附件1

本次检验项目

一、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、猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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、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、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林。

2、鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As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、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。

3、猪肝抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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、阿莫西林。

4、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。

5、其他水产品抽检项目包括铅（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、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。

6、贝类抽检项目包括挥发性盐基氮、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。

7、海水蟹抽检项目包括挥发性盐基氮、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、二氧化硫残留量。

8、海水虾抽检项目包括挥发性盐基氮、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、二氧化硫残留量。

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）。

二、豆制品

（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 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》，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、豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括脲酶试验、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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2、腐竹、油皮抽检项目包括铅(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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3、大豆蛋白类制品等铅(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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

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》，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)》，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)》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求。

（二）检验项目

1、大米抽检项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺。

2、通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr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、敌草快、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰。

3、普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

4、玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

四、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB/T 8233-2008《芝麻油》，产品明示标准及质量要求，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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。

（二）检验项目

1、芝麻油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）。

2、其他食用植物油(半精炼、全精炼) 抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3、煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分、羰基价。

五、肉制品

（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》，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)》，GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》，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、酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、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)、酸性橙Ⅱ、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。

2、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、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、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。

六、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，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》，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》，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》要求。

（二）检验项目

1、发酵乳抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As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）大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌。

2、灭菌乳抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌。