附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等7部门《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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.米粉制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2.生湿面制品抽检项目包括铅(以Pb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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等4个指标。

3.其他谷物粉类制成品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B1、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)、大肠菌群等5个指标。

4.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等2个指标。

5.大米抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

6.发酵面制品抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等5个指标。

7.米粉抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

8.普通挂面、手工面抽检项目包括铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

9.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素B1等3个指标。

10.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、镉(以Cd计)等7个指标。

11.谷物加工品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

二、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《卫生部关于通报食品及食品添加剂邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》（卫办监督函〔2011〕551号）、《大豆油》（GB/T 1535）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T 23347）、《花生油》（GB/T 1534）、《食用调和油》（SB/T 10292）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.菜籽油抽检项目包括溶剂残留量、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸值(KOH)等7个指标。

3.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、亚油酸、油酸、棕榈酸、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚、硬脂酸等9个指标。

4.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

5.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚等6个指标。

6.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分等2个指标。

7.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括溶剂残留量、酸值(以氢氧化钾计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等4个指标。

8.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

9.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

三、豆制品

（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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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 豆制品》（GB 2712）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等6个指标。

2.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等9个指标。

3.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、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)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等9个指标。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、大肠菌群等6个指标。

四、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）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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 熟肉制品》（GB 2726）、《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）、《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.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等4个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、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)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

3.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铅(以Pb计)、氯霉素等2个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、铬(以Cr计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等13个指标。

5.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铅(以Pb计)、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

6.发酵肉制品抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素等4个指标。

7.酱卤肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、酸性橙Ⅱ、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等16个指标。

8.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、总砷(以As计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、胭脂红等8个指标。

五、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、酵母、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

2.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、蛋白质、商业无菌、非脂乳固体、脂肪、酸度等6个指标。

3.发酵乳抽检项目包括酸度、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乳酸菌数、三聚氰胺、酵母、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脂肪等11个指标。

4.奶片、奶条等抽检项目包括三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、蛋白质、金黄色葡萄球菌、酸度等6个指标。

6.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、蛋白质等3个指标。

7.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、蛋白质等3个指标。

8.淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳抽检项目包括三聚氰胺、大肠菌群、蛋白质等3个指标。

六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《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）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50 号）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《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》（2015 年第 11 号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松等13个指标。

2.桃抽检项目包括克百威、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、溴氰菊酯、氧乐果、多菌灵、氟硅唑等8个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、溴氰菊酯、呋喃西林代谢物、氯氰菊酯、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、孔雀石绿、甲氧苄啶等12个指标。

4.油麦菜抽检项目包括氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、克百威、甲拌磷、氟虫腈等6个指标。

5.黄瓜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、哒螨灵、阿维菌素、多菌灵、异丙威、腐霉利、氧乐果、克百威、乙螨唑、氟虫腈等13个指标。

6.李子抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等5个指标。

7.豇豆抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、灭蝇胺、倍硫磷、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、氯唑磷、灭多威、克百威、噻虫胺等19个指标。

8.鸡肝抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、金刚乙胺、氯霉素、总砷(以As计)等10个指标。

9.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、水胺硫磷、溴氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、虫螨腈、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、甲氰菊酯、吡虫啉、铅(以Pb计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等23个指标。

10.龙眼抽检项目包括克百威、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果等4个指标。

11.猪肉抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、多西环素、莱克多巴胺、利巴韦林、克伦特罗、替米考星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、喹乙醇、挥发性盐基氮、甲硝唑、沙丁胺醇、甲氧苄啶、土霉素、地塞米松、氯丙嗪等19个指标。

12.葡萄抽检项目包括克百威、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果等4个指标。

13.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、三唑醇、克百威、甲拌磷等7个指标。

14.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、甲萘威、灭蝇胺、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、烯酰吗啉、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等23个指标。

15.番茄抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、毒死蜱、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、辛硫磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等11个指标。

16.海水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6个指标。

17.山药抽检项目包括涕灭威、克百威、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等4个指标。

18.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、组胺、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等12个指标。

19.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素等10个指标。

20.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氟虫腈等3个指标。

21.猕猴桃抽检项目包括氯吡脲、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等4个指标。

22.猪肾抽检项目包括克伦特罗、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素等4个指标。

23.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、多菌灵等5个指标。

24.鲜食用菌抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)等4个指标。

25.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、四环素、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、多西环素、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、土霉素等19个指标。

26.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、甲拌磷、甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪、甲氰菊酯、氯唑磷、克百威、镉(以Cd计)等11个指标。

27.韭菜抽检项目包括甲拌磷、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、腐霉利、克百威、镉(以Cd计)等10个指标。

28.辣椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡唑醚菌酯、吡虫啉、百菌清、杀扑磷、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、丙溴磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

29.枣抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甲胺磷、氧乐果、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、多菌灵等6个指标。

30.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)等4个指标。

31.梨抽检项目包括水胺硫磷、克百威、吡虫啉、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等8个指标。

32.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等8个指标。

33.其他水产品抽检项目包括氧氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、诺氟沙星等3个指标。

34.花椰菜抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈等5个指标。

35.西瓜抽检项目包括克百威、甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪等4个指标。

36.菠菜抽检项目包括阿维菌素、水胺硫磷、铬(以Cr计)、甲拌磷、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、甲氰菊酯、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

37.菠萝抽检项目包括硫线磷、烯酰吗啉、灭多威、丙环唑、二嗪磷、多菌灵等6个指标。

38.贝类抽检项目包括氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、恩诺沙星等7个指标。

39.鸭肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、多西环素、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

40.羊肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、沙丁胺醇、铅(以Pb计)、氟苯尼考、恩诺沙星等9个指标。

41.其他畜肉抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等5个指标。

42.火龙果抽检项目包括克百威、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果等4个指标。

43.甜椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、啶虫脒、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、吡虫啉等7个指标。

44.菜豆抽检项目包括水胺硫磷、吡虫啉、溴氰菊酯、多菌灵、涕灭威、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、灭蝇胺、氟虫腈等11个指标。

45.草莓抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氧乐果、克百威、烯酰吗啉等5个指标。

46.结球甘蓝抽检项目包括涕灭威、甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷等5个指标。

47.猪肝抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、多西环素、总砷(以As计)、甲氧苄啶、土霉素、克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等11个指标。

48.樱桃抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、氟虫腈等4个指标。

七、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等6个指标。

2.果、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、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)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、铅(以Pb计)、展青霉素、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、柠檬黄、霉菌等16个指标。

3.固体饮料抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、赭曲霉毒素A、苋菜红、日落黄、铅(以Pb计)、蛋白质、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、霉菌、胭脂红等13个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括大肠菌群、铜绿假单胞菌、溴酸盐等3个指标。

5.蛋白饮料抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、金黄色葡萄球菌等6个指标。

6.其他饮料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酵母、柠檬黄、安赛蜜、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、苋菜红、沙门氏菌、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等16个指标。

7.其他饮用水抽检项目包括大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、溴酸盐等6个指标。

8.茶饮料抽检项目包括茶多酚、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、咖啡因等3个指标。

9.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-偏硅酸、大肠菌群、镍、锑、亚硝酸盐(以NO2-计)、界限指标-锶、硝酸盐(以NO3-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等9个指标。

八、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5号）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、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)、丙二醇、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)等20个指标。

九、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《单晶体冰糖》（QB/T 1173）、《赤砂糖》（GB/T 35884）、《白砂糖》（GB/T 317）、《方糖》（GB/T 35888）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《冰片糖》（QB/T 2685）、《红糖》（QB/T 4561）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量等5个指标。

2.绵白糖抽检项目包括总糖分、色值、还原糖分、螨、二氧化硫残留量等5个指标。

3.赤砂糖抽检项目包括总糖分(蔗糖分+ 还原糖分)、螨、二氧化硫残留量、不溶于水杂质等4个指标。

4.白砂糖抽检项目包括蔗糖分、色值、还原糖分、螨、二氧化硫残留量等5个指标。

5.红糖抽检项目包括总糖分(蔗糖分+ 还原糖分)、不溶于水杂质、螨等3个指标。

6.冰糖抽检项目包括蔗糖分、色值、还原糖分、螨、二氧化硫残留量等5个指标。

7.冰片糖抽检项目包括总糖分(蔗糖分+ 还原糖分)、螨、还原糖分等3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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等2个指标。

2.花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

3.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)等1个指标。

4.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括吗啡、罂粟碱、可待因、那可丁等4个指标。