一、食用农产品

（一）抽检依据

《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1、韭菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以Cr 计）、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。

2、菠菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

3、茄子检验项目包括铅（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、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 联苯菊酯、氧乐果。

4、辣椒检验项目包括铅（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。

5、黄瓜检验项目包括毒死蜱、克百威、哒螨灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、 氧乐果、敌敌畏、多菌灵、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、异丙威、三唑酮、噻虫嗪、乙螨唑。

6、马铃薯检验项目包括铅（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、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

7、大白菜检验项目包括毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺。

8、芹菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

9.普通白菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以Cr 计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、 甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

10.番茄检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以Cr 计）、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、 敌敌畏。

11.豇豆检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素。

12.莲藕检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、多菌灵、嘧菌酯、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、啶虫脒、敌百虫、氧乐果、 克百威。

13.油麦菜检验项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯唑磷、灭多威、杀扑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

### 《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《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）、农业农村部公告第250号等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.煎炸过程用油（限餐饮店）检验项目包括酸价(KOH)、极性组分。

2.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其它类（餐饮）检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

3.现制饮料（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤鲜红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝，视产品色泽而定）。

4.糕点（餐饮单位自制）检验项目包括酸价(KOH)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

5.淡水鱼（餐饮）检验项目包括镉（以Cd计）、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）。

6.辣椒调料(餐饮）检验项目包括苏丹红I、II、III、 IV。

7.米粉制品（餐饮）检验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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量。

8.粉丝、粉条（餐饮）检验项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

9.生湿面制品（餐饮）检验项目包括铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）。