附件1

本次检验项目

**一、白酒**

（一）抽检依据

抽检依据是《酱香型白酒》（GB/T 26760-2011）、《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 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）、《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）、《清香型白酒》（GB/T 10781.2-2006）、《蒸馏酒及配制酒卫生标准》（GB 2757-1981）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《地理标志产品 西凤酒》（GB/T 19508-2007）、《老白干香型白酒》（GB/T 20825-2007）、《小曲固态法白酒》（GB/T 26761-2011）、《露酒》（GB/T 27588-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括三氯蔗糖、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、酒精度、铅(以Pb计)等7个指标。

**二、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）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）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)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、霉菌等18个指标。

**三、酱腌菜**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜抽检项目包括二氧化硫残留量、亚硝酸盐(以NaNO2计)、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)等11个指标。

**四、速冻食品**

（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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)等2个指标。

2. 包子、馒头等熟制品抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌等6个指标。

**五、水果制品**

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《果酱》（GB/T 22474-2008）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水果干制品抽检项目包括二氧化硫残留量、克百威、大肠菌群、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)、菌落总数、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、霉菌等10个指标。

2. 果酱抽检项目包括商业无菌、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、霉菌等8个指标。

3. 果冻抽检项目包括大肠菌群、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)、菌落总数、酵母、铅(以Pb计)、霉菌等8个指标。

**六、蔬菜**

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《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）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)抽检项目包括克百威、唑螨酯、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、甲拌磷、甲胺磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等14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、二甲戊灵、倍硫磷、克百威、内吸磷、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、杀扑磷、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、水胺硫磷、灭多威、灭线磷、甲拌磷、腐霉利、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等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)抽检项目包括倍硫磷、哒螨灵、噻虫啉、噻虫胺、敌百虫、杀扑磷、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、硫线磷、肟菌酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等21个指标。

8. 普通白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、倍硫磷、克百威、内吸磷、啶虫脒、敌百虫、杀扑磷、毒死蜱、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、硫线磷、虫螨腈、虫酰肼、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等24个指标。

9. 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。

10. 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。

11. 山药(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、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、氟氰戊菊酯、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、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、联苯菊酯、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等34个指标。

12. 花椰菜(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括倍硫磷、戊唑醇、敌百虫、杀扑磷、毒死蜱、氟虫腈、氟酰脲、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等16个指标。

13. 甜椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、唑螨酯、对硫磷、抗蚜威、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、甲基对硫磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等20个指标。

14. 黄瓜(瓜类蔬菜)抽检项目包括乙霉威、克百威、内吸磷、吡唑醚菌酯、吡虫啉、呋虫胺、哒螨灵、唑螨酯、噻虫啉、四螨嗪、杀扑磷、杀线威、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、联苯肼酯、腈苯唑、腈菌唑、苯醚甲环唑、醚菌酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等30个指标。

15. 辣椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括克百威、唑螨酯、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、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

16. 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。

17. 豇豆(豆类蔬菜)抽检项目包括倍硫磷、克百威、内吸磷、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、灭蝇胺、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、硫线磷、联苯肼酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等20个指标。

18. 菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括二嗪磷、伏杀硫磷、倍硫磷、克百威、杀扑磷、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、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等18个指标。

19. 豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、二氧化硫残留量、亚硫酸盐(以SO2计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等9个指标。

**七、水果**

（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. 梨(仁果类水果)抽检项目包括克百威、吡虫啉、多菌灵、戊唑醇、敌敌畏、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭线磷、甲基异柳磷、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)、阿维菌素等17个指标。

2. 柠檬(柑橘类水果)抽检项目包括啶虫脒、戊唑醇、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、联苯菊酯、苯醚甲环唑、草甘膦、铅(以Pb计)、阿维菌素等11个指标。

3. 橙(柑橘类水果)抽检项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威、戊唑醇、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、苯醚甲环唑、草甘膦、铅(以Pb计)、阿维菌素等18个指标。

4. 枣(核果类水果)抽检项目包括乐果、啶虫脒、嘧菌酯、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、糖精钠(以糖精计)、辛硫磷、铅(以Pb计)等10个指标。

5. 香蕉(热带和亚热带水果)抽检项目包括吡唑醚菌酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、肟菌酯、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等8个指标。

6. 桃(核果类水果)抽检项目包括乐果、吡唑醚菌酯、啶虫脒、多菌灵、戊唑醇、抗蚜威、氟虫腈、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)等12个指标。

7. 柿子(热带和亚热带水果)抽检项目包括对硫磷、杀扑磷、氯唑磷、氯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、辛硫磷、铅(以Pb计)等10个指标。

8. 猕猴桃(浆果和其他小型水果)抽检项目包括久效磷、敌百虫、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、铅(以Pb计)等5个指标。

9. 草莓(浆果和其他小型水果)抽检项目包括多菌灵、戊菌唑、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、烯酰吗啉、联苯菊酯、腐霉利、草甘膦、铅(以Pb计)、阿维菌素等12个指标。

10. 柑、橘(柑橘类水果)抽检项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威、多菌灵、戊唑醇、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、苯醚甲环唑、螺螨酯、铅(以Pb计)、阿维菌素等17个指标。

11. 葡萄(浆果和其他小型水果)抽检项目包括啶酰菌胺、嘧菌酯、嘧霉胺、噻菌灵、己唑醇、戊唑醇、戊菌唑、氟硅唑、氟虫腈、氯吡脲、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、甲霜灵和精甲霜灵、百菌清、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以Pb计)等17个指标。

12. 苹果(仁果类水果)抽检项目包括丙溴磷、丙环唑、吡唑醚菌酯、啶酰菌胺、噻菌灵、噻螨酮、四螨嗪、对硫磷、戊唑醇、敌敌畏、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯唑醇、甲基异柳磷、甲基硫菌灵、腈菌唑、苯醚甲环唑、螺螨酯、辛硫磷、铅(以Pb计)、阿维菌素等25个指标。

13. 石榴(热带和亚热带水果)抽检项目包括久效磷、内吸磷、敌百虫、杀扑磷、氟虫腈、氯唑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭多威、硫环磷、硫线磷、辛硫磷、铅(以Pb计)等12个指标。

14. 柚子(柑橘类水果)抽检项目包括啶虫脒、噻嗪酮、四螨嗪、抑霉唑、杀扑磷、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、辛硫磷、铅(以Pb计)、阿维菌素等15个指标。

15. 火龙果(热带和亚热带水果)抽检项目包括久效磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、水胺硫磷、灭多威、铅(以Pb计)等7个指标。

**八、禽类及副产品**

（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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《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）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 禽副产品(鸡肝)抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、替米考星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、金刚乙胺、金刚烷胺、铬(以Cr计)等18个指标。

2. 其他禽副产品抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、铬(以Cr计)等12个指标。

3. 鸭肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、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)、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、磺胺类(总量)、磺胺类(总量)(磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉、甲氧苄啶、磺胺嘧啶)、诺氟沙星、金霉素等19个指标。

4. 鸡肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、四环素、土霉素、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、尼卡巴嗪残留标志物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、替米考星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙拉沙星、洛美沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)、诺氟沙星、金刚乙胺、金刚烷胺、金霉素等25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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、农业部公告第2292号、农业部公告第235号、农业部公告第560号、《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. 海水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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14个指标。

2. 淡水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素、地西泮、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、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、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等19个指标。

3. 海水虾抽检项目包括二氧化硫残留量、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、己烯雌酚、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、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、雌二醇等29个指标。

4. 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。

5. 海水蟹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、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等11个指标。

**十、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是食品整治办[2008]3号、整顿办函[2011]1号、《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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 调理肉制品(非速冻)抽检项目包括氯霉素、铅(以Pb计)等2个指标。

3. 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)、镉(以Cd计)等12个指标。

4. 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、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11个指标。

5. 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。

6. 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。

7. 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17个指标。

8. 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。