本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）等标准及产品明示标准和质量的要求。

（二）检验项目

1.豆芽检验项目包括4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计）、铅。

2.生干籽类检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、克百威、溴氰菊酯。

3.豇豆检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

4.猪肉检验项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、替米考星、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、四环素、金霉素、特布他林、喹乙醇。

## 5.苹果检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、啶虫脒、甲拌磷、三唑醇、氧乐果。

6.海水蟹检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星。

7.梨检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、水胺硫磷。

8.柑、橘检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、氧乐果、杀虫脒、水胺硫磷、甲拌磷。

## 9.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

10.芒果检验项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果。

11.鸡蛋检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、甲砜霉素、沙拉沙星、金刚乙胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

## 12.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

13.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、铅（以 Pb 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以As 计）、铬（以 Cr 计）、多氯联苯、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）。

## 14.生干坚果检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、螺螨酯。

15.桃检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

## 16.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。

17.西瓜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、辛硫磷。

## 18.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。

19.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。

## 20.豆类检验项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A。

21.芹菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、烯酰吗啉、氧乐果。

22.淡水鱼检验项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、孔雀石绿、磺胺类（总量）、地西泮、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、氯氰菊酯、溴氰菊酯。

23.海水鱼检验项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、孔雀石绿、甲硝唑、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠。挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶。

## 24.贝类检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星。

25.油麦菜检验项目包括阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.煎炸过程用油检验项目包括极性组分、酸价 。

2.菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、苯并（a）芘 、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚。

3.大豆油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、苯并（a）芘 、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

4.芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、苯并（a）芘 、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚。

5.花生油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、苯并（a）芘 、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

6.玉米油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、苯并（a）芘 、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

7.其他食用植物油检验项目包括酸值/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）。

三、肉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计） 、氯霉素、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）、胭脂红。

2.酱卤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、酸性橙 II、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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 O157:H7、商业无菌。

3.熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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O157:H7。

## 4.熏煮香肠火腿制品检验项目包括氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群。

四、食糖

（一）抽检依据

## 《白砂糖》（GB/T 317）、《绵白糖》（GB/T 1445）及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

## 1.白砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

2.绵白糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

五、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）。

（二）检验项目

1.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（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）、大肠菌群、霉菌。

2.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价（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）、大肠菌群、霉菌。

六、速冻食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红。

2.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

七、方便食品

（一）抽检依据

《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 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、《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.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝检验项目包括水分、酸价、过氧化值、 菌落总数、大肠菌群 。

2.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

八、豆制品

（一）抽检依据

《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 豆制品》（GB 2712-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐竹、油皮及其再制品检验项目包括铅（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）、铅（以 Pb 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括铅（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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、铝的残留量（干样品、以Al计）、糖精钠、三氯蔗糖、大肠菌群。

3.腐乳、豆豉、纳豆等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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、铝的残留量（干样品、以Al计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、三氯蔗糖、沙门氏菌。

九、茶叶及相关制品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《砖茶含氟量》（GB 19965）以及产品明示标准和质量要求。

1. 检验项目

1、绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶检验项目包括铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、毒死蜱、唑虫酰胺、氟。

3、含茶制品检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2、代用茶检验项目包括铅（以Pb计）、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、吡虫啉、井冈霉素。

十、餐饮食品

（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）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4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质量的要求。

（二）检验项目

1.发酵面制品（餐饮）检验项目包括糖精钠(以糖精计)、铅（以Pb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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

2.生湿面制品（餐饮）检验项目包括铝的残留量（干样品、以Al计）、铅（以Pb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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）。

## 3.油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量（干样品、以Al计）。