附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群等5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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等9个指标。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、山罗丹明 B、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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10个指标。

4.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等4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)等5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)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、菌落总数等8个指标。

7.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)、总砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、阿斯巴甜等16个指标。

8.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)、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)、菌落总数、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8个指标。

9.低钠食用盐抽检项目包括氯化钾(以干基计)、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(以 [Fe(CN₆)]⁴ 计) 等8个指标。

10.坚果与籽类的泥(酱)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、沙门氏菌等3个指标。

11.料酒抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、三氯蔗糖等7个指标。

二、其他食品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.冷链即食食品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等5个指标。

2.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等5个指标。

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

4.食品馅料抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等6个指标。

5.乳酸菌复配粉抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等3个指标。

6.食品用预拌(料)粉抽检项目包括铅(以Pb计)、水分等2个指标。

7.油炸肉制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、致泻大肠埃希氏菌、沙门氏菌、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、单核细胞增生李斯特氏菌等11个指标。

8.乙二胺四乙酸铁钠抽检项目包括铁(Fe)的质量分数、乙二胺四乙酸的质量分数、pH 值、水不溶物的质量分数、氨基三乙酸的质量分数、铅(Pb)含量、砷(以 As 计)含量等7个指标。

三、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糖果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、日落黄等3个指标。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

3.果冻抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、菌落总数等5个指标。

四、特殊医学用途配方食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596）、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.特殊医学用途婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、亚油酸与α-亚麻酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、菌落总数、大肠菌群、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、核苷酸、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌、叶黄素、低聚果糖等64个指标。

2.全营养配方食品、特定全营养配方食品抽检项目包括蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、牛磺酸、左旋肉碱、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、肌醇、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸等47个指标。

五、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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《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.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷等14个指标。

2.菜豆抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、涕灭威、氟虫腈、氧乐果等8个指标。

3.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、三唑磷、氧乐果等5个指标。

4.葱抽检项目包括水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、苯醚甲环唑、克百威、氧乐果、异菌脲、啶虫脒、噻虫嗪等9个指标。

5.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、啶虫脒、阿维菌素、氧乐果等7个指标。

6.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、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、百菌清等13个指标。

7.淡水蟹抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)等12个指标。

8.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

9.豆芽抽检项目包括铅(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) 等5个指标。

10.番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等11个指标。

11.淡水虾抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、五氯酚酸钠(以五氯酚计) 3个指标。

12.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈等5个指标。

13.普通白菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、溴氰菊酯、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、吡虫啉、甲胺磷等19个指标。

14.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷等15个指标。

15.梨抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、灭线磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等8个指标。

16.苹果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、对硫磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氯唑磷、灭线磷、三唑磷等10个指标。

17.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉等7个指标。

18.猪肝抽检项目包括镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 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)等17个指标。

19.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、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、土霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯丙嗪等22个指标。

20.鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、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(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑等19个指标。

21.西瓜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、涕灭威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、辛硫磷等6个指标。

22.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物等10个指标。

23.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等6个指标。

24.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B₁等3个指标。

25.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑等9个指标。

26.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 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、异菌脲等23个指标。

27.姜抽检项目包括铅(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、氧乐果等11个指标。

六、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 预包装食品中致病菌限量》（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

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)、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)、纳他霉素残留量、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、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、丙二醇等19个指标。

七、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《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.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.发酵面制品(自制) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计) 等3个指标。

4.火锅菜品(粉丝、粉条)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、二氧化硫残留量等4个指标。

5.熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括苯并[a]芘、氯霉素等2个指标。

6.馒头花卷(自制) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计) 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

7.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。