本次检验项目

一、食用农产品

（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中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）等标准及产品明示标准和质量的要求。

1. 检验项目

1.猪肉检验项目包括五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氯霉素、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、四环素、土霉素、金霉素、特布他林、地塞米松、喹乙醇。

2.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、苯醚甲环唑。

3.鸡蛋检验项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

4.芒果检验项目包括氧乐果、戊唑醇、苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、吡唑醚菌酯、噻虫胺。

5.贝类检验项目包括恩诺沙星、氯霉素、镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、孔雀石绿。

6.番茄检验项目包括镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、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、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、铅（以Pb计）总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、苯醚甲环唑。

7.海水虾检验项目包括镉（以Cd计）、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、恩诺沙星、挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）。

8.淡水虾检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

9.大白菜检验项目包括镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、克百威、啶虫脒、甲胺磷、阿维菌素、吡虫啉、氟虫腈、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺、啶虫脒。

10.豇豆检验项目包括克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、甲基异柳磷、氟虫腈、甲胺磷、阿维菌素、倍硫磷。

11.甜瓜类检验项目包括乙酰甲胺磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果。

12香蕉检验项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清。

13.牛肉检验项目包括克伦特罗、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、地塞米松、氯霉素、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪。

14.海水鱼检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、孔雀石绿、甲硝唑、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮。

15.姜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

16.普通白菜检验项目包括毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、阿维菌素、氧乐果、克百威、甲胺磷、水胺硫磷、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、溴氰菊酯。

17.鸡肉检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、恩诺沙星、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、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪。

18.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、苯醚甲环唑。

19.苹果检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷。

20.胡萝卜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

21.马铃薯检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

22.梨检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果。

23.茄子检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果。

24.海水蟹检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）。

25.芹菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

26.辣椒检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷。

27.贝类检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、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、磺胺类（总量）。

28.桃检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

29.羊肉检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、恩诺沙星、达氟沙星、氟甲喹、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪。

30.菠菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

二、餐饮食品

（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 糕点、面包》（GB 7099）、食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糕点（自制）检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)。

2.面包（自制）检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)。

3.饼干（自制）检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计),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)。

三、肉制品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、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.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)、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)、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

2.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、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)、胭脂红、氯霉素。

四、调味品

（一）抽检依据

《黑胡椒》（GB/T 7901）、《香辛料调味品通用技术条件》（GB/T 15691）、《辣椒酱》（NY/T 1070）、《白胡椒》（GB/T 7900）、《胡椒》（NY/T 455）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《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）、《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.低钠食用盐检验项目包括氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I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）。

2.黄豆酱、甜面酱等检验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、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、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.酱油检验项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、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（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。

5.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV。

6.辣椒酱检验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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

7.料酒检验项目包括氨基酸态氮（以氮计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

8.普通食用盐检验项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I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）。

9.其他半固体调味料检验项目包括罗丹明B、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

10.其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb计）。

11.其他液体调味料检验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）。

12.食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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。

15.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

16.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

17.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等检验项目包括酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌。

五、淀粉及淀粉制品

（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）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

2.粉丝粉条检验项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品，以Al计)。

六、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

《焙炒咖啡》（NY/T 605）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.焙炒咖啡检验项目包括咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

七、糕点

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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）、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。

八、速冻食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米生制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B₁。

2.速冻面米熟制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)。

3.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红。

九、方便食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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 冲调谷物制品》（GB 19640）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝检验项目包括菌落总数、大肠菌群、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。