包括金黄色葡萄球菌。

10.生干面制品（餐饮）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

11.其他米面制品（餐饮）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

12.生湿面制品（餐饮）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

13.米粉制品（餐饮）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌。

14.粉丝、粉条（餐饮）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）。

15.煎炸过程用油（限餐饮店）抽检项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

16.汤汁类（餐饮）抽检项目包括吗啡、可待因、蒂巴因、罂粟碱、那可丁。

17.寿司（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌。

十一、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、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）、农业部公告第2292号《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、整顿办函〔2010〕50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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.鸡肝抽检项目包括氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考。

2.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、甲硝唑、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、金刚烷胺、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、沙拉沙星。

3.鸭肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、甲硝唑。

4.牛肉抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、挥发性盐基氮、恩诺沙星。

5.猪肉抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、甲砜霉素。

6.羊肉抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素。

7.猪肝抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素。

8.猪肾抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素。

9.豆芽抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠。

1. 辣椒抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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。

11.菜豆抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫、甲拌磷、水胺硫磷。

12.豇豆抽检项目包括克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、氯唑磷、倍硫磷、灭多威、甲拌磷。

13.韭菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果。

14.菠菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威、阿维菌素、甲拌磷、水胺硫磷。

15.普通白菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲拌磷。

16.芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腈、阿维菌素、甲拌磷。

17.油麦菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲胺磷、灭多威、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷、克百威。

18.草莓抽检项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉。

19.鸡蛋抽检项目包括铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星。