附件1

本次检验项目

 一、饮料

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014 ）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

 1.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、亚硝酸盐、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

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

 3.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量、亚硝酸盐、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

 4.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅、展青霉素（仅以苹果、山楂为原料生产的产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数（仅预包装食品，添加活菌（未杀菌）型产品不检测）、大肠菌群（仅预包装食品）、霉菌（仅预包装食品）、酵母（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）。

 5.蛋白饮料抽检项目包括棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺（仅含乳饮料）、糖精钠、甜蜜素、菌落总数（仅预包装食品，添加活菌（未杀菌）型含乳饮料不检测）、大肠菌群（仅预包装食品）、霉菌（仅预包装食品）、酵母（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）。

 6.碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、甜蜜素、菌落总数（仅预包装食品，添加活菌（未杀菌）型含乳饮料不检测）、大肠菌群（仅预包装食品）、霉菌（仅预包装食品）、酵母（仅预包装食品）。

 7.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素、菌落总数（仅预包装食品，添加活菌（未杀菌）型含乳饮料不检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）。

 8.固体饮料抽检项目包括蛋白质（仅蛋白固体饮料）、铅、赭曲霉毒素 A（仅速溶咖啡）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)（视产品具体色泽）、菌落总数（仅预包装食品，添加益生菌固体饮料不检测）、大肠菌群（仅预包装食品）、霉菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）。

 9.其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽）、菌落总数（仅预包装食品）、霉菌（仅预包装食品）、酵母（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）。

 二、粮食加工品

 （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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 （二）检验项目

 1.小麦粉抽检项目包括铅、镉、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、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛。

 2.大米抽检项目包括总汞、无机砷、铅、铬、镉、黄曲霉毒素B1。

 3.挂面抽检项目为铅。

 4.谷物加工品抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1。

 5.谷物碾磨加工品抽检项目包括铅、镉（限玉米粉、玉米片、玉米渣）、总砷（米粉不检测）、铬、黄曲霉毒素B1（限玉米粉、玉米片、玉米渣）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（限玉米粉、玉米片、玉米渣）、赭曲霉毒素A（米粉不检测）、玉米赤霉烯酮（限玉米粉、玉米片、玉米渣）、二氧化硫残留量（限米粉）。

 6.谷物粉类制成品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限含玉米的制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐（其他谷物粉类制成品不检测）、二氧化硫残留量（限米粉制品）、菌落总数（限熟制食品）、大肠菌群（限熟制食品）、沙门氏菌（限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限熟制预包装食品）。

 三、食用农产品

 （一）抽检依据

 抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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

 1.蔬菜抽检项目包括铅、镉、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯、唑螨酯、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、噻虫胺、双甲脒、水胺硫磷、乙霉威、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、呋虫胺、甲霜灵和精甲霜灵、腈苯唑、腈菌唑 、联苯肼酯、醚菌酯、杀线威、四螨嗪、对硫磷、氟氰戊菊酯、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、乐果、联苯菊酯、硫环磷、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭线磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、涕灭威、辛硫磷、乙酰甲胺磷、嘧霉胺、灭蝇胺、溴螨酯。

 2.水果抽检项目包括铅、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻螨酮、噻菌灵、螺螨酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏、氧乐果、噻菌灵、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、灭线磷、醚菌酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟硅唑、多菌灵、吡虫啉、百菌清、克百威、抑霉唑、乙螨唑、嘧菌酯、联苯菊酯、啶虫脒、草甘膦、狄氏剂、杀扑磷、水胺硫磷、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、氯唑磷、灭多威、内吸磷。

 3.豆类抽检项目包括铅、铬、镉、赭曲霉毒素A、烯草酮、丙炔氟草胺、氯嘧磺隆、氟磺胺草醚。

 4.生干坚果与籽类抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、镉（仅花生和花生仁）、黄曲霉毒素B1（仅花生和花生仁）、多菌灵（限花生仁检测）、苯醚甲环唑（限花生仁、葵花籽检测）、粉唑醇（限花生仁检测）、二氧化硫残留量（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、大肠菌群（限直接食用的带包装生干籽类食品）。

5.畜肉及其副产品：挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃嗟酮代谢物、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、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)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯丙嗪、磺胺类（总量）、五氯芬酸钠（以五氯酚计）、喹乙醇代谢物（限猪肉）、利巴韦林（限猪肉）、地塞米松（限牛肉）、林可霉素（限牛肉）、镉（限猪肝，以Cd计）、总砷（限猪肝，以As计）。

 6.禽肉及其副产品：挥发性盐基氮、呋喃嗟酮代谢物、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和)、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（以五氯酚计）。