附件1

本次抽检依据和检验项目

1. 食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

　　抽检依据是《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）、《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）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）标准及产品明示标准和指标的要求。

　　（二）检验项目

　　1．花生油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)、酸值(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

　　2．食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、浸出油溶剂残留量、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

　　3．菜籽油、大豆油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量。

　　4．玉米油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量。

　　5．其他食用植物油（半精炼、全精炼）抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚。

二、调味品

　　（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．酿造酱油、配制酱油抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、3-氯-1,2丙二醇、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

　　2．酿造食醋、配制食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

　　3．黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

　　4．料酒抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

　　5．鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

　　6．其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜。

　　7．香辛料抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、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）。

　　8．火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量。

　　9．其他液体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

　　10．味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）

三、饮料

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

　　（二）检验项目

　　1．饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以N03-计)、亚硝酸盐（以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

　　2．饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（以02计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

　　3．其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量（以02计)、亚硝酸盐（以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

　　4．果、蔬汁饮料抽检项目包括铅（以Pb计)、展青霉素、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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

　　5．蛋白饮料抽检项目包括(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、棕榈烯酸/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

　　6．茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

　　7．固体饮料抽检项目包括蛋白质、铅（以Pb计)、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

　　8．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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

四、糖果制品

（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 糖果》（GB 17399-2016）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）、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

　　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）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌。

　　3．果冻抽检项目包括铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）、甜密素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

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 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．蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、乙二胺四乙酸二钠。

　　2．水果干制品(含干枸杞）抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、吡虫啉、克百威、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

　　3．果酱抽检项目包括展青霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、水产制品

　　（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）。

　　（二）检验项目

　　1．预制动物性水产干制品的抽检项目包括镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、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。

　　2．预制鱼糜制品的抽检项目包括挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

　　3．熟制动物性水产制品的抽检项目包括镉(以Cd计) 、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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)、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

　　4．盐渍鱼抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

　　5．生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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（以即食海蜇中A1计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

七、餐饮食品

　　（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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

　　1．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）。

　　2．油炸面制品(自制）抽检项目包括铝的残留量(干样品，以A1计）。

　　3．酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(白制)抽检项目包括胭脂红、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

　　4．花生及其制品（餐饮）抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

　　5．酱腌菜（餐饮）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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

　　6．糕点（餐饮）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

　　7．餐饮食品(外卖配送）抽检项目包括根据食品类别确定检验项目（菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157、副溶血性弧菌）。

　　8．禽肉（餐饮）抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、五氯酚酸钠。

　　9．其他熟肉制品（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

　　10．米粉制品（餐饮)抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

　　11．粉丝、粉条（餐饮）抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

　　12．餐馆用餐饮具（一次性餐饮具）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

　　13．寿司（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌、副溶血性弧菌。

　　14．煎炸过程用油（限餐饮店)抽检项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

八、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）、《食品安全国家标准食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、农业部公告第2292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235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、整顿办函[2010]50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(第四批)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

　　1．鸡肉抽检项目包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、金霉素、利巴韦林、洛美沙星、氯霉素、尼卡巴嗪残留标志物、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　2．牛肉抽检项目包括地塞米松、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)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　3．其他畜副产品抽检项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　4．其他禽副产品抽检项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、铬(以Cr计)、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　5．猪肝抽检项目包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、总砷(以As计)。

　　6．猪肉抽检项目包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、克伦特罗、喹乙醇代谢物、莱克多巴胺、利巴韦林、洛美沙星、氯丙嗪、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　7．猪肾抽检项目包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　8．豆类抽检项目包括丙炔氟草胺、氟磺胺草醚、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、氯嘧磺隆、铅(以Pb计)、烯草酮、赭曲霉毒素A。

　　9．生干籽类抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、粉唑醇、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)。

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

　　11．豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

　　12．韭菜抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果。

　　13．普通白菜抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、久效磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

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

　　15．贝类抽检项目包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、无机砷(以As计)、氧氟沙星。

　　16．淡水鱼抽检项目包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、甲砜霉素、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、孔雀石绿（以孔雀石绿及代谢物隐色孔雀石绿残留量之和计）、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

　　17．海水鱼抽检项目包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲砜霉素、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、组胺。

　　18．海水虾、海水蟹抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、二氧化硫残留量。

　　19．鲜食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯。

　　20．鸡蛋抽检项目包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计)、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、氧氟沙星。