附件1

本次检验项目

一、方便食品

（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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

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、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

二、炒货食品及坚果制品

（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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）和铅（以Pb计）。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）和铅（以Pb计）。

三、肉制品

（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〕、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《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。

1. 检验项目

1.腌腊肉制品检验项目包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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）、胭脂红。

2.发酵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）、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、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。

3.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）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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。

4.熟肉干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）、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）、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、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。

5.熏烧烤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）、苯并[a]芘、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、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。

6.熏煮香肠火腿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）、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、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、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。

四、糖果制品

（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〕、《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）、《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

1.糖果抽检项目包括铅（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、亮蓝、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌（限预包装食品检测）。

3.果冻抽检项目包括铅（以Pb计）、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）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

五、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）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718—2014）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720—2015）等标准、《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）等相关的法律法规、部门规章和规定，产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

 1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅（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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 2.蚝油、虾油、鱼露检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

3.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮 、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。

4.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、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）、菌落总数、大肠菌群。

6.料酒检验项目包括铅（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）。

7.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）检验项目包括氨基酸态氮、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。

 8.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸（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。

 9.其他半固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

 10.其他固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）。

 11.其他香辛料调味品检验项目包括铅（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）。

12.其他液体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

 13.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

14.香辛料调味油检验项目包括铅（以Pb计）、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）。

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）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50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）》（整顿办函〔2011〕1号）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）的要求。

（二）检验项目

1.柑橘检验项目包括铅（以Pb计）、杀扑磷、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、灭线磷、水胺硫磷、丙溴磷、联苯菊酯、氧乐果。

2.鲜蛋检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考。

3.菠菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、甲胺磷。

4.菜豆（豆类蔬菜）检验项目包括克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、敌百虫、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、灭蝇胺、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、毒死蜱、多菌灵。

5.草莓检验项目包括铅（以Pb计）、戊菌唑、甲胺磷、敌敌畏、灭多威、克百威、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氰菊酯、联苯菊酯、烯酰吗啉、啶酰菌胺、氧乐果、草甘膦。

6.淡水虾检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

7.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、地西泮。

8.番茄（茄果类蔬菜）检验项目包括噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、嘧菌酯、灭多威、乙霉威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、阿维菌素、克百威、腐霉利。

9.海水虾检验项目包括镉（以Cd计）、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

10.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

11.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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、多西环素（强力霉素）、尼卡巴嗪残留标志物、替米考星、挥发性盐基氮。

12.梨检验项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、敌敌畏、灭线磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13.牛肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、地塞米松。

14.苹果检验项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果。

15.其他畜副产品检验项目包括总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、培氟沙星、诺氟沙星。

16.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、氧氟沙星、诺氟沙星。

17.其他水产品检验项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

18.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、阿维菌素、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

19.羊肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、诺氟沙星、培氟沙星。

20.猪肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、喹乙醇代谢物、地塞米松。

21.贝类检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

22.海水蟹检验项目包括镉（以Cd计）、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

23.黄瓜（瓜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、哒螨灵、氟虫腈、灭多威、乙霉威、氯吡脲、多菌灵、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、异丙威、腐霉利、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲霜灵和精甲霜灵。

24.姜（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目包括甲拌磷、氯唑磷、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、涕灭威、克百威、氧乐果、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

25.结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）检验项目包括灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、哒螨灵、敌百虫、噻虫啉、甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷、阿维菌素。

26.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、对硫磷、辛硫磷、敌敌畏。

27.葡萄检验项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、烯酰吗啉、咪鲜胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷。

28.鸭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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、多西环素（强力霉素）。

29.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、久效磷、敌百虫。

30.枣（鲜）检验项目包括氧乐果、敌百虫、敌敌畏、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、糖精钠。