一、食用农产品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）。

（二）检验项目

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

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

3.羊肉检验项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素。

4.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、利巴韦林、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、尼卡巴嗪。

5.鸭肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑。

6. 猪肝检验项目包括镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

7. 牛肝检验项目包括恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

8. 其他畜副产品检验项目包括氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

9.其他禽副产品检验项目包括恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺。

10.豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。

11.鲜食用菌检验项目包括镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

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

13.结球甘蓝检验项目包括氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱。

14.菜薹检验项目包括氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷。

15.菠菜检验项目包括阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷。

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

17.普通白菜检验项目包括毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷。

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

19.大白菜检验项目包括毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺。

20.茄子检验项目包括镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐。

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

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

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

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

25.菜豆检验项目包括氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、倍硫磷、治螟磷。

26.山药检验项目包括铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、甲拌磷、克百威、涕灭威。

27.姜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、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。

28.莲藕检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、多菌灵、嘧菌酯、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、啶虫脒、敌百虫、氧乐果、克百威。

29.苹果检验项目包括丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷。

30. 梨检验项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氧乐果、水胺硫磷、敌百虫。

31.枣检验项目包括多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

32.桃检验项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、溴氰菊酯。

33.油桃检验项目包括多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果、敌敌畏。

34.李子检验项目包括多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏。

35.柑、橘检验项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷。

36.柠檬检验项目包括狄氏剂、对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、辛硫磷。

37.橙检验项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

38.葡萄检验项目包括苯醚甲环唑、氟硅唑、己唑醇、甲胺磷、甲基对硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、灭线磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、戊唑醇、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

39.香蕉检验项目包括倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果。

40.火龙果检验项目包括克百威、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷。

41.龙眼检验项目包括克百威、敌百虫、苯醚甲环唑、硫环磷、硫线磷。

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

43.其他禽蛋检验项目包括氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类（总量）、氟虫腈。

44.豆类检验项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2,4-滴和2,4-滴钠盐。

45.生干籽类检验项目包括酸价（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。

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

47.甜椒检验项目包括丙溴磷、敌敌畏、多菌灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、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。

48.花生检验项目包括阿维菌素、镉（以Cd计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁、克百威、嘧菌酯、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、辛硫磷、溴氰菊酯。

49.芒果检验项目包括倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果。

50.柑橘检验项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果。

51.毛桃检验项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、氧乐果。

52.水蜜桃检验项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、氧乐果。

53.菠萝检验项目包括丙环唑、多菌灵、二嗪磷、硫线磷、灭多威、烯酰吗啉。

54.其他禽肉检验项目包括多西环素（强力霉素）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考(氟甲砜霉素)、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

55.猪肾检验项目包括多西环素（强力霉素）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考(氟甲砜霉素)、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、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。

56.鸭肝检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃妥因代谢物（AHD）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、金刚烷胺、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

57.鸡肝检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考(氟甲砜霉素)、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、培氟沙星、替米考星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、总砷（以As计）。

58.兔肉检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考(氟甲砜霉素)、磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、培氟沙星、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

59.羊肝检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考(氟甲砜霉素)、磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、培氟沙星、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

60.鲜蛋检验项目包括多西环素（强力霉素）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考(氟甲砜霉素)、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计）、磺胺类（总量）、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星（氟哌酸）、氧氟沙星。

二、冷冻饮品

（一）抽检依据

### 《冷冻饮品 雪糕》（GB 31119）、《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括蛋白质（仅冰淇淋、雪糕检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群。

三、餐饮食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）。

（二）检验项目

1.复用餐饮具检验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。

四、糕点

（一）抽检依据

《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、食品整治办〔2009〕5 号 、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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.糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯 、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al 计） 、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、纳他霉素 、三氯蔗糖 、丙二醇 、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 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 、霉菌 。

五、肉制品

（一）抽检依据

《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）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《肉干》（GB/T 23969）、《火腿肠》（GB/T 20712）、《中式香肠》（GB/T 23493）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)、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)、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。

2.熟肉干制品检验项目包括氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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。

3.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)、N-二甲基亚硝胺、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。