附件1

本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1-2018 《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》、GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.豆类检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A。

2.生干籽类检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量。

二、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目包括：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。

2.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。

三、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2749-2015《品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 23970-2009《卤蛋》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.再制蛋检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

四、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》标准和指标的要求。

（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。

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。

五、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、产品明示标准和质量要求、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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：水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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：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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据 GB/T 31119《冷冻饮品 雪糕》， 产品明示标准和质量要求、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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。

七、食糖

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、 GB/T 35883-2018《冰糖》、GB 13104-2014 《食品安全国家标准 食糖》、QB/T 1214-2002《方糖》标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

八、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目包括：铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd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、总砷(以As计)。

3. 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。

4. 米粉检验项目包括：铬(以Cr计)、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)。

5. 普通挂面、手工面检验项目包括：铅(以Pb计)。

6. 其他谷物粉类制成品检验项目包括：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)。

7. 生湿面制品检验项目包括：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

8.发酵面制品检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

九、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1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)》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、食品整治办[2008]3号《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)》标准和指标的要求。

（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)、胭脂红、酸性橙Ⅱ、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、糖精钠(以糖精计)。

2. 熟肉干制品检验项目包括：单核细胞增生李斯特氏菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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)、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。

十、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2717-2003《酱油卫生标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 24399-2009《黄豆酱》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、SB/T 10337-2012《配制食醋》、GB 2719-2003《食醋卫生标准》、整顿办函[2011]1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)》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、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. 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)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3. 坚果与籽类的泥（酱）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)、沙门氏菌。

4. 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)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、阿斯巴甜、大肠菌群。

5. 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)、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。

十一、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 17401-2014《食品安全国家标准 饼干》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》,GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括：水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十二、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》,GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 藻类干制品检验项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

2.预制动物性水产干制品

2. 熟制动物性水产制品检验项目包括：镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

十三、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/XSP 0003S-2018 《玉米胚芽油》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.玉米油检验项目包括:酸价(以KOH计)、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)。

2.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）。

3.大豆油检验项目包括：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）。

4．其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、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.花生油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B 1 、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）。

十四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB 8537-2008《饮用天然矿泉水》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《产品明示要求》、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《产品明示标准和质量要求》、《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》、GB/T 31324-2014 《植物蛋白饮料 杏仁露》、GB/T 31325-2014 《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括：界限指标、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.饮用纯净水检验项目包括：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、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

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.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。

5.蛋白饮料检验项目包括：棕榈烯酸/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。

6.其他饮料检验项目包括：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)、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、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十五、酒类

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、DB23/T 1503-2013《地理标志产品 北大仓酒》、GB 2758-2012 《发酵酒卫生标准》、《产品明示标准及质量要求》标准和指标的要求。

（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.葡萄酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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）、三氯蔗糖。

3. 啤酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注。

十六、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：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）、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。

十七、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《农业部公告第23号》、《农业部第2292号》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜检验项目包括：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、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。

2.蜂产品制品检验项目包括：铅（以Pb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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数。

十八、食盐

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2721-2015 《食品安全国家标准 食用盐》、NY/T 1040-2012 《绿色食品 食用盐》、《产品明示标准及质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 食盐检验项目包括：氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐、亚铁氰化钾（以亚铁氰根计）。

十九、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《产品明示标准和质量要求》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、《整顿办函（2011）1号》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、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(第一批)》、《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告 2012年 第10号》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 饼干（餐饮单位自制)检验项目包括：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品，以Al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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖。

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.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。

4.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)检验项目包括：胭脂红、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)。

5.酱腌菜(餐饮)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(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

6.米粉制品(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)、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。

7.肉冻、皮冻(自制)检验项目包括：铬(以Cr计)。

8.散装配制酒(餐饮单位自制)检验项目包括：糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、甲醇、氰化物(以HCN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)。

9.油炸面制品(自制)检验项目包括：铝的残留量(干样品,以Al计)。

二十、炒货及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

廿一、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》、《整顿办函[2011]1号》、SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》、《产品明示标准及质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 包子、馒头等熟制品检验项目包括：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. 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）。

3. 速冻蔬菜制品检验项目包括：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

4. 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。

5. 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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。