# 本次检验项目

1. 粮食加工品
2. 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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.小麦粉抽检项目包括铅、镉、总汞、总砷、铝的残留量、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠。

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

3.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化钛。

4.其他粮食加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、脱氢乙酸及其钠盐。

二、食用农产品

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.鲜鸡蛋抽检项目包括铅、镉、总汞、恩诺沙星、氧氟沙星、洛美沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、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。

2.蔬菜抽检项目包括镉、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、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、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、腐霉利、乐果、4-氯苯氧乙酸钠。

3.水果抽检项目包括铅、镉、氧乐果、灭线磷、戊唑醇、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、杀扑磷、咪鲜胺、阿维菌素、噻菌灵、嘧菌酯、辛硫磷、狄氏剂、对硫磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯唑磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、丙溴磷、烯酰吗啉。

4.淡水产品抽检项目包括铅（以Pb计）、挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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、恩诺沙星、氧氟沙星、洛美沙星、培氟沙星、诺氟沙星、金霉素、四环素、土霉素、磺胺类、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑。

5.畜肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克仑特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、恩诺沙星、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林、头孢氨苄。

6.禽肉抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类、五氯酚酸钠、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物。

7..海水产品抽检项目包括铅（以Pb计）、挥发性盐基氮、（以Cd计）、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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、恩诺沙星、氧氟沙星、洛美沙星、培氟沙星、诺氟沙星、金霉素、四环素、土霉素、磺胺类、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、二氧化硫残留量。

三、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 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.食用植物油抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、酸价/酸值、过氧化值、苯并［a］芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、没食子酸丙酯、黄曲霉毒素B1、游离棉酚。

**四、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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

1.糕点抽检项目包括铅（以Pb计）、酸价、过氧化值、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、甜蜜素、安赛蜜、铝的残留量、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、三氯蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、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、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌、富马酸二甲酯。

**五、肉制品**

 （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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

1.熟肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用的比例之和、糖精钠、胭脂红、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、大肠埃希氏菌、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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）、脱氢乙酸、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、胭脂红、三甲胺氮、过氧化值、氯霉素。

**六、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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）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）、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、二氧化硫残留量、亚硝酸盐、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、脱氢乙酸、黄曲霉毒素B1、甜蜜素。

**七、水产制品**

 （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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）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）、镉（以Cd计）、甲基汞、无机砷、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

2.鱼糜制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、挥发性盐基氮。

3.熟性动物水产品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）计、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、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、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

**八、水果制品**

 （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》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜜饯抽检项目包括铅（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、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、亮蓝）、相对色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。