附件1

本次检验项目

一、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是符合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 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》要求。

（二）检验项目

饼干抽检项目包括酸价（以脂肪计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告，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》，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。

（二）检验项目

1、发酵面制品(自制)抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

2、油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

3、酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 抽检项目包括铬(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)。

4、火锅调味料(底料、蘸料)(自制) 抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

三、茶叶及相关制品

（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》要求。

（二）检验项目

代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、二氧化硫。

四、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合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 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》要求。

（二）检验项目

1、淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母。

2、粉丝粉条等抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

五、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合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 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括脲酶试验、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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、铝的残留量（干样品,以Al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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2、腐竹、油皮抽检项目包括铅(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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3、大豆蛋白类制品等铅(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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品,以Al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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是符合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》，食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（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、防腐剂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。

七、酒类

（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 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，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、白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、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、果酒抽检项目包括酒精度、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、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖。

八、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是符合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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，卫生部公告[2011]第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》，食品整治办[2009]5号《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[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)》，GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求。

（二）检验项目

1、大米抽检项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺。

2、通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr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、敌草快、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰。

3、普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

4、玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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。

九、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合 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》要求。

（二）检验项目

1、酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、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、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

2、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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）、胭脂红、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。

十、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是符合 GB/T 317-2006《白砂糖》， 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》要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等抽检项目包括蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、螨。

十一、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是符合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》，整顿办函[2010]50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(第四批)》，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》要求。

（二）检验项目

1、猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、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、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、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、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林。

2、鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As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、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、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、沙拉沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物。

3、猪肝抽检项目包括铅（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)、五氯酚酸钠、阿莫西林。

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

5、其他水产品抽检项目包括铅（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、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。

6、贝类抽检项目包括挥发性盐基氮、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、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。

7、海水蟹抽检项目包括挥发性盐基氮、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、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、二氧化硫残留量。

8、海水虾抽检项目包括挥发性盐基氮、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、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、二氧化硫残留量。

9、苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多菌灵、氯唑磷、戊唑醇、噻菌灵、甲基硫菌灵、嘧菌酯、辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、杀扑磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、狄氏剂、对硫磷、咪鲜胺、烯酰吗啉、啶酰菌胺、糖精钠（以糖精计）。

十二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB/T 8233-2008《芝麻油》，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 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》要求。

（二）检验项目

1、芝麻油抽检项目包括酸值/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、其他食用植物油(半精炼、全精炼) 抽检项目包括酸值/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）。

3、煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分、羰基价。

十三、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》，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 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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(第五批)》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、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、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2、自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十四、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》，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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求。

（二）检验项目

1、含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、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）、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、薯粉类抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十五、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2012《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 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（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）、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、合成着色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、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、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2、水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、克百威、吡虫啉、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，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 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2、速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

3、包子、馒头等熟制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅（以Pb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。

十七、糖果制品

（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》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、糖果抽检项目包括铅（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、赤藓红、亮蓝）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌。

十八、调味品

（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 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 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，GB 2719-2003《食醋卫生标准》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、坚果与籽类的泥（酱）、包括花生酱等抽检项目包括铅（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、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）、沙门氏菌。

2、酿造食醋、配制食醋抽检项目包括总酸（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、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。

3、料酒抽检项目包括铅（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、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）。

4、黄豆酱、甜面酱等抽检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、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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5、其他半固体调味料抽检项目包括铅（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、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

十九、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 8537-2008《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。