附件1

本次抽检依据和检验项目

1. 食用油、油脂及其制品

　　（一）抽检依据

　　抽检依据是《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）标准及产品明示标准和指标的要求。

　　（二）检验项目

　　1．菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸值(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

2．花生油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)、酸值(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

3．其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸值/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。

4．食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、浸出油溶剂残留量、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

5．芝麻油抽检项目包括酸值/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）。

6．玉米油抽检项目包括酸值/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、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

1. 肉制品

　　（一）抽检依据

　　抽检依据是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、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)》、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)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

　　（二）检验项目

1．酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸性橙Ⅱ、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷(以As计)。

2．熟肉干制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠埃希氏菌O157:H7、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)。

3．腌腊肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铬(以Cr计)、过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷(以As计)。

4．熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、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．熏烤烤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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。

1. 蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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）、整顿办函〔2011〕1号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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)》的通知等标准及产品明示标准和指标的要求。

　　（二）检验项目

1．干制食用菌抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量。

2．酱腌菜抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、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、纽甜、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、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)、亚硝酸盐(以NaNO2计)。

3．自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)。

　　四、水果制品

　　（一）抽检依据

　　抽检依据是《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．蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（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）、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、乙二胺四乙酸二钠。

2．水果干制品(含干枸杞）抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、吡虫啉、克百威、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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

　　五、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）。

（二）检验项目

1．预制动物性水产干制品的抽检项目包括镉(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)、二氧化硫残留量、N-二甲基亚硝胺。

2．藻类干制品的抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量。

3．熟制动物性水产制品的抽检项目包括镉(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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

　　六、糕点

　　（一）抽检依据

　　抽检依据是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、食品整治办〔2009〕5号全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》的通知、整顿办函〔2011〕1号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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）》的通知等标准及产品明示标准和指标的要求。

　　（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（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-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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以A1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。

　　七、饼干

　　（一）抽检依据

　　抽检依据是《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

饼干抽检项目包括酸价（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。