附件1

 **本次检验项目**

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据《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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、食品整治办﹝2008﹞3号、整顿办函（2011）1号等标准要求。

（二）检验项目

1.发酵面制品(自制) 检验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. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

3. 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 检验项目包括胭脂红、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. 酱腌菜（餐饮）检验项目包括亚硝酸盐（以NaNO2计）。

5. 米粉制品（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、滑石粉。

6. 酿皮、粳皮（餐饮）检验项目包括过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）。

7. 生湿面制品（餐饮）检验项目包括铅（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)、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、过氧化苯甲酰、滑石粉。

8. 油炸面制品(自制) 检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

9.复用餐饮具检验项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌。

二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）和《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.白酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖等项目。

2. 葡萄酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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）、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

3.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

4.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）。

三、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、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》（食品整治办﹝2008﹞3号）、《 真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、防腐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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7等项目。

2. 酱卤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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）、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

四、乳制品

 （一）抽检依据

抽检依据《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）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、 工商总局质检总局公告 2011 年第 10 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 发酵乳》（GB19302-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）等标准要求。

（二）检验项目

1.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群等项目。

2. 调制乳检验项目包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌等项目。

3.灭菌乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌。

五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）及产品明示标准等标准要求。

1. 检验项目
2. 菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。
3. 食用植物调和油检验项目包括酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。
4. 芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。
5. 煎炸过程用油检验项目包括酸价、极性组分、游离棉酚等项目。

六、饮料

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）等标准要求。

（二）检验项目

1. 果、蔬汁饮料检验项目包括铅(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、沙门氏菌等项目。

2. 固体饮料检验项目包括蛋白质、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

3.其他饮用水检验项目包括浑浊度、耗氧量(以O2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。

七、调味品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、GB 2719-2003《食醋卫生标准》、整顿办函[2011]1号、食品整治办[2008]3号、《 酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）等标准要求。

（二）检验项目

1. 蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅（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、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

2. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目包括铅（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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等项目。

3. 酿造酱油、配制酱油检验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、沙门氏菌等项目。

4. 酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸（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、大肠菌群等项目。

5.其他固体调味料检验项目包括铅（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）、阿斯巴甜等项目。

6. 味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）等项目。

7.辣椒酱检验项目包括铅（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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

8. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（以Pb计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、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）等项目。

9.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等检验项目包括铅（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌。

八、饼干

（一）抽检依据

抽检依据《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）等标准要求。

（二）检验项目

1. 饼干检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、 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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等项目。

九、罐头

（一）抽检依据

抽检依据《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）等标准要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、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、商业无菌等项目。

十、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、卫生部公告〔2011〕4 号等标准要求。

（二）检验项目

1. 谷物加工品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1等项目。

2. 普通挂面、手工面检验项目包括铅（以Pb计）等项目。

3.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目包括铅（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、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛。

4.大米检验项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

十一、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等标准要求。

（二）检验项目

1.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括铅（以Pb计）、氟、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威等项目。

2. 代用茶检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫等项目。

3.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶检验项目包括铅（以Pb计）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威等项目。

十二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、农业部公告第235号、农业部公告第2292号、农业部公告第560号、整顿办函[2010] 50号、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1.淡水蟹检验项目包括镉（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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）等项目。

2. 淡水鱼检验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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）等项目。

3. 番茄检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、乙霉威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、阿维菌素、唑螨酯、氧乐果等项目。

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

5.火龙果检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、氯唑磷、灭多威、内吸磷等项目。

6. 鸡蛋检验项目包括铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、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、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、多西环素（强力霉素）、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计）等项目。

7. 鸡肉检验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（以五氯酚计）、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、甲硝唑等项目。

8.李子检验项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、抗蚜威、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果等项目。

9.牛肝检验项目包括克伦特罗、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（以五氯酚计）等项目。

10.牛肉检验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、多西环素(强力霉素)、地塞米松、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、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

11.其他禽副产品检验项目包括铬（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（以五氯酚计）等项目。

12. 芹菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯等项目。

13.石榴检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯唑磷、氟虫腈、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、灭多威、内吸磷等项目。

14.桃检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、抗蚜威、腈苯唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵、氯唑磷等项目。

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

16.西瓜检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、肟菌酯、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、甲基硫菌灵、氟虫腈、啶氧菌酯、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、噻虫嗪等项目。

17. 香蕉检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、辛硫磷、烯唑醇、肟菌酯、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、腈菌唑、腈苯唑、氟环唑、氟虫腈、丙环唑、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯等项目。

18. 羊肝检验项目包括总砷（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、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（以五氯酚计）等项目。

19. 羊肉检验项目包括挥发性盐基氮、铅(以Pb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、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、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（以五氯酚计）、氟甲喹、达氟沙星等项目。

20.羊肾检验项目包括镉（以Cd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、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（以五氯酚计）等项目。

21.樱桃检验项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、苯醚甲环唑、啶虫脒、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、乐果等项目。

22.油麦菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、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、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等项目。

23.油桃检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、抗蚜威、甲胺磷、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵等项目。

24.猪肝检验项目包括镉（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（以五氯酚计）等项目。

25.猪肉检验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、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、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、喹乙醇代谢物、利巴韦林等项目。

26.猕猴桃检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脲、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷、敌百虫、久效磷等项目。

27.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑等项目。

28.菠菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威。

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

30.花椰菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腈、氟酰脲、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱

31.结球甘蓝检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯。

32.油麦菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、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、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。

十三、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据《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）等要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

十四、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据《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）等要求。

（二）检验项目

1. 藻类干制品检验项目包括铅（以Pb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、副溶血性弧菌、霉菌等项目。

十五、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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》（GB29921-2013）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括二氧化硫残留量、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等项目。

2. 果酱检验项目包括展青霉素、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、金黄色葡萄球菌等项目。

3. 水果干制品(含干枸杞)检验项目包括铅（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、金黄色葡萄球菌等项目。

十六、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.糖果检验项目包括铅（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、大肠菌群等项目。

十七、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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）、等标准要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌。

十八、糕点

（一）抽检依据

抽检依据食品整治办〔2009〕5号、整顿办函〔2011〕1 号、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）。

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括酸价（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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等项目。

十九、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009030等标准要求。

（二）检验项目

1.保健食品检验项目包括那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、牛磺酸、赖氨酸、肌醇、咖啡因、烟酰胺、维生素B6、维生素B12。