附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。

（二）检验项目

1、发酵面制品(自制)抽检项目包括糖精钠(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)。

二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，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》，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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》要求。

（二）检验项目

1、发酵乳抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌。

2、灭菌乳抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌。

三、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是符合产品明示标准及质量要求，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 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》，GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》，GB 8537-2018《饮用天然矿泉水》要求。

（二）检验项目

1、天然矿泉水抽检项目包括界限指标、耗氧量(以O2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、氟化物(以F-计)、氰化物(以CN-计)、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、饮用纯净水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3、其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、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)、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、诱惑红、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、商业无菌。

5、固体饮料抽检项目包括蛋白质、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（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。