附件1：

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》；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）。

（二）检验项目

1.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。

2.蔬菜检测项目为：镉、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、总汞、铅、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、涕灭威、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、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、灭蝇胺、杀扑磷。

3.水果类检测项目为：吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、对硫磷、氟虫腈、腐霉利、多菌灵、克百威、痒乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、烯酰吗啉、三唑磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、腈苯唑、甲胺磷、呲虫啉。

4.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。。

5.生干坚果与籽类食品检测项目为过氧化值(以脂肪计),镉(以 Cd 计),酸价(以脂肪计),黄曲霉毒素B1，多菌灵，二氧化硫残留量。

二、非食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，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，GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》，GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，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)》，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(第一批)》，GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》，GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》，卫生部公告〔2011〕4号，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，GB/T 21732-2008《含乳饮料》，GB/T 21733-2008《茶饮料》，GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》，GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》等产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

6.粮食加工品检测项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、镉（以 Cd 计）、过氧化苯甲酰、铅（以 Pb 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）、玉米赤霉烯酮。

7.食用油、油脂及其制品检测项目为酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

8.调味品检测项目为氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、铅（以 Pb 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）、总酸（以乙酸计）。

9.肉制品检测项目为苯甲酸及其钠盐（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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

10.乳制品检测项目为大肠菌群、蛋白质、非脂乳固体、菌落总数、三聚氰胺、酸度。

11.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）、镍、锑、溴酸盐、苯甲酸及其钠盐、二氧化碳气容量。

12.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、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）。

13.罐头检测项目为铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）（选其二）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、商业无菌。

14.冷冻饮品检测项目为阿力甜、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。

15.速冻食品检测项目为过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

16.薯类和膨化食品检测项目为水分、酸价、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、过氧化值。

17.酒类检测项目为酒精度、甲醇、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

18.蔬菜制品检测项目为铅（以Pb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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、总砷、二氧化硫残留量。

19.水果制品检测项目为铅（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

20.炒货食品及坚果制品检测项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

21.水产制品检测项目为镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、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）。

22.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。

23.糕点检测项目为铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al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、菌落总数、大肠菌群。

24.豆制品检测项目为苯甲酸及其钠盐（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）、铅、铝的残留量。

25.蜂产品检测项目为果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星。

26.餐饮食品检测项目为铅（以Pb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）、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）、二氧化硫残留量，罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、黄曲霉毒素B1。