附件1

本次检验项目

一、酒类

（一）抽检依据

抽检依《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《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.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)等7个指标。

2.啤酒抽检项目包括甲醛、酒精度、原麦汁浓度等3个指标。

3.葡萄酒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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、酒精度、甲醇等8个指标。

4.黄酒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)、酒精度、氨基酸态氮等6个指标。

5.其他发酵酒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)、酒精度等4个指标。

6.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括甜蜜素(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)、酒精度等4个指标。

7.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等4个指标。

二、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复配食品添加剂抽检项目包括铅(Pb)、砷(以As计)等2个指标。

2.食品用香精抽检项目包括重金属(以 Pb 计)含量、砷(以As计)含量等2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 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、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、六六六、乙酰甲胺磷等16个指标。

2.橙抽检项目包括丙溴磷、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、苯醚甲环唑、狄氏剂等11个指标。

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

4.淡水虾抽检项目包括铅(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)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) 等13个指标。

5.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。

6.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、氯唑磷、灭线磷等14个指标。

7.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计) 、铅(以 Pb 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)12个指标。

8.海水蟹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等5个指标。

9.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、组胺、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(恩诺沙星与环丙沙星之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、铅(以 Pb 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)等21个指标。

10.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。

11.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。

12.鸡肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、多西环素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、尼卡巴嗪、甲硝唑等9个指标。

13.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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果等10个指标。

14.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、腐霉利、毒死蜱、克百威、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、甲胺磷、甲基异柳磷、乐果、六六六、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、异菌脲、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等26个指标。

15.辣椒抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、敌敌畏、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氧乐果、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、乙酰甲胺磷等22个指标。

16.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。

17.其他水产品抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和) 等3个指标。

18.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。

19.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。

20.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。

21.猪肝抽检项目包括镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等14个指标。

22.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、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、甲硝唑、地塞米松、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等22个指标。

23.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。

24.枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)等5个指标。

25.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯等8个指标。

四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《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.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、三聚氰胺等5个指标。

2.其他类饮用水抽检项目包括余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)等5个指标。

3.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、霉菌、菌落总数等4个指标。

4.其他饮料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)、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。

五、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.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)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。

3.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群等3个指标。

4.油炸肉制品(餐饮)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯霉素、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)、胭脂红等6个指标。