附件1

本次抽检依据和检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、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）》和产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1．蚝油、虾油、鱼露抽检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）、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。

2．黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮、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、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群。

3．鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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。

4．其他液体调味料抽检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）、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。

5．酱油抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐

6．其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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。

7．料酒抽检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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

8．食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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。

二、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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）、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）》标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。

2．熟肉干制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、大肠埃希氏菌O157:H7、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3．熏煮香肠火腿制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、氯霉素、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）。

4．腌腊肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。

三、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、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》及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1．巴氏杀菌乳的抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2．发酵乳的抽检项目包括脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3．灭菌乳的抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌

4．调制乳的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

5．全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

四、饮料

（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、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》及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1．固体饮料抽检项目包括蛋白质、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、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。

2．果、蔬汁饮料抽检项目包括铅（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、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、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3．其他饮料抽检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）、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）、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4．其他饮用水抽检项目包括浑浊度、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、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

5．饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

6．饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

7．蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌。

8．茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌。

五、罐头

（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 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．其他罐头抽检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）、黄曲霉毒素B1、商业无菌、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、乙二胺四乙酸二钠。

2．蔬菜类罐头抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、乙二胺四乙酸二钠。

3．水产动物类罐头抽检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）、商业无菌、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、无机砷（以As计）。

4．水果类罐头抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、赤藓红、柠檬黄、日落黄、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、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）、苋菜红、胭脂红、诱惑红。

六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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）、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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2．速冻水产制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3．速冻调理肉制品抽检项目包括铬（以Cr计）、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、铅（以Pb计）、胭脂红。

七、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）、《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）、《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）。

（二）检验项目

1．含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群。

2．干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

八、茶叶及相关制品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1．代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）。

2．茶叶抽检项目包括铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、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、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津。

3．速溶茶类、其它含茶制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

九、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、霉菌、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

十、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）《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）。

（二）检验项目

再制蛋抽检项目包括铅（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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

十一、可可及焙烤咖啡产品

（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、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

十二、蜂产品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂产品制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、菌落总数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

十三、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．糕点（餐饮单位自制）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2．酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）抽检项目包括胭脂红、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

3．寿司（餐饮）的抽检项目包括沙门氏菌。

4．油炸面制品（自制）的抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。

5．生食动物性水产品（餐饮）抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

6．花生及其制品（餐饮）抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

7．复用餐饮具抽检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。

8．酱腌菜（餐饮）抽检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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以Pb计）。

十四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《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 2763-2019）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、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）、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》、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、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名单（第四批）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．其他禽副产品抽检项目包括呋喃它酮代谢物、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、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

2．鸡肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、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、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、金霉素、利巴韦林、氯霉素、尼卡巴嗪、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

3．鸭肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、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、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

4．其他禽肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

5．其他畜副产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

6．牛肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、四环素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

7．猪肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、克伦特罗、喹乙醇、莱克多巴胺、利巴韦林、氯丙嗪、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

8．豆类抽检项目包括吡虫啉、铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

9．菜豆抽检项目包括倍硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、涕灭威、溴酸菊酯、氧乐果、治螟磷。

10．豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果。

11．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）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO4计）。

12．黄瓜抽检项目包括哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑酮、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

13．韭菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、铅（以Pb计）、辛硫磷、氧乐果。

14．番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、溴氰菊酯、氧乐果。

15．辣椒抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

16．甜椒抽检项目包括敌敌畏、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果。

17．普通白菜抽检项目包括阿维菌素、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、甲基异柳磷、久效磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果。

18．芹菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭多威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果。

19．油麦菜抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、杀扑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

20．淡水鱼抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

21．淡水虾抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

22．淡水蟹抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

23．海水虾 抽检项目包括恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、金霉素、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、四环素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

24．海水鱼抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、组胺。

25．海水蟹抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

26．苹果抽检项目包括丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果。

27．鸡蛋抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈、磺胺类（总量）、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星。

28．生干坚果与籽类食品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、阿维菌素、嘧菌酯、辛硫磷、克百威、溴氰菊酯。

29．贝类抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星。

十五、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 食品用香精标准》（GB 30616-2014）及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．复配食品添加剂抽检项目包括铅（Pb）、砷（以As计）。

2．食品用香精抽检项目包括砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数。

十六、食盐

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食用盐》（GB 2721-2015）、《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）。

（二）检验项目

食盐抽检项目包括氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。