本次检验项目

1. 食用农产品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.贝类检验项目包括挥发性盐基氮（限冷冻贝类检测）、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、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）、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。

2.鲜蛋检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计，仅鸡蛋检测）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。

3.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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、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、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

二、肉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品检验项目包括三甲胺氮（限火腿）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝铵、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）、胭脂红、氯霉素。

2.熏煮香肠火腿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)、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、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、氯霉素、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限牛肉预包装食品）、大肠埃希氏菌O157：H7（限牛肉预包装食品）。

三、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（调和油不检测）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.食用植物油（煎炸过程用油）检验项目包括酸价、羰基价、极性组分。