附件1

本次检验项目

一、其他调味料

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《蚝油》（GB/T 21999-2008）、《整顿办函〔2011〕1号关于印发《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》、《食品整治办〔2008〕3号关于印发《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（第一批）》的通知》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 其他半固体调味料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等16个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B1等7个指标。

3. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等6个指标。

4. 香辛料调味油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苏丹红Ⅲ等9个指标。

5. 料酒抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等4个指标。

6. 辣椒酱抽检项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等13个指标。

7. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、戊唑醇、糖精钠(以糖精计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等10个指标。

8. 其他香辛料调味品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等8个指标。

9. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括副溶血性弧菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等8个指标。

10. 香辛料酱(芥末酱、青芥酱等)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

11. 其他液体调味料抽检项目包括副溶血性弧菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等10个指标。

12. 其他固体调味料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)、糖精钠(以糖精计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等10个指标。

13. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等12个指标。

14. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括可待因、吗啡、罂粟碱、蒂巴因、那可丁等5个指标。

二、肉制品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、整顿办函[2011]1号、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、食品整治办[2008]3号、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等5个指标。

2. 腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氯霉素、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等11个指标。

3. 调理肉制品(非速冻)抽检项目包括总砷(以As计)、氯霉素、胭脂红、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等7个指标。

4. 熟肉干制品抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157、H7、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等14个指标。

5. 发酵肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙门氏菌、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等12个指标。

6. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等14个指标。

7. 速冻调理肉制品抽检项目包括总砷(以As计)、氯霉素、胭脂红、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等7个指标。

8. 酱卤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157、H7、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氯霉素、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、酸性橙Ⅱ、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等19个指标。

9. 熏烧烤肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌等10个指标。

三、蛋及蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）、《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 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 再制蛋抽检项目包括商业无菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等5个指标。

2. 鸡蛋抽检项目包括利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计)、氧氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、金刚烷胺等14个指标。

四、豆制品

（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 2762-2017）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《腐乳》（Q/PGLCP 0002-2017）(备案号：1101170087S-2017)、《非发酵豆制品》（Q/BJY 0001S-2016）（备案号：130598S-2016）、《鲜腐竹》（Q/SDH 0001S-2018）（备案号：3713328S-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、黄曲霉毒素B₁等11个指标。

2. 豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等11个指标。

3. 腐竹、油皮抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等7个指标。

五、糕点及面包

（一）抽检依据

抽检依据是食品整治办[2009]5号、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、整顿办函[2011]1号等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括三氯蔗糖、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、安赛蜜、富马酸二甲酯、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌等25个指标。

六、蔬菜

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 芹菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括乐果、倍硫磷、克百威、杀扑磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、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、灭多威、灭线磷、甲拌磷、百菌清、硫线磷、肟菌酯、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等20个指标。

2. 茄子(茄果类蔬菜)抽检项目包括三唑醇、倍硫磷、克百威、内吸磷、唑螨酯、啶虫脒、噻虫啉、噻螨酮、敌百虫、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、甲胺磷、硫线磷、肟菌酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等23个指标。

3. 菜薹(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括三环唑、乙酰甲胺磷、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、对硫磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、联苯菊酯、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等23个指标。

4. 油麦菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乙酰甲胺磷、倍硫磷、克百威、内吸磷、对硫磷、敌百虫、杀扑磷、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯菊酯、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲基硫环磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、硫环磷、硫线磷、虫酰肼、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等29个指标。

5. 韭菜(鳞茎类蔬菜)抽检项目包括乐果、克百威、对硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、腐霉利、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、久效磷、多菌灵、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铬(以Cr计)等25个指标。

6. 大白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、乙酰甲胺磷、二嗪磷、亚胺硫磷、伏杀硫磷、倍硫磷、克百威、内吸磷、吡唑醚菌酯、吡虫啉、唑虫酰胺、啶虫脒、对硫磷、敌敌畏、敌百虫、杀扑磷、杀螟丹、杀螟硫磷、毒死蜱、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、涕灭威、溴氰菊酯、灭多威、灭线磷、炔螨特、甲基异柳磷、甲基硫环磷、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲氰菊酯、甲胺磷、甲萘威、百菌清、苯醚甲环唑、虫螨腈、虫酰肼、辛硫磷、醚菊酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、除虫脲、马拉硫磷等55个指标。

7. 结球甘蓝(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括敌百虫、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲基异柳磷、甲胺磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

8. 番茄(茄果类蔬菜)抽检项目包括乙霉威、双甲脒、唑螨酯、啶氧菌酯、嘧菌酯、噻虫胺、敌敌畏、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、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、灭多威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、肟菌酯、苯酰菌胺、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等22个指标。

9. 山药(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、甲基对硫磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

10. 花椰菜(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括倍硫磷、戊唑醇、敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

11. 菜豆(豆类蔬菜)抽检项目包括倍硫磷、克百威、内吸磷、嘧霉胺、敌百虫、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、溴螨酯、灭多威、灭蝇胺、甲拌磷、硫线磷、联苯肼酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等20个指标。

12. 甜椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括三唑酮、三唑醇、久效磷、乙酰甲胺磷、二嗪磷、五氯硝基苯、倍硫磷、克百威、内吸磷、唑螨酯、嘧菌环胺、噻虫啉、对硫磷、戊唑醇、抗蚜威、敌敌畏、敌百虫、杀扑磷、杀线威、杀螟硫磷、氟虫腈、氟酰脲、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯苯嘧啶醇、氯菊酯、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲拌磷、甲氰菊酯、甲胺磷、甲苯氟磺胺、甲萘威、硫线磷、粉唑醇、联苯肼酯、肟菌酯、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、霜霉威和霜霉威盐酸盐等50个指标。

13. 黄瓜(瓜类蔬菜)抽检项目包括克百威、吡虫啉、唑螨酯、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

14. 辣椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括三唑醇、倍硫磷、克百威、内吸磷、吡唑醚菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、唑螨酯、多菌灵、敌百虫、杀扑磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、虫酰肼、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等22个指标。

15. 姜(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、甲基对硫磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

16. 菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括克百威、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等12个指标。

17. 豆芽抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等4个指标。

18. 豇豆(豆类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

七、罐头食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水产动物类罐头抽检项目包括商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、组胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等7个指标。

2. 食用菌罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、乙二胺四乙酸二钠等9个指标。

3. 蔬菜罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、阿斯巴甜等8个指标。

4. 水果罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、展青霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

5. 畜禽肉类罐头抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等9个指标。

6. 其他罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等8个指标。

八、蜜饯果脯

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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 蜜饯》（GB 14884-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括二氧化硫残留量、亮蓝、大肠菌群、展青霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、霉菌等17个指标。

九、水产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、农业部公告第2292号、农业部公告第560号、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 海水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、地美硝唑、地西泮、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛硝哒唑、洛美沙星、甲砜霉素、甲硝唑、磺胺类(总量)、组胺、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、诺氟沙星、金霉素、镉(以Cd计)等27个指标。

2. 淡水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、地美硝唑、地西泮、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛硝哒唑、洛美沙星、甲砜霉素、甲硝唑、磺胺类(总量)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、诺氟沙星、金霉素、镉(以Cd计)等26个指标。

3. 淡水虾抽检项目包括五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、地美硝唑、地西泮、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛硝哒唑、洛美沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、诺氟沙星、金霉素、镉(以Cd计)等25个指标。

4. 海水虾抽检项目包括二氧化硫残留量、五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、地美硝唑、地西泮、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛硝哒唑、洛美沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、诺氟沙星、金霉素、镉(以Cd计)等26个指标。

5. 贝类抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、镉(以Cd计)等13个指标。