附件1

本次检验项目

一、饼干

（一）抽检依据

抽检依据为《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 饼干》（GB 7100-2015）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量(干样品，以Al计)、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

二、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5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)》（整顿办函[2011]1号）、《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

糕点检验项目，包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙二醇、丙二醇(面包不检)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、富马酸二甲酯、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量(干样品，以Al计)、霉菌、霉菌计数、纳他霉素、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、酸价(以脂肪计)、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)。

三、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《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 淀粉制品》（GB 2713-2015）、《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.粉丝粉条检验项目，包括铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌。

2.淀粉糖检验项目，包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)。

3.淀粉检验项目，包括二氧化硫残留量、大肠菌群、菌落总数、铅(以Pb计)、霉菌、霉菌和酵母。

4.其他淀粉制品检验项目，包括铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌。

四、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准。

（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)、二氧化硫残留量、纽甜、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素B1。

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)、二氧化硫残留量、纽甜、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素B1。

五、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制酱油》（SB/T 10336-2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）、《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)》（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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.黄豆酱、甜面酱等检验项目，包括氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)、总砷(以As计)。

2.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(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的比例之和、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、总砷(以As计)。

3.鸡粉、鸡精调味料检验项目，包括阿斯巴甜、呈味核苷酸二钠、大肠菌群、谷氨酸钠、菌落总数、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、总砷(以As计)。

4.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B1、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)。

5.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、罗丹明B、马拉硫磷、铅(以Pb计)、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)、戊唑醇。

6.辣椒酱检验项目，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、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、铅(以Pb计)、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)、总砷(以As计)。

7.料酒检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、总砷(以As计)。

8.酿造酱油、配制酱油检验项目，包括3-氯-1，2-丙二醇、氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)、总砷(以As计)。

9.酿造食醋、配制食醋检验项目，包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B1、菌落总数、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)、游离矿酸、总砷(以As计)、总酸(以乙酸计)。

10.其他半固体调味料检验项目，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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、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)、总砷(以As计)。

11.其他固体调味料检验项目，包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铅(以Pb计)、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)、总砷(以As计)。

12.其他香辛料调味品检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、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)。

13.其他液体调味料检验项目，包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、副溶血性弧菌、镉(以Cd计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)、总砷(以As计)。

14.味精检验项目，包括谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)。

15.香辛料调味油检验项目，包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、罗丹明B、铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目，包括甲醇、酒精度、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)。

2.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、酒精度、铅(以Pb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)。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目，包括二氧化硫残留量、甲醇、酒精度、铅(以Pb计)、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)。

4.果酒检验项目，包括二氧化硫残留量、酒精度、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、展青霉素。

5.黄酒检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酒精度、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

6.其他发酵酒检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酒精度、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

七、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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)》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.干制食用菌检验项目，包括二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

2.酱腌菜检验项目，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.其他蔬菜制品检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(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)。

4.腌渍食用菌检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(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的比例之和、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、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)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

5.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，包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、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)。

八、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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)》（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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目，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)、商业无菌、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.熟肉干制品检验项目，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.熏煮香肠火腿制品检验项目，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)、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)。

4.腌腊肉制品检验项目，包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铬(以Cr计)、过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、铅(以Pb计)、三甲胺氮、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)。

5.熏烧烤肉制品检验项目，包括N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、大肠埃希氏菌O157:H7、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)。

九、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《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》（农业部公告第2292号）、《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》（GB 2763.1-2018）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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）》（整顿办函〔2010〕50号）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告2015年第11号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.豆芽检验项目，包括亚硫酸盐(以SO2计)、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)。

2.淡水鱼检验项目，包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲砜霉素、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

3.番茄检验项目，包括阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、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。

4.海水鱼检验项目，包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲砜霉素、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、组胺。

5.鸡肉检验项目，包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、金霉素、利巴韦林、洛美沙星、氯霉素、尼卡巴嗪残留标志物、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

6.豇豆检验项目，包括阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、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、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

7.韭菜检验项目，包括阿维菌素、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、镉(以Cd计)、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、灭线磷、内吸磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果。

8.牛肉检验项目，包括地塞米松、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

9.茄子检验项目，包括阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、啶虫脒、氟虫腈、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、唑螨酯。

10.芹菜检验项目，包括阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、氧乐果。

11.山药检验项目，包括倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、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。

12.猪肝检验项目，包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、总砷(以As计)。

13.猪肉检验项目，包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、克伦特罗、喹乙醇代谢物、莱克多巴胺、利巴韦林、洛美沙星、氯丙嗪、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

14.黄瓜检验项目，包括阿维菌素、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、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、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。

15.鸭肉检验项目，包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、金霉素、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

16.油麦菜检验项目，包括倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、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。

17.大白菜检验项目，包括阿维菌素、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、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、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。

18.淡水虾检验项目，包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

19.豆类检验项目，包括丙炔氟草胺、氟磺胺草醚、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、氯嘧磺隆、铅(以Pb计)、烯草酮、赭曲霉毒素A。

20.鸡蛋检验项目，包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计)、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、氧氟沙星。

21.梨检验项目，包括阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、醚菌酯、灭线磷、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、噻菌灵、四螨嗪、戊唑醇、烯唑醇、辛硫磷、氧乐果。

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

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

24.其他禽副产品检验项目，包括呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、铬(以Cr计)、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

25.生干籽类检验项目，包括苯醚甲环唑、大肠菌群、多菌灵、二氧化硫残留量、粉唑醇、镉(以Cd计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)。

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

27.鲜食用菌检验项目，包括二氧化硫残留量、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

28.海水虾检验项目，包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、二氧化硫残留量、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

29.海水蟹检验项目，包括地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、二氧化硫残留量、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

30.火龙果检验项目，包括敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、氯唑磷、灭多威、内吸磷、铅(以Pb计)、水胺硫磷、辛硫磷。

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

32.葡萄检验项目，包括百菌清、苯醚甲环唑、啶酰菌胺、氟虫腈、氟硅唑、己唑醇、甲霜灵和精甲霜灵、氯吡脲、嘧菌酯、嘧霉胺、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、噻菌灵、戊菌唑、戊唑醇、辛硫磷、溴氰菊酯。

33.其他畜副产品检验项目，包括呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

34.其他畜肉检验项目，包括恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

35.生干坚果检验项目，包括苯醚甲环唑、大肠菌群、多菌灵、二氧化硫残留量、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)、唑螨酯。

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

37.香蕉检验项目，包括百菌清、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、丙环唑、氟虫腈、氟环唑、镉(以Cd计)、腈苯唑、腈菌唑、嘧菌酯、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、噻菌灵、肟菌酯、烯唑醇、辛硫磷、溴氰菊酯。

38.枣检验项目，包括啶虫脒、氟虫腈、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、糖精钠(以糖精计)、辛硫磷、氧乐果。

十、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）、《食品安全国家标准 食用动物油脂》（GB 10146-2015）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《菜籽油》（GB 1536-2004）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菜籽油检验项目，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、酸价(KOH)、酸值(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

2.大豆油检验项目，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)检验项目，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)、游离棉酚、总砷(以As计)。

4.食用动物油脂检验项目，包括苯并[a]芘、丙二醛、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、铅(以Pb计)、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

5.食用植物调和油检验项目，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、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

6.芝麻油检验项目，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、酸价(KOH)、酸值(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)。

十一、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325-2014）、《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324-2014）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2.蛋白饮料检验项目，包括(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、大肠菌群、蛋白质、花生酸/总脂肪酸、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、三聚氰胺、沙门氏菌、山嵛酸/总脂肪酸、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、亚麻酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、棕榈烯酸/总脂肪酸。

3.固体饮料检验项目，包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、蛋白质、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、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、沙门氏菌、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)、苋菜红、胭脂红、赭曲霉毒素A。

4.果、蔬汁饮料检验项目，包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、赤藓红、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、亮蓝、霉菌、纳他霉素、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸性红、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)、苋菜红、新红、胭脂红、展青霉素。

5.其他饮料检验项目，包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、赤藓红、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、日落黄、沙门氏菌、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)、苋菜红、新红、胭脂红。

6.其他饮用水检验项目，包括大肠菌群、耗氧量、挥发性酚(以苯酚计)、浑浊度、三氯甲烷、铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐、余氯(游离氯)。

7.饮用纯净水检验项目，包括大肠菌群、耗氧量、三氯甲烷、铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐、余氯(游离氯)。

十二、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4号）等标准及产品明示质量的要求。

（二）检验项目

1.大米检验项目，包括黄曲霉毒素B1、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)。

2.谷物加工品检验项目，包括黄曲霉毒素B1、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)。

3.米粉制品检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、菌落总数、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)。

4.普通挂面、手工面检验项目，包括铅(以Pb计)。

5.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)。

6.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目，包括黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、二氧化钛、镉(以Cd计)、过氧化苯甲酰、滑石粉、铅(以Pb计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A。

7.玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目，包括镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、总砷(以As计)。

8.米粉检验项目，包括二氧化硫残留量、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)。

十三、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235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》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目，包括大肠菌群、果糖和葡萄糖、菌落总数、洛美沙星、氯霉素、霉菌计数、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、嗜渗酵母计数、氧氟沙星、蔗糖。

十四、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《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)》（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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）、《卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告》、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复用餐饮具检验项目，包括游离性余氯、大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。

2.火锅、麻辣烫调味料(底料、蘸料)(餐饮)检验项目，包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、蒂巴因、可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。

3.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目，包括蒂巴因、可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

4.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红。

5.其他调味品(餐饮)检验项目，包括蒂巴因、黄曲霉毒素B1、可待因、吗啡、那可丁、铅(以Pb计)、罂粟碱、总砷(以As计)。

6.生食动物性水产品(自制)检验项目，包括镉(以Cd计)、挥发性盐基氮、绦虫裂头蚴、吸虫囊蚴、线虫幼虫。

7.油炸面制品(自制)检验项目，包括铝的残留量(干样品，以Al计)。

十五、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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。

2.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，包括吡虫啉、吡蚜酮、草甘膦、除虫脲、滴滴涕、敌百虫、啶虫脒、多菌灵、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威。

十六、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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 豆制品》（GB 2712-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大豆蛋白类制品等检验项目，包括大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、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)。

2.豆干、豆腐、豆皮等检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、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、铝的残留量(干样品，以Al计)、脲酶试验、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、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)。

3.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)。

十七、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)。

2.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝检验项目，包括大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)。

十八、罐头

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、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)。

2.蔬菜类罐头检验项目，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、霉菌计数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠。

十九、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡检验项目，包括咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A。

二十、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

灭菌乳检验项目，包括蛋白质、地塞米松、非脂乳固体、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、铅(以Pb计)、三聚氰胺、商业无菌、脂肪、酸度。

二十一、食糖

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白砂糖检验项目，包括二氧化硫残留量、还原糖分、螨、铅(以Pb计)、色值、蔗糖分、总砷(以As计)。

2.冰糖检验项目，包括二氧化硫残留量、还原糖分、螨、铅(以Pb计)、色值、蔗糖分、总砷(以As计)。

二十二、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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 膨化食品》（GB 17401-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水分、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)。

二十三、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 藻类及其制品》（GB 19643-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品检验项目，包括N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、镉(以Cd计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)。

2.藻类干制品检验项目，包括大肠菌群、二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、铅（以Pb计）（干重计）、沙门氏菌。

3.其他水产制品检验项目，包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、副溶血性弧菌、铬(以Cr计)、甲基汞(以Hg计)、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、无机砷(以As计)。

二十四、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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)》（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.包子、馒头等熟制品检验项目，包括大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)。

2.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)。

3.速冻调理肉制品检验项目，包括镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、铅(以Pb计)、胭脂红、总砷(以As计)。

二十五、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 糖果》（GB 17399-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糖果检验项目，包括大肠菌群、菌落总数、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、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(红色)、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(黄色)、胭脂红

二十六、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB /T 31114-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目，包括大肠菌群、蛋白质、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。