附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告〔2011〕4号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉检验项目为铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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.大米检验项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

3.挂面检验项目为铅（以Pb计）。

4.谷物加工品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

5.谷物碾磨加工品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、二氧化硫残留量。

6.谷物粉类制成品检验项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸价/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、游离棉酚。

2.食用植物油（煎炸过程用油）检验项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制酱油》（SB/T 10336-2012）、《配制食醋》（SB/T 10337-2012）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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（第一批）》（食品整治办〔2008〕3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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油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、3-氯-1,2-丙二醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、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。

2.食醋检验项目为总酸（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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

3.酱类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.香辛料调味油检验项目包括铅（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）。

5. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（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）。

6.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）。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、《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（第一批）》（食品整治办〔2008〕3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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.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）、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、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。

2.熟肉干制品检验项目包括铅（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、氯霉素、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。

3.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）、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）、氯霉素、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。

五、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《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 包装饮用水》（GB19298-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101**-**2015）、《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324-2014）、《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.其他饮用水检验项目包括浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、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。

2.果、蔬汁饮料检验项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、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）、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（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.蛋白饮料检验项目包括棕榈稀酸/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、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、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。

2.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、胭脂红。

七、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 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质量要求。

（二）检验项目

1.糖果检验项目包括铅（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）、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检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌。

3.果冻检验项目包括铅（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（以环已基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

八、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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.蔬菜干制品检验项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.干制食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

九、食糖

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《精幼砂糖》（QB/T 4564-2013）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173-2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174-2002）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨。

2.冰糖项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨。

十、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713-2015）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌。

2.粉丝粉条检验项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.淀粉糖检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）。

十一、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》（食品整治办〔2009〕5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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、安赛蜜、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、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、霉菌。

十二、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 豆制品》（GB 2712-2014）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品检验项目包括铅（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（以环已基氨基磺酸计）、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。

2.非发酵性豆制品检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、脲酶试验、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.其他豆制品检验项目包括铅（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）、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。

十三、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵面制品（自制）检验项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

2. 生食动物性水产品(自制) 检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

3.花生及其制品（餐饮）检验项目包括黄曲霉毒素B1。

4.复用餐饮具检验项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌。

5.其他餐饮食品：（1）酒类（餐饮）检验项目包括三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）；（2）酱腌菜（餐饮）检验项目包括糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐(以NaNO₂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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量。（3）生湿面制品(餐饮) 检验项目包括苯甲酸及其钠盐（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）。

十四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.其他畜肉检验项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、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、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

2.猪肝检验项目包括镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、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计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

3.其他畜副产品检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、土霉素、磺胺类（总量）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

4.其它禽副产品检验项目包括铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、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、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

5.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

6.鸡蛋检验项目包括铅（以Pb计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、多西环素（强力霉素）、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、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计）。