附件1

本次检验项目

**一、淀粉及淀粉制品**

（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 2762-2017）、《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 食用淀粉》（GB 31637-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 其他淀粉制品抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等3个指标。

2. 淀粉抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、菌落总数、铅(以Pb计)、霉菌、霉菌和酵母等6个指标。

3. 粉丝粉条等抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、等3个指标。

**二、食糖**

（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 食糖》（GB 13104-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173-2002）、《复配红糖》（Q/LJK 0002S-2016）、《红糖类食品（系列红糖）》（Q/CJX 0001S-2018）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174-2002）、《方糖》（QB/T 1214-2002）、《冰片糖》（QB/T 2685-2005）、《精幼砂糖》（QB/T 4564-2013）、《调制红糖系列》（Q/GZY0001S-2017）、《方形糖》（Q/TGTY 0007S）、《方糖》（GB/T 35888-2018）、《绵白糖》（GB/T 1445-2018）、《阿胶桂圆红糖》（Q/JQS0025S-2018）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1-1997）、《红糖（GB/T 35885-2018）》、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《金砂糖》（QB/T 4563-2013）、《黑红糖》（Q/DXCDM 0020S-2017）、《红糖》（QB/T 4561-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 方糖抽检项目包括二氧化硫残留量、总砷(以As计)、色值、蔗糖分、螨、还原糖分、铅(以Pb计)等7个指标。

2. 赤砂糖抽检项目包括不溶于水杂质、二氧化硫残留量、总砷(以As计)、总糖分、螨、铅(以Pb计)等6个指标。

3. 红糖抽检项目包括不溶于水杂质、二氧化硫残留量、总砷(以As计)、总糖分、螨、铅(以Pb计)等6个指标。

4. 白砂糖抽检项目包括二氧化硫残留量、总砷(以As计)、色值、蔗糖分、螨、还原糖分、铅(以Pb计)等7个指标。

5. 其他糖抽检项目包括二氧化硫残留量、总砷(以As计)、总糖分、色值、蔗糖分、螨、还原糖分、铅(以Pb计)等8个指标。

6. 冰糖抽检项目包括二氧化硫残留量、总砷(以As计)、色值、蔗糖分、螨、还原糖分、铅(以Pb计)等7个指标。

7. 绵白糖抽检项目包括二氧化硫残留量、干燥失重、总砷(以As计)、总糖分、电导灰分、色值、螨、还原糖分、铅(以Pb计)等9个指标。

8. 冰片糖抽检项目包括二氧化硫残留量、总砷(以As计)、总糖分、螨、还原糖分、铅(以Pb计)等6个指标。

**三、茶叶及其相关制品**

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《代用茶》（GH/T 1091-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等抽检项目包括三氯杀螨醇、克百威、吡虫啉、敌百虫、氧乐果、氯唑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、特丁硫磷、甲拌磷、甲胺磷、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)等13个指标。

2. 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三氯杀螨醇、克百威、吡虫啉、敌百虫、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、特丁硫磷、甲拌磷、甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、铅(以Pb计)等16个指标。

3. 代用茶抽检项目包括二氧化硫残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等4个指标。

4. 速溶茶类、其它含茶制品抽检项目包括三氯杀螨醇、克百威、吡虫啉、敌百虫、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、特丁硫磷、甲拌磷、甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、铅(以Pb计)等16个指标。

**四、炒货食品及坚果制品**

(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 2762-2017)、《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)、《食品安全国家标准坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌等11个指标。

2. 开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌等11个指标。

**五、冷冻饮品**

(一)抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》(GB/T 31114-2014)、《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添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类抽检项目包括蛋白质、铅(以Pb计)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等8个指标。

**六、饮料**

(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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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)、《核桃乳》(Q/HBYY 0006S-2017)、《植物蛋白饮料》(Q/ZJHLJ 0011S-2017)、《复合蛋白饮料》(QB/T 4222-2011)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

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、沙门氏菌等10个指标。

**七、水果制品**

(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 2762-2017)、《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 蜜饯》(GB 14884-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅(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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌等17个指标。

**八、糖果制品**

(一)抽检依据

本次抽检的糖果。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添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

糖果抽检项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(日落黄)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群等6个指标。

**九、调味品**

（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）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《黄豆酱》（GB/T 24399-2009）、《黄豆复合调味酱》（SB/T 10612-2011）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）、《苹果醋》（Q/HT 0015S-2017）（备案号：440457S-2017）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制食醋》（SB/T 10337-2012）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《配制酱油》（SB/T 10336-2012）、《地理标志产品 镇江香醋》（GB/T 18623-2011）（含第1号、2号、3号修改单）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1. 酿造食醋、配制食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、游离矿酸、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、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)、菌落总数、阿斯巴甜、大肠菌群等14个指标。

2. 黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氨基酸态氮、氨基酸态氮(以氮计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb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、黄曲霉毒素B1等13个指标。

3. 鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括呈味核苷酸二钠、大肠菌群、总砷(以As计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、谷氨酸钠、铅(以Pb计)、阿斯巴甜等8个指标。

4. 味精抽检项目包括总砷(以As计)、谷氨酸钠(以干基计)、铅(以Pb计)等3个指标。

5. 酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:2)抽检项目包括大肠菌群、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氨基酸态氮(以氮计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B１等12个指标。

６. 酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)抽检项目包括3-氯-1,2-丙二醇、大肠菌群、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氨基酸态氮(以氮计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb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、黄曲霉毒素B１等1５个指标。

**十、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 14934-2016）、《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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)—餐馆自消抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)等4个指标。

2. 花生及其制品(餐饮)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

3. 生食动物性水产品(餐饮)抽检项目包括吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴、镉(以Cd计)等4个指标。

**十一、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 2763-2016)、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》(GB 2763.1-2018)、《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 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《豆芽卫生标准》(GB 22556-2008)、《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》(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公告2015年第11号)、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)、《兽药地方标准废止目录》(农业部公告第560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2292号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 鲜食用菌抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量等8个指标。

2. 油麦菜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等29个指标。

3. 韭菜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷等25个指标。

4. 豇豆抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷等20个指标。

5. 菜豆抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧霉胺、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、溴螨酯、氧乐果等20个指标。

6. 番茄抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威、唑螨酯等21个指标。

7. 大白菜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺等55个指标。

8. 菜薹抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、三环唑、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等23个指标。

9. 芹菜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、灭线磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、肟菌酯等20个指标。

10. 菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括克百威、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等12个指标。

11. 黄瓜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、腈苯唑、腈菌唑、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯唑磷、醚菌酯、灭多威、内吸磷、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、氧乐果、乙霉威、唑螨酯等30个指标。

12. 茄子抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯、唑螨酯等23个指标。

13. 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(以4-氯苯氧乙酸计)等6个指标。

14. 淡水鱼抽检项目包括铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、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、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等28个指标。

15. 贝类抽检项目包括铅(以Pb)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑等25个指标。

16. 海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等27个指标。

17. 淡水蟹抽检项目包括镉(以Cd计)、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等24个指标。

18. 其他水产品抽检项目包括铅(以Pb)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、挥发性盐基氮、铝的残留量、孔雀石绿、氯霉素、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星等17个指标。

19. 海水虾抽检项目包括铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、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、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、雌二醇、二氧化硫残留量等29个指标。

20. 海水蟹抽检项目包括铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、二氧化硫残留量等27个指标。

21. 鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、尼卡巴嗪残留标志物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、沙拉沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)、诺氟沙星、金刚烷胺等14个指标。

22. 生干坚果抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、唑螨酯、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群等8个指标。

23. 生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、多菌灵、苯醚甲环唑、粉唑醇、二氧化硫残留量、大肠菌群等10个指标。

24. 豆类抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、烯草酮、丙炔氟草胺、氯嘧磺隆、氟磺胺草醚等8个指标。

**十二、肉制品**

(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 2762-2017)、《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 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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)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)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As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)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、酸性橙Ⅱ、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等17个指标。

2. 腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氯霉素、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等11个指标。