**附件1**

**本次检验项目**

**一、调味品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定》（GB 4789.2）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 》（GB 4789.3）、《食品卫生微生物学检验大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（GB 5009.22）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中对羟基苯甲酸酯类的测定》（GB 5009.31）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定》（GB 5009.191）、《食品安全国家标准食品中铵盐的测定》（ GB 5009.234）、《食品安全国家标准食品中氨基酸态氮的测定》（GB 5009.235）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921）、《配制酱油》（SB/T 10336）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.酿造酱油、配制酱油的检验项目包括：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、配制食醋的检验项目包括：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.黄豆酱、甜面酱等的检验项目包括：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（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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.料酒的检验项目包括：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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

5.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉的检验项目包括：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）。

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

7.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等的检验项目包括：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.辣椒酱的检验项目包括：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、麻辣烫底料及蘸料的检验项目包括：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.其他液体调味料的检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

**二、罐头**

**（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）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数》（GB 4789.15）、《食品安全国家标准食品微生物学检验商业无菌检验》（GB 4789.26）、《食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定101》（GB 5009.11）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中镉的测定》（GB 5009.15）、《食品安全国家标准食品中锡的测定》（GB5009.16）、《食品安全国家标准食品中总汞及有机汞的测定》（GB 5009.17）、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（GB 5009.22）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》（GB 5009.33）、《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》（GB 5009.34）、《食品安全国家标准食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准食品中铬的测定》（GB 5009.123）、《食品安全国家标准食品中展青霉素的测定》（GB 5009.185）、《食品安全国家标准食品中生物胺的测定》（GB 5009.208）、《食品安全国家标准食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》（GB 5009.263）、《食品安全国家标准食品中乙二胺四乙酸盐的测定》（ GB 5009.278）、《食用菌罐头卫生标准》（GB 7098-2003）、《食品安全国家标准罐头食品》（GB 7098-2015）、《果、蔬罐头卫生标准》（GB 11671）、《肉类罐头卫生标准》（GB 13100）、《鱼类罐头卫生标准》（GB 14939）、《水果罐头中合成着色剂的测定高效液相色谱法》（GB/T 21916）、《出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定》（SN/T 3855）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.蔬菜类罐头的检验项目包括：二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌。

2.其他罐头的检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

**三、速冻食品**

**（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）、《食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定》（GB 4789.2）、《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数》（GB 4789.3）、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227）、《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB 19295）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.水饺、元宵、馄饨等生制品的检验项目包括：过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计） 。

2.玉米等的检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

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

**四、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准酱腌菜》（GB 2714）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数》（GB 4789.3）、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中镉的测定》（GB 5009.15）、《食品安全国家标准食品中总汞及有机汞的测定》（GB 5009.17）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》（GB 5009.33）、《食品安全国家标准食品中二氧化硫的测定》（GB 5009.34）、《食品安全国家标准食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121）、《食品安全国家标准食品中纽甜的测定》（GB 5009.247）、《食品安全国家标准食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》（GB 5009.263）、《食品中苏丹红染料的检测方法高效液相色谱法》（GB/T 19681）、《食品安全国家标准食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.酱腌菜的检验项目包括：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、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比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品的检验项目包括：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、糖精钠（以糖精计）、苏丹红I-IV、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.干制食用菌的检验项目包括：镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌的检验项目包括：镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、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比例之和、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） 。

**五、豆制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准豆制品》（GB 2712）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数》（GB 4789.3）、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（GB 5009.22）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《GB 5009.28》（ GB 5009.34）、《 食品安全国家标准食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97）、《食品安全国家标准食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》（GB 5009.120）、《食品安全国家标准食品中脱氢乙酸的测定》（ GB 5009.121）、《 食品安全国家标准食品中铝的测定》（GB 5009.182）、《植物蛋白饮料中脲酶的定性测定》（GB/T 5009.183）、《食品安全国家标准食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.腐乳、豆豉、纳豆等的检验项目包括：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）、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）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.豆干、豆腐、豆皮等的检验项目包括：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）、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.腐竹、油皮的检验项目包括：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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4.大豆蛋白类制品等的检验项目包括：铅（以Pb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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**六、餐饮食品**

**（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）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品中镉的测定》（GB 5009.15）、《食品安全国家标准食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》（GB 5009.22）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》（GB 5009.33）、《食品安全国家标准食品中铬的测定》（GB 5009.123）、《食品安全国家标准食品中铝的测定》（GB 5009.182）、《食品安全国家标准食品中挥发性盐基氮的测定》（GB 5009.228）、《食品安全国家标准动物性水产制品》（GB 10136）、《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934）、《生活饮用水标准检验方法感官性状和物理指标》（GB/T 5750.4）、《生活饮用水标准检验方法消毒剂指标》（GB/T 5750.11）、《肉制品胭脂红着色剂测定》（GB/T 9695.6）、《食品安全地方标准火锅食品中罂粟碱、吗啡、那可丁、可待因和蒂巴因的测定液相色谱-串联质谱法》（DB31/ 2010）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.餐馆用餐饮具(一次性餐饮具)的检验项目包括：大肠菌群、沙门氏菌。

2.发酵面制品(自制)的检验项目包括：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.复用餐饮具的检验项目包括：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。

4.花生及其制品(自制)的检验项目包括：黄曲霉毒素B1。

5.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)的检验项目包括：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

6.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)的检验项目包括：肉灌肠、其他熟肉(自制)的检验项目包括：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)。

7.散装白酒(餐饮单位自制)的检验项目包括：甲醇、氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

8.生湿面制品(餐饮)的检验项目包括：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)、滑石粉、硼砂(以硼酸计)、甲醛次硫酸氢钠。

9.熏烧烤肉制品(餐饮)的检验项目包括：苯并(a)芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、N-二甲基亚硝胺。

10.油炸面制品(自制)的检验项目包括：铝的残留量(干样品,以Al计)。

**七、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准淀粉制品》（GB 2713）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定》（GB 4789.2）、《食品卫生微生物学检验大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数》（GB 4789.3）、《食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验》（GB 4789.4）、《食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验》（GB 4789.10）、《食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数》（GB 4789.15）、《食品安全国家标准食品中铅的测定》（GB 5009.12）、《食品安全国家标准食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28）、《食品安全国家标准食品中二氧化硫的测定》（GB 5009.34）、《食品安全国家标准食品中铝的测定》（GB 5009.182）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637）等产品明示标准和质量要求、相关的法律法规、部门规章和规定。

**（二）检验项目**

1.淀粉的检验项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌。

2.粉丝粉条的检验项目包括：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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.其他淀粉制品的检验项目包括：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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。