附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《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〕年第4号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

2.挂面：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 味精》（GB 2720—2015）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《鸡精调味料》（SN/T 10371-2003）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.酿造酱：氨基酸态氮[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]、黄曲霉毒素B1、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）、大肠菌群[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]。

2.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌。

3.鸡粉、鸡精调味料: 谷氨酸钠（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、呈味核苷酸二钠（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

4.味精：谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

5.普通食用盐：氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

6.低钠食用盐：氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

三、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.膨化食品：水分（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、酸价（以脂肪计）（含油型产品检测、产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测、产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、大肠菌群（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类：酸价（以脂肪计）（含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒：酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.黄酒：酒精度、氨基酸态氮、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）。

3.啤酒：酒精度、甲醛、原麦汁浓度。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

5.以发酵酒为酒基的配制酒：酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

五、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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（除面包外的产品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇（除面包外的产品检测）、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、沙门氏菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

六、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《卫生部国家食药监管局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（卫生部公告2012年第10号）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发<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）>的通知》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面制品（自制）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

2.复用餐饮具（餐馆自行消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

3.大米制品（自制）：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

5.蔬菜制品（餐饮自制）：铅（以Pb计）、阿斯巴甜、亚硝酸盐（以NaNO2计）（限腌渍的蔬菜检测）、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）（限腌渍的蔬菜检测）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量。

七、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）、《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》（原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公告2015年第11号）、《豆芽卫生标准》（GB 22556—2008）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《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）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发<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）>的通知》（整顿办函〔2010〕50号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.羊肉：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.猪肝：镉（以Cd计）、总砷（以s计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.其他畜副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

5.鸡肉：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、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

6.鸭肉：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、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、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

7.鸡肝：恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

8.其他禽副产品：恩诺沙星（限肝、肾检测）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

9.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

10.淡水虾：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、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）。

11.海水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、组胺（不适用于活体水产品）、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

12.其他禽蛋：氯霉素、呋喃唑酮代谢物。

13.豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉[生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]、2,4-滴和2,4-滴钠盐[生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]。

14.生干籽类：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯醚甲环唑[限花生、葵花籽、生产日期在2021年9月3日（含）之后的芝麻检测]、铅（以Pb计）（限莲子检测）、镉（以Cd计）（限花生检测）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）。

15.生干坚果：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、螺螨酯。

16.黄瓜：阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

17.其他水产品：镉（以Cd计）（限头足类、腹足类、棘皮类检测）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物[2022年2月1日（含）起，仅海参、鳖科食品动物应采用GB 31656.13检测]、呋喃西林代谢物[2022年2月1日（含）起，仅海参、鳖科食品动物应采用GB 31656.13检测]、恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）。

18.香蕉：苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清。

19.鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈[生产日期在2021年9月3日之前的产品按GB 2763-2019判定，生产日期在2021年9月3日（含）之后的产品按GB 2763-2021判定]。

20.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

21.梨：吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

22.枣：多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精钠计）。

23.桃：苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉。

24.油桃：多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑。

25.柑、橘：苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷。

26.莲藕：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、克百威、氧乐果。

27.柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦。

28.橙：丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、苯醚甲环唑。

29.葡萄：苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氰菊酯高效氯氰菊酯、嘧霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、氯吡脲。

30.猕猴桃：敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

31.芒果：苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺。

32.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果。

33.荔枝：多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高校氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

34.西瓜：克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑。

35.甜瓜：克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

36.豆芽：铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、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）。

37.鲜食用菌：镉（以Cd计）（松茸和姬松茸除外）、总砷（以As计）（松茸除外）、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]。

38.韭菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲。

39.结球甘蓝：甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

40.菜薹：镉（以Cd计）、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果。

41.菠菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

42.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

43.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、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、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果。

44.芹菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

45.油麦菜：阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

46.茄子：镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

47.辣椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

48.番茄：镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

49.甜椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果。

50.豇豆：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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

51.菜豆：吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果。

52.山药：铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威。

53.胡萝卜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

54.姜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

55.草莓：阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果。

八、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（限腌渍的蔬菜检测）、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）（限腌渍的蔬菜检测）、阿斯巴甜、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.蔬菜干制品：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）、二氧化硫残留量（除以葱、姜、洋葱、蒜为主要原料外的产品检测）。

九、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、菌落总数（限面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（限面饼和调料的混合检验）。