附件1

本次检验项目

一、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质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉：镉（以Cd计）、苯并[a]芘、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、偶氮甲酰胺[限2022年3月7日（含）之后抽取的样品检测]、过氧化苯甲酰。

2.大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

二、食用油、油脂及其制品

（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质量要求。

（二）检验项目

食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）（除玉米油、芝麻油、大豆油、食用植物调和油及橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、黄曲霉毒素B1（限花生油、玉米油检测）、苯并[a]芘（除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、溶剂残留量（除玉米油之外的产品检测）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（除芝麻油之外的产品检测）、乙基麦芽酚（限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测）。

三、调味品

（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 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油：氨基酸态氮、全氮（以氮计）（仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）（仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）（对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）、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（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

2.火锅底料、麻辣烫底料：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）、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。

3.其他半固体调味料：罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）。

4.其他液体调味料：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（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

5.普通食用盐：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）。

四、肉制品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品：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。

2.酱卤肉制品：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（仅限预包装食品检测）、大肠菌群（仅限预包装食品检测）、沙门氏菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[仅限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]、商业无菌（仅限罐头工艺食品检测）。

3.熟肉干制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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、氯霉素、菌落总数（仅限预包装食品检测）、大肠菌群（仅限预包装食品检测）、沙门氏菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[仅限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]。

五、乳制品

（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 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）、菌落总数（限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测）、大肠菌群（限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测）。

3.液体乳（发酵乳）的检验项目包括：脂肪（限全脂产品检测）、蛋白质、酸度、乳酸菌数（限发酵后未经热处理的产品检测）、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、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 饮料》（GB 7101—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.果、蔬汁饮料：铅（以Pb计）、展青霉素（仅限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外、限未添加活菌（未杀菌）型产品检测]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外）、酵母（限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外）、霉菌和酵母（限预包装食品检测、仅限执行GB 17325的产品检测）。

2.茶饮料：茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[限预包装食品检测，不适用于活菌（未杀菌）型产品]。

3.其他饮料：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比例之和、糖精钠（以糖精计）、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）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于活菌（未杀菌）型产品]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）、沙门氏菌。

七、饼干

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

饼干：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

八、速冻食品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）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：过氧化值（以脂肪计）[生产日期在2022年3月7日前：限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的速冻面米食品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测]、黄曲霉毒素B1（限玉米制品检测）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）（配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、菌落总数[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]、大肠菌群[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]、金黄色葡萄球菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]。

2.速冻面米熟制品：过氧化值（以脂肪计）[生产日期在 2022年3月7日前：限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的速冻面米食品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后：以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测]、黄曲霉毒素B1（限玉米制品检测）、糖精钠（以糖精计）（配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、菌落总数[生产日期在2022年3月7日前：限速冻面米熟制品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后限即食速冻面米食品检测]、大肠菌群[生产日期在2022年3月7日前：限速冻面米熟制品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后限即食速冻面米食品检测]、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]、金黄色葡萄球菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]。

九、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 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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.膨化食品：水分（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、酸价（以脂肪计）（含油型产品检测、产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测、产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、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（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、大肠菌群（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类：酸价（以脂肪计）（含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十、糖果制品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果：铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）（合成着色剂检测项目视具体色泽确定）、相同色泽着色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[不适用于添加乳酸菌（活菌）的糖果]、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品：铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、霉菌、酵母。

十一、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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

代用茶：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌。

十二、酒类

（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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒：酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.啤酒：酒精度、甲醛、原麦汁浓度。

3.葡萄酒：酒精度、甲醇、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）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

十三、水果制品

（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 蜜饯》（GB 14884—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜜饯：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）、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）、二氧化硫残留量（限果脯类产品检测）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯]、大肠菌群、霉菌。

十四、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 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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限瓜子类食品检测，限花生制品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限瓜子类食品检测，限花生制品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限花生制品检测）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十五、糕点

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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（除面包外的产品检测）、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（除面包外的产品检测）、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、沙门氏菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

十六、豆制品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、沙门氏菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）（经臭卤浸渍的产品不检测）、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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

十七、蜂产品

（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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物（生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测）、呋喃妥因代谢物（生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测）、呋喃唑酮代谢物（生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测）、洛硝达唑（生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测）、甲硝唑[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、双甲脒[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、氟胺氰菊酯[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十八、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—2021）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、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、青霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.鸡肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、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、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

5.茄子：镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

6.辣椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

7.番茄：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。

8.黄瓜：阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

9.豇豆：阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

10.菜豆：吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果。

11.山药：铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威。

12.胡萝卜：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。

13.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

14.海水虾：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

15.梨：吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

16.柑、橘：苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷。

17.橙：丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂。

18.鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。