附件1

本次检验项目

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品大类（一级）** | **食品亚类（二级）** | **食品品种 （三级）** | **食品细类** **（四级）** | **抽检项目** |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲胺磷、乐果、克百威、灭线磷 |
| 萝卜 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 叶菜类蔬菜 | 芥蓝 | 氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯、甲基异柳磷 |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜心 | 氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯、甲基异柳磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 芥菜 | 氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷 |
| 通菜 | 氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷 |
| 瓜类蔬菜 | 苦瓜 | 克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 节瓜 | 氧乐果、克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯 |
| 叶菜类蔬菜 | ◎芹菜 | 毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲胺磷 |
| ◎普通白菜 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、 |
| 叶菜类蔬菜 | 大白菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素 |
| ◎油麦菜 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷 |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、灭多威、阿维菌素、氧乐果 |
| 豆类蔬菜 | ◎豇豆 | 克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 菜豆 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫、甲拌磷、水胺硫磷 |
| 豆芽 | ◎豆芽 | 4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计） |
| 鱗茎类蔬菜 | ◎韭菜/葱 | 腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 铅（以Pb计）、总砷、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外） |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、甲基异柳磷 |
| 花椰菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、水胺硫磷、毒死蜱、敌百虫 |
| 菜薹 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷 |
| 叶菜类蔬菜 | ◎菠菜 | 毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、氧乐果 |
| ◎辣椒 | 克百威、氧乐果、镉（以Cd计）、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷 |
| 甜椒 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、灭多威、氧乐果 |
| 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 脲酶试验、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）、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅（以Pb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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以A1计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 罐头 | 罐头 | 果蔬耀头 | 水果类罐头 | 展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌 |
| 蔬菜类罐头 | 二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、霉菌计数、商业无菌 |
| 食用菌罐头 | 总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌 |
| 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 铅（以Pb计）、氯霉素 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、胭脂红、N-二甲基亚硝胺 |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 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)、大肠菌群 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 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、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 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、大肠埃希氏菌O157:H7 |
| 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 过氧化值（以脂肪计） |
| 包子、馒头等熟制品 | 菌落总数、大肠菌群 |
| 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、菌落总数、大肠菌群 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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） |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以Pb计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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） |
| 其他香辛料调味品 | 铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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） |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 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、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 |
| 婴幼儿配方食品 | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 较大婴儿和幼儿配方食品 | 乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸 |