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脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等1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)、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4个指标。

4.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。

5.米粉抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

6.玉米粉（片、渣）抽检项目包括赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮等2个指标。

7.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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、酸度等4个指标。

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

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

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）、《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.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

2.其他半固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罗丹明B、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。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素B1、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7个指标。

4.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

5.其他液体调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等6个指标。

6.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、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、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)等9个指标。

7.辣椒酱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)、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)等4个指标。

8.其他固体调味料抽检项目包括苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、总砷(以As计)等11个指标。

9.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等6个指标。

10.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、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7个指标。

三、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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）、《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）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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星等16个指标。

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

3.淡水鱼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、地西泮、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星等9个指标。

4.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、噻虫嗪、三唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等14个指标。

5.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、毒死蜱、吡虫啉等6个指标。

6.猪肉抽检项目包括利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、替米考星、氟苯尼考、氯丙嗪、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等15个指标。

7.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、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、水胺硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

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

9.海水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等7个指标。

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

11.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、甲氧芐啶、四环素、替米考星、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、呋喃它酮代谢物、土霉素等17个指标。

12.茄子抽检项目包括氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等6个指标。

13.姜抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、甲拌磷、噻虫嗪、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫胺等7个指标。

14.韭菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、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、敌敌畏、腐霉利、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23个指标。

15.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、甲拌磷、啶虫脒、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等9个指标。

16.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。

17.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。

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

19.羊肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、金霉素等7个指标。

四、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 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(第一批)》（食品整治办[2008]3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.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括大肠菌群等1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.发酵乳(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、黄曲霉毒素M1等2个指标。

4.发酵面制品(自制)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)等2个指标。