附件1

本次检验项目

**一、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《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）、《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.食用血制品抽检项目包括甲醛、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等6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、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、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)、胭脂红等10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.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、N-二甲基亚硝胺、铬(以Cr计)、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、沙门氏菌、铅(以Pb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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红等17个指标。

5.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、N-二甲基亚硝胺、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)等16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酸性橙II、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)、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、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等18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、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、总砷(以As计)等8个指标。

**二、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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.发酵面制品(自制)抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、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3个指标。

2.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。

3.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

三、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《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 速冻面米制品》（GB 19295）、《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.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、胭脂红等5个指标。

2.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)等3个指标。

**四、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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《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.牛肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等13个指标。

2.淡水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等10个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括恩诺沙星、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、溴氰菊酯、呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、氯氰菊酯、氟苯尼考、磺胺类(总量)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、地西泮等13个指标。

4.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、噻虫胺、腈苯唑等9个指标。

5.柑、橘抽检项目包括三唑磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、甲拌磷等10个指标。

6.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。

7.淡水蟹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、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等7个指标。

8.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、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、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、噻虫嗪、氯唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等19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、水胺硫磷、阿维菌素、溴氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、纳他霉素、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)、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)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等27个指标。

10.猪肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、沙丁胺醇、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、四环素、氟苯尼考、金霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素、呋喃唑酮代谢物、地塞米松、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、特布他林、氯丙嗪、多西环素等25个指标。

11.芹菜抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、吡唑醚菌酯、毒死蜱、水胺硫磷、阿维菌素、甲萘威、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、辛硫磷、甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈、马拉硫磷、噻虫胺等24个指标。

12.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、己唑醇、辛硫磷、嘧霉胺、烯酰吗啉、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈等13个指标。

13.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。

14.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。

15.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、孔雀石绿、组胺、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等13个指标。

16.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、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、沙拉沙星、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、氟虫腈、甲砜霉素、地美硝唑等12个指标。

17.橙抽检项目包括三唑磷、杀扑磷、氧乐果、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、多菌灵等8个指标。

18.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。

19.姜抽检项目包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、噻虫嗪等10个指标。

20.韭菜抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、氟虫腈、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、多菌灵、乙酰甲胺磷、肟菌酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、敌敌畏、啶虫脒、灭线磷、镉(以Cd计)、二甲戊灵、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等26个指标。

21.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、挥发性盐基氮、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9个指标。

22.菠菜抽检项目包括苯醚甲环唑、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、纳他霉素、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氰菊酯、噻虫嗪、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等24个指标。

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

24.甜椒抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡唑醚菌酯、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、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)、纳他霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、百菌清等14个指标。

25.草莓抽检项目包括敌敌畏、阿维菌素、多菌灵、联苯肼酯、氧乐果、烯酰吗啉、克百威等7个指标。

五、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）、《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.酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、纽甜等10个指标。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb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)、二氧化硫残留量等5个指标。

3.干制食用菌抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等4个指标。