附件1

本次检验项目

一、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、《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.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）。

2.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）。

3.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）。

4.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括：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）。

5.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）。

6.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）。

7.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）。

8.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）。

9.煎炸过程用油检验项目包括：酸价、极性组分、游离棉酚。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据《GB 2717-2003》 酱油卫生标准、《GB/T 18186-2000》 酿造酱油、《SB/T 10336-2012》 配制酱油、《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、《产品明示标准和质量要求》、《GB 29921-2013》 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、《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、《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（第三批》）、《食品整治办《2008》3号》、《整顿办函《2011》1号》、《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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、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、3-氯-1，2-丙二醇、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.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（以对羟基苯甲酸计）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括：铅（以Pb计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、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）。

4.香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）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）、糖精钠（以糖精计）。

5.其他香辛料调味品检验项目包括：铅（以Pb计）、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）。

6.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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.坚果与籽类的泥（酱）花生酱等检验项目包括: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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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-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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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。

9.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-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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

10.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-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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、副溶血性弧菌。

三、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、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、GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品、GB/T 23586-2009 酱卤肉制品、SB/T 10381-2012 真空软包装卤肉制品、《产品明示标准和质量要求》标准和指标的要求。

1. 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）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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）、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、商业无菌。

2.熟肉干制品检验项目包括: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）、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、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。

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）、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。

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/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 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》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.茶饮料检验项目包括：茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌

五、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《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 2757-2012》 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒、《GB 2757-1981》 蒸馏酒及配制酒卫生标准、《GB 2758-2012》食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒、《GB 2761-2017》 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量。

（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）

六、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。

（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。

七、糕点

（一）抽检依据

抽检依据《GB 7099-2015》 食品安全国家标准 糕点、面包、《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 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》、《食品整治办《2009》5号》、《GB 19295-2011》 食品安全国家标准 速冻面米制品、《SB/T 10377-2004》 粽子。

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括：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。

2.月饼检验项目包括：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。

3.粽子检验项目包括：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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌。

八、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、农业部公告第2292号《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.鸡肝检验项目包括：总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、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、氟苯尼考、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)、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林。

2.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。

3.鸡蛋检验项目包括：铅（以Pb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、多西环素(强力霉素）、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 、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟甲腈砜、氟甲腈亚砜之和计）。

九、冷冻饮品

（一）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》。

（二）检验项目

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、蛋制品

（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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。

（二）检验项目

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（不含糟蛋；即食再制蛋制品检测），大肠菌群（即食再制蛋制品检测），沙门氏菌（即食类预包装食品检测）

十一、粮食加工品

（一）抽检依据

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 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《产品明示标准及质量要求》

（二）检验项目

1. 其他谷物粉类制成品检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B 1 、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。

2. 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。

3. 米粉检验项目包括：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、二氧化硫残留量。

4. 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。

十二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品整治办[2008]3号》、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》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、《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》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、《整顿办函[2011]1号》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2757-1981《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》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（餐饮)：铅(以Pb计)、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

2. 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)、三氯蔗糖、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。

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.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。

5. 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)、甲醇、氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红。

6. 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)。