附件1

本次检验项目

一、茶叶及相关制品

（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》标准和指标的要求。

（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。

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》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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.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。

2.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、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。

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。

三、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《产品明示标准和质量要求》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、霉菌。

2.其他淀粉制品检验项目包括：铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、二氧化硫残留量。

四、食糖

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 317-2018 《白砂糖》、GB/T 1445-2018《绵白糖》、GB/T 35883-2018 《冰糖》、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 13104-2014 《食品安全国家标准 食糖》、《产品明示标准和质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2. 绵白糖检验项目包括：总糖分、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、二氧化硫残留量 、总砷（以As计） 、铅（以Pb计） 、螨。

五、食用农产品

（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 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》、农业部公告第 235 号，农业部公告第 560 号、农业部公告第2292 号，GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、整顿办函〔 2010 〕50 号标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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、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）。

6. 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、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）。

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. 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）。

9. 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、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

10. 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。

11. 油麦菜检验项目包括：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、食用油、油脂及其制品

（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 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》、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》、《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.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）。

2.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）。

3. 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）。

4.食用植物调和油检验项目包括：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）。

5. 玉米油检验项目包括：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）。

6.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）。

七、饮料

（一）抽检依据

抽检依据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）》、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 19298-2014 《食品安全国家标准 包装饮用水》、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》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《产品明示标准及质量要求》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.碳酸饮料(汽水)检验项目包括：二氧化碳气容量、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

7.固体饮料检验项目包括：蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、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。

8.其他饮料(汽水)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

八、酒类

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2012 《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 2757-1981 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、GB 2757-2012 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、GB 2758-2005《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.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。

3.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。

4.果酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

5.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、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）。

九、炒货食品及坚果制品

（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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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. 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B 1 、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。

十、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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2712-2014 《食品安全国家标准 豆制品》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。

十一、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 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》、《农业部公告第235号》、《农业部第2292号公告》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。

十二、餐饮食品

（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》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 油炸面制品(自制)检验项目包括：铝的残留量(干样品,以Al计)。

十三、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）。

十四、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》、Q/DYWD0001S-2016《冷面》、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. 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. 其他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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 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)。

4. 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)。

5. 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。

6. 普通挂面、手工面检验项目包括：铅(以Pb计)。

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

十五、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)》要求标准和指标的要求。

（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)。

十六、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、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》、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/T 18187-2000《酿造食醋》、GB 2719-2003《食醋卫生标准》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》、Q/YBHF0002S-2017《冷面调味料》、Q/NJL0009S-2018《调料醋》、SB/T 10337-2012《配制食醋》、GB/T 24399-2009《黄豆酱》、Q/JTYQ 0001S-2018《大豆酱》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 黄豆酱、甜面酱等检验项目包括：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)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 其他液体调味料检验项目包括：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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数。

6. 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、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。

7. 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。

8. 辣椒酱检验项目包括：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。

9. 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)。

十七、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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.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）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》，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》，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（仅冰淇淋，雪糕检测），铅（以Pb计），糖精钠（以糖精计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。

十九、保健食品

（一）促进消化

抽检依据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、Q/XZSG0027S-2018《保健食品 修正牌斯唯诺口服液》。

（二）促进排铅

抽检依据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、Q/XZSG0026S-2018《保健食品 修正牌清果口服液》。

（三）促进排铅

抽检依据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009030、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、Q/XZSG0020S-2018《保健食品 修正牌优尔胶囊》。

（四）营养素补充剂,补充维生素及维生素

抽检依据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、Q/JLAD0002S-2016《保健食品 吉林敖东牌维生素C.E泡腾片》。

（五）营养素补充剂, 补充钙,

抽检依据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、Q/JLADJ0010S-2017《敖东®钙泡腾片》。

（六）营养素补充剂, 补充锌,

抽检依据GB 16740-2014《食品安全国家标准 保健食品》、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、Q/JLADJ0010S-2017《敖东®钙泡腾片》。