附件1

**本次检验项目**

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、食品整治办[2008]3号《关于印发《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)》的通知》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、[卫生部2011年10号文]《关于三聚氰胺在食品中限量值的公告》、GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准要求。

（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.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。

3.花生及其制品(自制)检验项目包括黄曲霉毒素B1。

4.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

5.酱腌菜(餐饮)检验项目包括亚硝酸盐(以NaNO2计)。

6.米粉制品(餐饮)检验项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、滑石粉。

7.其他液体乳(餐饮)检验项目包括黄曲霉毒素M{1}、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

8.生湿面制品(餐饮)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)、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、滑石粉、硼酸、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)。

9.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。

10.熟肉制品(自制)检验项目包括铬(以Cr计)。

11.油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

12.粽子(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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/LXXD0001S-2017《八宝茶》、GH/T1091-2014《代用茶》等标准要求。

（二）检验项目

1.速溶茶类、其它含茶制品检验项目包括铅(以Pb计)。

2.代用茶检验项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫。

三、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

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)。

四、方便制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、DBS41006-2015、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准要求。

（二）检验项目

1.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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素B{1}。

五、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、农业部2002年235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第2292号《中华人民共和国农业部公告第2292号》、GB31636-2016《食品安全国家标准 花粉》等标准要求。

（二）检验项目

1. 蜂蜜检验项目包括铅(以Pb计)、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

2.蜂花粉检验项目包括铅(以Pb计)、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

六、糕点

（一）抽检依据

抽检依据GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、食品整治办[2009]5号《关于印发＜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（第二批）＞的通知》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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、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、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

七、酒类

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准及质量要求、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括酒精度、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.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度(20℃)、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、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)。

3.其他发酵酒检验项目包括酒精度(20℃)、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)。

4.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度(20℃)、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)。

5.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、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）、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）等项目。

八、可可及烘焙咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据Q/QC0001S-2017《速溶咖啡》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡检验项目包括咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A。

九、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T31119-2014《冷冻饮品 雪糕》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括蛋白质、铅(以Pb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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、卫生部公告[2011]4号《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

1. 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。

2.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。

3.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目包括铅(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。

十一、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1号《关于印发<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）>的通知（整顿办函〔2011〕1号）》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、食品整治办[2008]3号《关于印发《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)》的通知》和SB/T10381-2012《真空软包装卤肉制品》等标准要求。

（二）检验项目

1. 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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、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。

2. 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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、商业无菌。

十二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、[卫生部2011年10号文]《关于三聚氰胺在食品中限量值的公告》、农业部2002年235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB25192-2010《食品安全国家标准 再制干酪》、GB25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》等标准要求。

（二）检验项目

1.巴氏杀菌乳检验项目包括蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、地塞米松。

2.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

3.干酪(奶酪)、再制干酪检验项目包括脂肪(干物中)、最小干物质含量、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、铅(以Pb计)。

4.灭菌乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松。

5.调制乳检验项目包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺。

十三、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据 GB1886.39-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》等标准要求。

（二）检验项目

山梨酸钾食品添加剂检验项目包括山梨酸钾(以C6H7KO2计)(以干基计)、重金属(以Pb计)、砷(As)、铅(Pb)。

十四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、农业部2002年235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告[2005]第560号《中华人民共和国农业部公告第560号》、农业部公告第2292号《中华人民共和国农业部公告第2292号》、GB22556-2008《豆芽卫生标准》、三部委2015年第11号公告《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2763.1-2018《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、整顿办函[2010]50号《关于印发《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)》的通知》等标准要求。

（二）检验项目

1.草莓检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、烯酰吗啉、戊菌唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、醚菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、粉唑醇、啶酰菌胺、草甘膦、阿维菌素、溴氰菊酯、嘧霉胺、多菌灵。

2.淡水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、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)。

3.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)。

4.豆芽检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠。

5.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、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)、二氧化硫残留量。

6.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、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)。

7.花椰菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氟酰脲、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、戊唑醇。

8.火龙果检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、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。

9.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)。

10.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、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、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计)、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)、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

11.结球甘蓝检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲基异柳磷、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯。

12.辣椒检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡唑醚菌酯、虫酰肼、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、内吸磷、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、唑螨酯、多菌灵。

13.猕猴桃检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脲、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷、敌百虫、久效磷。

14.牛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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、地塞米松、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、林可霉素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

15.枇杷检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、唑螨酯、辛硫磷、戊唑醇、杀螟硫磷、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脲、抗蚜威、氟虫腈、啶虫脒、敌百虫、甲基异柳磷。

16.其他禽蛋检验项目包括铅(以Pb计)、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、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)。

17.其他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)。

18.桑葚检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、戊唑醇、水胺硫磷、杀扑磷、灭多威、草甘膦、倍硫磷、敌百虫、久效磷。

19.柿子检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯唑磷、氯菊酯、甲基异柳磷、对硫磷、甲拌磷。

20.甜瓜类检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、烯酰吗啉、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、醚菌酯、氟虫腈、啶酰菌胺、吡唑醚菌酯、阿维菌素、乙酰甲胺磷、氯吡脲。

21.鸭肉检验项目包括挥发性盐基氮、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、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)。

22.羊肝检验项目包括总砷(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、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)。

23.羊肉检验项目包括挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、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、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

24.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)。

25.猪肾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、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)。

26.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、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）、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑等项目。

27.菜薹检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、三环唑、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等项目。

28.菠菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威。

29.生干坚果检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、唑螨酯、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群。

十五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据Q/MWX0026S-2018《食用植物调和油》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、GB/T1536-2004《菜籽油》、Q/XSJ0001S-2018《食用植物调和油（芝麻调和油）》、GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、Q/LBXT0009S-2019《芝麻调味油》、Q/BBAH0028S-2018《亚麻籽油》、GB10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》等标准要求。

（二）检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸值(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、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)。

2.食用动物油脂检验项目包括酸价(KOH)、过氧化值、丙二醛、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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)。

3.菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。

4.芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

十六、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

1.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)。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片检验项目包括铅(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。

3.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、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

十七、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据QB/T2686-2005《马铃薯片》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

1.干制薯类(马铃薯片)检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.膨化食品检验项目包括水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、Q/SXSN0001S-2017《开袋即食干制水果》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准要求。

（二）检验项目

1.水果干制品(含干枸杞)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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、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。

十九、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据GB19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准要求。

（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)。

2.玉米等检验项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)。

3.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）。

二十、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB17399-2016《食品安全国家标准 糖果》等标准要求。

（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)、日落黄、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

二十一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、SB/T10296-2009《甜面酱》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、SB/T10371-2003《鸡精调味料》、整顿办函[2011]1号《关于印发《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)》的通知》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T18186-2000《酿造酱油》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2717-2003《酱油卫生标准》、GB/T18187-2000《酿造食醋》、GB2719-2003《食醋卫生标准》、SB/T10337-2012《配制食醋》、GB/T8967-2007《谷氨酸钠（味精）》等标准要求。

（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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮(以氮计)、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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

4.辣椒酱检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.酿造酱油、配制酱油检验项目包括氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以氮计)、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)、对羟基苯甲酸酯类(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、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。

6.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)、对羟基苯甲酸酯类(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

7.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号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、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)、阿斯巴甜。

8.其他香辛料调味品检验项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、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)。

9.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)。

10.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等检验项目包括铅（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）、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）、沙门氏菌 n=5等项目。

11.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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等项目。

二十二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准及质量要求、GB8537-2008《饮用天然矿泉水》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T31325-2014《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》、[卫生部2011年10号文]《关于三聚氰胺在食品中限量值的公告》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》等标准要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标-偏硅酸、界限指标-溶解性总固体、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2.蛋白饮料检验项目包括油酸/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、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。

3.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。

4.固体饮料检验项目包括蛋白质、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)、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**二十三、**保健食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）等标准要求。

（二）检验项目

1.保健食品检验项目包括铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**二十四、**饼干

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、等标准要求。

（二）检验项目

1.饼干检验项目包括酸价（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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。