本次检验项目

 一、食用农产品

 （一）抽检依据

检验依据是农业部公告第235号动物性食品中兽药最高残留限量；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）》；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）》；GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》；GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

（二）检验项目

1.蔬菜检测项目为：4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、总汞、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、多菌灵、灭多威、倍硫磷、敌百虫、阿维菌素、乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲胺磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、甲基对硫磷、内吸磷、乙酰甲胺磷。

2.水果类检测项目为：百菌清、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、啶酰菌胺、对硫磷、二嗪磷、氟虫腈、氟虫脲、腐霉利、甲基硫菌灵、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、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、嘧霉胺、灭多威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、糖精钠、涕灭威、肟菌酯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、辛硫磷氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、抑霉唑、莠灭净。

3.生干坚果与籽类食品检测项目为：酸价、黄曲霉毒素B1、多菌灵、二氧化硫残留量。

4.鲜蛋检测项目为：恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、金刚烷胺。

5.豆类检测项目为：铅、镉、赭曲霉毒素A。

6.畜禽肉及副产品检测项目为克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、五氯酚酸钠、莱克多巴胺、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、氟苯尼考。

7.水产品检测项目为镉、无机砷、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、二氧化硫残留量、土霉素。

二、非食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》；GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；卫健委、市场监管总局公告（2018年第7号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

8.粮食加工品检测项目为铅、镉、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、二氧化钛、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐。

9.食用油、油脂及其制品检测项目为酸值/酸价、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量、苯并[a]芘、极性组分、游离棉酚。

10.调味品检测项目为氨基酸态氮、铅、黄曲霉毒素B1、总酸、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、阿斯巴甜、糖精钠、罗丹明B、苏丹红I-IV、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、菌落总数。

11.肉制品检测项目为铅、镉、氯霉素、过氧化值、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、金黄色葡萄球菌、苯并[a]芘。

12.乳制品检测项目为蛋白质、酸度、三聚氰胺、商业无菌、铅、黄曲霉毒素M1。

13.饮料检测项目为亚硝酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、余氯、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、甜蜜素、蛋白质、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）。

14.方便食品检测项目为水分、酸价、过氧化值、糖精钠、山梨酸及其钾盐。

15.饼干检测项目为过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

16.速冻食品检测项目为过氧化值、糖精钠、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐、铅、胭脂红。

17.薯类及膨化食品检测项目为水分、酸价、黄曲霉毒素B1、过氧化值、铅、二氧化硫残留量。

18.茶叶及相关制品检测项目为铅、草甘膦、滴滴涕、氧乐果、苯醚甲环唑、吡虫啉、甲氰菊酯、二氧化硫。

19.蔬菜制品检测项目为亚硝酸盐、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、镉、总砷、二氧化硫残留量。

20.水果制品检测项目为铅、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、克百威、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐。

21.食糖检测项目为总糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

22.水产制品检测项目为铅、镉、N-二甲基亚硝胺、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、挥发性盐基氮、苯并[a]芘。

23.淀粉及淀粉制品检测项目为铅、铝的残留量、二氧化硫残留量。

24.糕点检测项目为酸价、富马酸二甲酯、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、过氧化值、山梨酸及其钾盐、铝的残留量。

25.豆制品检测项目为铅、黄曲霉毒素B1、铝的残留量、苯甲酸及其钠盐、丙酸及其钠盐、三氯蔗糖、二氧化硫残留量。

26.蜂产品检测项目为蔗糖、氯霉素、喹诺酮类。

27.餐饮食品检测项目为铬、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铝的残留量、脂红、亚硝酸盐、罂粟碱、可待因、那可丁、挥发性盐基氮、镉、绦虫裂头蚴、黄曲霉毒素B1，离性余氯、大肠菌群、沙门氏菌。