附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准、相关的法律法规、部门规章和规定及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱和坚果与籽类的泥（酱）,包括花生酱等检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、氨基酸态氮（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）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、总酸（以乙酸计）、游离矿酸、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）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5.其他固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、甜蜜素、糖精钠（以糖精计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

6.蚝油、虾油、鱼露和其他液体调味料检验项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、碱性橙Ⅱ、碱性橙21、碱性橙22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014，样品生产日期在2017年6月18日之前）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》〔GB 2763—2016，样品生产日期在2017年6月18日（含）之后〕等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶检验项目包括铅、六六六、滴滴涕、草甘膦、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、喹螨醚、噻螨酮、甲氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、哒螨灵、氟氰戊菊酯、噻嗪酮、多菌灵、噻虫嗪、杀螟丹、除虫脲。

2.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括铅、六六六、滴滴涕、草甘膦、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、喹螨醚、噻螨酮、甲氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、哒螨灵、氟氰戊菊酯、噻嗪酮、多菌灵、噻虫嗪、杀螟丹、除虫脲。

3.速溶茶类、其他含茶制品检验项目包括铅、六六六、滴滴涕、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、菌落总数、大肠菌群。

4.代用茶检验项目包括铅、二氧化硫残留量、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕。

三、蛋制品

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《蛋制品卫生标准》（GB 2749—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、苏丹红Ⅰ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅱ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅲ（限咸蛋蛋黄）、苏丹红Ⅳ（限咸蛋蛋黄）、菌落总数〔限2016年11月13日（含）之后生产的即食再制蛋制品（不含糟蛋）〕、大肠菌群〔限2016年11月13日（含）之后生产的即食再制蛋制品〕、商业无菌（限罐头加工工艺）、沙门氏菌（限即食类预包装食品）。

四、乳制品

（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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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 发酵乳》（GB 19302—2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644—2010）、《食品安全国家标准 炼乳》（GB 13102—2010）、《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646—2010）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、地塞米松。

2.调制乳检验项目包括脂肪、蛋白质、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、β-胡萝卜素、三氯蔗糖、维生素E。

3.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、β-胡萝卜素、三氯蔗糖。

4.乳粉检验项目包括蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、β-胡萝卜素、三氯蔗糖。

5.炼乳检验项目包括脂肪、蛋白质、水分、乳固体、蔗糖、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、铅（以Pb计）。

6.奶油的检验项目包括水分、脂肪、酸度、非脂乳固体、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、三聚氰胺、β-胡萝卜素。

7.奶条、奶片的检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

五、速冻食品

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括铅（以Pb计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）。

2.速冻水产制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯（以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3.速冻调理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）、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素。

六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560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）》〔食品整治办（2010）50号〕的要求。

（二）检验项目

1.菠菜检验项目包括毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、克百威、涕灭威、水胺硫磷、氧乐果。

2.菜豆检验项目包括氧乐果、克百威、甲拌磷、涕灭威、水胺硫磷、毒死蜱。

3.番茄检验项目包括苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯、噁唑菌酮、甲拌磷、克百威、涕灭威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱。

4.黄瓜检验项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、硫丹、涕灭威、水胺硫磷、氧乐果。

5.鸡蛋检验项目包括恩诺沙星、环丙沙星、氯霉素、氟苯尼考。

6.豇豆检验项目包括克百威、阿维菌素、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷、甲拌磷、涕灭威、氟虫腈。

7.韭菜检验项目包括腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、敌敌畏、敌百虫、涕灭威、水胺硫磷。

8.普通白菜检验项目包括毒死蜱、啶虫脒、阿维菌素、氟虫腈、氧乐果、久效磷、克百威、甲拌磷、涕灭威、水胺硫磷。

9.其他禽副产品检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、氯霉素、金刚烷胺。

10.茄子检验项目包括水胺硫磷、克百威、甲拌磷、涕灭威、氧乐果。

11.芹菜检验项目包括毒死蜱、乐果、甲拌磷、水胺硫磷、克百威、氧乐果、辛硫磷、涕灭威。

12.鸡肉检验项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星、磺胺类、土霉素、强力霉素、尼卡巴嗪代谢物。