附件1

 **本次检验项目**

一、饼干

（一）抽检依据

抽检依据GB7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（二）检验项目

饼干检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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)、三氯蔗糖、菌落总数 n=5、大肠菌群 n=5、金黄色葡萄球菌n=5、沙门氏菌n=5、霉菌、安赛蜜、柠檬黄、日落黄等项目。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据食品整治办[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》、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》标准要求、卫生部、国家食品药品监督管理局公告[2012]10号《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）》标准要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 熟肉制品(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)。

3. 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)

4. 油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)

5. 月饼(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)、安赛蜜、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝

6. 酱腌菜（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目

7. 酿皮、粳皮(餐饮)检验项目包括过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)

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

9.花生及其制品(自制)检验项目包括黄曲霉毒素B1

10.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

11.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 检验项目包括铬（以Cr计），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）等项目

12.生食动物性水产品（餐饮）检验项目包括挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴等项目

13.其他液体乳（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺等项目

14.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、沙门氏菌等项目。

三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据Q/CSJ0003S-2018《苦荞茶》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GH/T1091-2014《代用茶》、Q/GJJW0001S-2017《八宝盖碗茶》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、产品明示标准和质量要求等标准要求。

（二）检验项目

1.代用茶检验项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量。

2.速溶茶类、其它含茶制品检验项目包括铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群等项目。

3.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶检验项目包括铅（以Pb计）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威。

四、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（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)(KOH)、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。

2. 其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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。

五、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》标准要求。

（二）检验项目

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。

六、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、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》和农业部公告第2292号《中华人民共和国农业部公告第2292号》标准要求。

（二）检验项目

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、双甲脒、氟胺氰菊酯等项目。

七、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》、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名单（第五批）＞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》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、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)、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。

2. 月饼验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐钙盐、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等项目。

八、罐头

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》标准要求。

（二）检验项目

畜禽肉类罐头检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、商业无菌。

九、酒类

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准及质量要求、GB2762-2012《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》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》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.以发酵酒为酒基的配制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)、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.黄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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

4.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)。

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 食品污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 普通挂面、手工面检验项目包括铅(以Pb计)。

3. 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。

4. 谷物碾磨加工品检验项目包括铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、二氧化硫残留量。

5.其他谷物碾磨加工品检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A等项目。

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名单（第五批）＞的通知》、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》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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、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。

3.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、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）。

十二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、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》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（二）检验项目

1. 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)。

2. 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。

十三、食糖

（一）抽检依据

抽检依据GB/T35887-2018《白砂糖试验方法》、GB317-2006《白砂糖》、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 食品污染物限量》和GB13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、《食品安全国家标准 冰糖》（GB/T 35883-2018）、《食品安全国家标准 单晶体冰糖》（QB/T 1173-2002）、《食品安全国家标准 多晶体冰糖》（QB/T 1174-2002）、《食品安全国家标准 方糖》（GB/T 35888-2018）、《食品安全国家标准 方糖》（QB/T 1214-2002）标准要求。

（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。

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

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

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 食品污染物限量》、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》和GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、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》、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》、GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、农业部公告第235号、农业部公告第560号、农业部公告第2292号、整顿办函[2010] 50号、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1.韭菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷。

2.菠菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、二嗪磷、伏杀硫磷、氟虫腈、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、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

3.甜椒检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰脲、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、抗蚜威、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、嘧菌环胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯。

4.茄子检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯、唑螨酯。

5.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。

6.黄瓜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、腈苯唑、腈菌唑、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯唑磷、醚菌酯、灭多威、内吸磷、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、氧乐果、乙霉威、唑螨酯。

7.芹菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、肟菌酯。

8.山药检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

9.番茄检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威、唑螨酯。

10.菜豆检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧霉胺、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、溴螨酯、氧乐果。

11.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。

12.橙检验项目包括铅(以Pb计)、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脲、氧乐果。

13.大白菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

14.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)。

15.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、烯草酮。

16.柑、橘检验项目包括铅(以Pb计)、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、多菌灵、狄氏剂、氧乐果。

17.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。

18.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。

19.豇豆检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷。

20.柠檬检验项目包括铅(以Pb计)、抑霉唑、辛硫磷、四螨嗪、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、草甘膦、阿维菌素、狄氏剂、杀扑磷。

21.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)。

22.苹果检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻螨酮、噻菌灵、螺螨酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏。

23.普通白菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、久效磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷。

24.芹菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、肟菌酯。

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

26.生干籽类检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量。

27.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)。

28.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)。

29.油桃检验项目包括铅(以Pb计)、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、抗蚜威、甲胺磷、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵。

30.猪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、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、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

31.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六等项目。

32.鲜蛋检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞(以Hg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、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物等项目。

33.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。

34.鲜食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量等项目。

35.猪肝检验项目包括铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg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）（磺胺类（总量）项目包括：磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，阿莫西林等项目。

36.西瓜检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、肟菌酯、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、甲基硫菌灵、氟虫腈、啶氧菌酯、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、噻虫。

37.桃检检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、抗蚜威、腈苯唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵、氯唑磷。

38.李子检验项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、抗蚜威、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果。

39.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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)。

40.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）。

十五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T1536-2004《菜籽油》、GB/T23347-2009《橄榄油、油橄榄果渣油》、GB/T8233-2018《芝麻油》、GB/T8233-2018《芝麻油》、GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（二）检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸值(以KOH计)、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.煎炸过程用油检验项目包括酸价(KOH)、极性组分。

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）等项目。

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名单（第五批）＞的通知》、GB2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（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(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

2.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。

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）、二氧化硫残留量等项目。

4.酱腌菜检验项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十七、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、NY/T948-2006《香蕉脆片》、GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》标准要求。

（二）检验项目

1.果酱检验项目包括展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括铅(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)、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)、二氧化硫残留量、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、展青霉素。

3.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、霉菌计数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、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》标准要求。

（二）检验项目

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。

十九、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T8967-2007《谷氨酸钠（味精）》、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/T10371-2003《鸡精调味料》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、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名单（第五批）＞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》、《食品安全国家标准 谷氨酸钠（味精）》（GB GB/T 8967-20007）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.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目包括铅(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、二氧化硫残留量。

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.坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等检验项目包括铅(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)、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、沙门氏菌。

5.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。

6.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。

7.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。

8.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)。

9.香辛料调味油检验项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

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。

11.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

二十、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB/T31324-2014《植物蛋白饮料 杏仁露》、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》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、[卫生部2011年10号文]《关于三聚氰胺在食品中限量值的公告》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）标准要求。

（二）检验项目

1.蛋白饮料检验项目包括产品明示标准及质量要求、GB8537-2008《饮用天然矿泉水》、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、蛋白质、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。

2.固体饮料检验项目包括铅(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)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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。

3.果、蔬汁饮料检验项目包括铅(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)、纳他霉素、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4.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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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。

5.饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标-锶、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。

6.茶饮料检验项目包括茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数 n=5、大肠菌群 n=5、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌 n=5、沙门氏菌 n=5等项目。

二十一、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》等标准要求。

（二）检验项目

1. 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）等项目。

二十二、豆制品

（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 食品污染物限量》、GB 29921-2013《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. 豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括脲酶试验、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）、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

二十三、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 食品污染物限量》、GB 29921-2013《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. 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、商业无菌等项目。