附件1

本次检验项目

**一、肉制品**

（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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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）》(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(第一批)》（食品整治办〔2008〕3号）、中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告（2012年第10号)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N-二甲基亚硝胺、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12个指标。

3. 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。

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)、镉(以Cd计)等12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、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。

6. 肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

7. 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、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15个指标。

8. 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。

9. 食用血制品抽检项目包括苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等4个指标。

10. 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18个指标。

11. 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。

**二、糕点及面包**

（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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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）》(整顿办函〔2011〕1号)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办〔2009〕5号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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)、纳他霉素残留量、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、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、霉菌等26个指标。

**三、饼干**

（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 饼干》（GB 7100-2015）、《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. 饼干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、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)、过氧化值(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)、霉菌等11个指标。

**四、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）、《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《兽药地方标准废止目录》（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）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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、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。

2. 淡水虾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、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。

3. 淡水蟹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)、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24个指标。

4. 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、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。

5. 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、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。

6. 其他水产品(含其他软体动物)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、挥发性盐基氮、氯霉素、铝的残留量、镉(以Cd计)、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)、无机砷(以As计)、氧氟沙星、洛美沙星、甲基汞(以Hg计)、诺氟沙星、铅(以Pb计)等17个指标。

7. 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、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、无机砷(以As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)、镉(以Cd计)等26个指标。

**五、瓶/桶装饮用水**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《饮用天然泉水》(备案号：44200043-2018)（Q/LBSY 0002S-2018）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亚硝酸盐(以NO2-计)、产气荚膜梭菌、偏硅酸、大肠菌群、游离二氧化碳、溴酸盐、溶解性总固体、硒、硝酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、碘化物、粪链球菌、铜绿假单胞菌、锂、锌、锑、锶、镍等18个指标。

2. 饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、大肠菌群、氰化物(以CN-计)、溴酸盐、耗氧量(以O2计)、铜绿假单胞菌等7个指标。

3. 其他饮用水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、大肠菌群、挥发性酚(以苯酚计)、溴酸盐、耗氧量、耗氧量(以O2计)、铜绿假单胞菌等8个指标。

**六、禽类及副产品**

（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）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《兽药地方标准废止目录》（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）、《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）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。

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)、诺氟沙星、金霉素等18个指标。

4. 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。

**七、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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。