附件1

本次检验项目

**一、羊肉及副产品**

（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）、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》、《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)》（整顿办函[2010]50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

羊肉抽检项目包括克伦特罗、土霉素、培氟沙星、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟甲喹、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙丁胺醇、洛美沙星、特布他林、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、诺氟沙星、达氟沙星、铅(以Pb计)等16个指标。

**二、食品添加剂**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2014）、《食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠》（GB 22557-2008）、《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂 》（GB 28401-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 食品用香精抽检项目包括大肠菌群、砷(以As计)含量、重金属(以Pb计)等3个指标。

2. 复配食品添加剂(其他)抽检项目包括志贺氏菌、沙门氏菌、砷(以As计)、金黄色葡萄球菌、铅(Pb)等5个指标。

3. 磷脂抽检项目包括丙酮不溶物、干燥减量、总砷(以As计)、正己烷不溶物、残留溶剂、过氧化值、酸值(以KOH计)、重金属(以Pb计)等8个指标。

4. 营养强化剂(乙二胺四乙酸铁钠)抽检项目包括pH值(10g/L)、乙二胺四乙酸的质量分数、氨基三乙酸的质量分数、水不溶物的质量分数、砷(以As计)含量、铁(Fe)的质量分数、铅(Pb)含量等7个指标。

**三、其他乳粉**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《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）、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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括三聚氰胺、亚硝酸盐(以NaNO2计)、大肠菌群、总砷(以As计)、沙门氏菌、蛋白质、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1等10个指标。

**四、食盐**

（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）、《食用盐》（GB/T 5461-2016）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食盐抽检项目包括亚硝酸盐(以NaNO2计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、氯化钠、氯化钠(以干基计)、氯化钠(以湿基计)、氯化钾(以干基计)、碘(以I计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等12个指标。

**五、焙炒咖啡**

（一）抽检依据

抽检依据是《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）、《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）、《焙炒咖啡》（Q/TZJML 0001-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡抽检项目包括咖啡因、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)等3个指标。

**六、味精**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

味精抽检项目包括总砷(以As计)、谷氨酸钠、铅(以Pb计)等3个指标。

**七、其他调味料**

（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)、《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. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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)、铅(以Pb计)等13个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

3. 其他半固体调味料抽检项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)等7个指标。

4. 料酒抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

5. 其他固体调味料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、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)、铅(以Pb计)等14个指标。

6. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、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)、金黄色葡萄球菌等11个指标。

**八、水产品**

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、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》、《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、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、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、洛美沙星、组胺、诺氟沙星、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等19个指标。

2. 海水蟹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、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等11个指标。

3. 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、土霉素、地西泮、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、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、洛美沙星、诺氟沙星、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等19个指标。

4. 淡水蟹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、土霉素、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、无机砷(以As计)、氯霉素、甲基汞(以Hg计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等14个指标。

5. 海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、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、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、洛美沙星、诺氟沙星、金霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、雌二醇等21个指标。

**九、蔬菜**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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），《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008），国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 茄子(茄果类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、吡虫啉、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等19个指标。

2. 芹菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、吡虫啉、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等20个指标。

3. 番茄(茄果类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、倍硫磷、克百威、吡虫啉、啶虫脒、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等24个指标。

4. 普通白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、啶虫脒、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等20个指标。

5. 菜豆(豆类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等19个指标。

6. 花椰菜(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等17个指标。

7. 黄瓜(瓜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、吡虫啉、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等21个指标。

8. 辣椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等20个指标。

9. 姜(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等15个指标。

10. 韭菜(鳞茎类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等20个指标。

11. 豇豆(豆类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

12. 菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

13. 结球甘蓝(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、吡虫啉、啶虫脒、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等20个指标。

14. 豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、二氧化硫残留量、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、亚硫酸盐(以SO2计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、甲硝唑等11个指标。

**十、水果**

（一）抽检依据

抽检依据是《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

1. 梨(仁果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

2. 荔枝(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

3. 苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

4. 苹果(仁果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

5. 油桃(核果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

6. 香蕉(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯、吡唑醚菌酯、百菌清、腈苯唑等19个指标。

7. 芒果(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

8. 火龙果(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

9. 李子(核果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

10. 桃(核果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

11. 龙眼(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

12. 猕猴桃(浆果和其他小型水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

**十一、蛋及蛋制品**

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第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》、《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）、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》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 鸡蛋抽检项目包括利巴韦林、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、多西环素(强力霉素)、总汞(以Hg计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计)、氧氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、金刚烷胺等21个指标。

2. 鲜蛋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、总汞(以Hg计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

**十二、白酒**

（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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括三氯蔗糖、安赛蜜、氰化物(以HCN计)、甜菊糖苷、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、纽甜、阿力甜、阿斯巴甜等10个指标。

**十三、酱腌菜**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《芽菜》（Q/SYC0001S-2018）、2019年版市场监管总局食品安全风险监测参考值等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜抽检项目包括二氧化硫残留量、亚硝酸盐(以NaNO2计)、亮蓝、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、诱惑红、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb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等18个指标。

**十四、禽类及副产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《畜禽肉水分限量》（GB 18394-2001）、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560号《兽药地方标准废止目录》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 禽副产品(鸡肝)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、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、磺胺类(总量)、金刚烷胺等9个指标。

2. 鸡肉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、土霉素、培氟沙星、尼卡巴嗪残留标志物、强力霉素、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、沙拉沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)、洛美沙星、诺氟沙星、金刚烷胺等18个指标。

3. 禽肉(鸡肉、鸭肉、其他禽肉)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、多西环素(强力霉素)、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟甲喹、水分、沙拉沙星、达氟沙星、金霉素等14个指标。

**十五、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)—餐馆自消抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)等4个指标。

2. 生食动物性水产品(餐饮)抽检项目包括吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴、镉(以Cd计)等4个指标。