附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，食品整治办[2008]3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(第一批)》要求。

（二）检验项目

1、发酵面制品(自制)抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

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)。

3、酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 抽检项目包括铬(以Cr计)、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、火锅调味料(底料、蘸料)(自制) 抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

二、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》，整顿办函[2011]1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(第五批)》要求。

（二）检验项目

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

三、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》要求。

（二）检验项目

1、通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、二氧化钛、滑石粉、过氧化苯甲酰。

2、普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

4、生湿面制品抽检项目包括铅（以Pb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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，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)》，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》，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》要求。

（二）检验项目

1、猪肉、牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、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）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

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

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

4、鸡肝抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林。

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

6、淡水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、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）。

8、海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、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）。

9、苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多菌灵、氯唑磷、戊唑醇、噻菌灵、甲基硫菌灵、嘧菌酯、辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、杀扑磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、狄氏剂、对硫磷、咪鲜胺、烯酰吗啉、啶酰菌胺、糖精钠（以糖精计）。

10、鸡蛋抽检项目包括铅(以Pb计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、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）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈。

五、罐头

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2760-2014《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 食品添加剂使用标准》，产品明示标准及质量要求，GB 11671-2003《果、蔬罐头卫生标准》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》要求。

（二）检验项目

1、畜禽肉类罐头抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、商业无菌。

2、水产动物类罐头抽检项目包括组胺、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、铬（以Cr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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

3、水果类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、商业无菌。

4、其他罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

六、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

七、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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）、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、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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。

2、水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、克百威、吡虫啉、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。