附件1

本次检验项目

一、水果制品

（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 蜜饯》（GB 14884-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目，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、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、展青霉素。

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）、《粽子》（SB/T 10377-2004）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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、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)。

2.棕子检验项目，包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、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、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)。

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.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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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.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。

2.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)。

3.味精检验项目，包括谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)。

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）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)。

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

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)。

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.调理肉制品(非速冻)检验项目，包括氯霉素、铅(以Pb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）、《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.茄子检验项目，包括阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、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、涕灭威、氧乐果、唑螨酯。

3.结球甘蓝检验项目，包括阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、毒死蜱、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲基异柳磷、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果。

4.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、沙丁胺醇、特布他林、土霉素、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。

5.梨检验项目，包括苯醚甲环唑、敌敌畏、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、氧乐果。

6.猪肉检验项目，包括阿莫西林、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、镉(以Cd计)、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、氯丙嗪、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、庆大霉素、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、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

7.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、无机砷(以As计)、孔雀石绿、喹乙醇代谢物、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、氧氟沙星。

8.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、六六六、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。

9.芒果检验项目，包括苯醚甲环唑、丙溴磷、铅(以Pb计)、戊唑醇、氧乐果。

10.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、毒死蜱、多菌灵、噁唑菌酮、氟虫腈、镉(以Cd计)、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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)、嗪氨灵、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威。

11.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、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、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)。

12.韭菜检验项目，包括毒死蜱、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、铅(以Pb计)、氧乐果。

13.枇杷检验项目，包括啶虫咪、镉(以Cd计)、抗蚜威、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、唑螨酯。

14.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、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、金霉素、洛美沙星、氯霉素、尼卡巴嗪残留标志物、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、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、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

15.辣椒检验项目，包括虫酰肼、多菌灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯唑磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

16.黄瓜检验项目，包括阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、镉(以Cd计)、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、联苯肼酯、氯吡脲、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

17.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、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

18.鲜蛋检验项目，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)、氯霉素、铅(以Pb计)、氧氟沙星、总汞(以Hg计)。

19.柠檬检验项目，包括狄氏剂、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、铅(以Pb计)、噻嗪酮、杀扑磷、抑霉唑。

20.牛肉检验项目，包括阿莫西林、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、镉(以Cd计)、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、铅(以Pb计)、庆大霉素、沙丁胺醇、特布他林、头孢氨苄、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

21.豆类检验项目，包括丙炔氟草胺、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、克百威、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A。

22.苹果检验项目，包括丙溴磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)。

23.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)、氯霉素、铅(以Pb计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

24.荔枝检验项目，包括苯醚甲环唑、甲箱灵和精甲霜灵、腈菌唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯。

25.李子检验项目，包括苯醚甲环唑、甲氰菊酯、腈菌唑、抗蚜威、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯。

26.淡水虾检验项目，包括地西泮、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、镉(以Cd计)、金霉素、孔雀石绿、培氟沙星、四环素、土霉素、氧氟沙星。

27.普通白菜检验项目，包括阿维菌素、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲拌磷、久效磷、克百威、硫线磷、灭多威、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

28.海水鱼检验项目，包括地西泮、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、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、甲基汞(以Hg计)、金霉素、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、四环素、土霉素、氧氟沙星。

29.牛肝检验项目，包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

30.香蕉检验项目，包括丙环唑、镉(以Cd计)、腈菌唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯。

31.鲜食用菌检验项目，包括二氧化硫残留量、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)、荧光增白物质、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

32.芹菜检验项目，包括阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、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、辛硫磷、氧乐果。

33.大白菜检验项目，包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲拌磷、久效磷、克百威、氧乐果、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷。

34.山药检验项目，包括氟虫腈、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

35.生干坚果检验项目，包括苯醚甲环唑、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.甜椒检验项目，包括氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果。

37.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)。

38.橙检验项目，包括丙溴磷、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、铅(以Pb计)、三唑磷。

39.生干籽类检验项目，包括苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、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)。

40.柑、橘检验项目，包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、铅(以Pb计)、三唑磷。

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 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《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.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。

2.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。

3.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)。

4.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)。

5.饮用天然矿泉水检验项目，包括产气荚膜梭菌、大肠菌群、粪链球菌、碘化物、锂、偏硅酸、溶解性总固体、锶、硒、锌、游离二氧化碳、镍、锑、铜绿假单胞菌、溴酸盐、硝酸盐、亚硝酸盐。

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)、总砷(以As计）。

2.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)。

3.其他谷物碾磨加工品检验项目，包括铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、二氧化硫、总砷(以As计)。

4.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。

5.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)。

十三、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 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、《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品种名单(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告》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.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)。

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.油炸面制品(自制)检验项目，包括铝的残留量(干样品，以Al计)。

6.餐饮食品(外卖配送)检验项目，包括副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌。

十四、蛋制品

（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 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《卤蛋》（GB/T 23970-2009）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌。

十五、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)。

4.腐竹、油皮检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、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)。

十六、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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)。

十七、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 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

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。

十八、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）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《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.巴氏杀菌乳检验项目，包括大肠菌群、蛋白质、地塞米松、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、三聚氰胺、沙门氏菌、酸度。

2.发酵乳检验项目，包括大肠菌群、蛋白质、非脂乳固体、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅(以Pb计)、乳酸菌数、三聚氰胺、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸度、脂肪。

3.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、酸度、脂肪。

十九、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）、《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、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）、《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）、沙门氏菌。

二十一、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）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、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量（干样品，以Al计）、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)。

二十二、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 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

二十三、其他食品

（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）、《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》、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.火锅菜品(毛肚、鸭肠)检验项目，包括甲醛。

2.牛肉(限牛肉面中使用)检验项目，包括亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亚硝酸盐、胭脂红、诱惑红。

3.小面调料(限已配好调料)检验项目，包括蒂巴因、可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

二十四、食盐

（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 食用盐》（GB 2721-2015）、《食用盐》（GB/T 5461-2016）、《绿色食品 食用盐》（NY/T 1040-2012）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《调味盐》（QB/T 2020-2016）、《低钠盐》（QB/T 2019-2005）、《泡菜盐》（QB/T 2743-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食盐检验项目，包括钡(以Ba计)、碘(以I计)、镉(以Cd计)、氯化钾、氯化钠、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)。