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 蜜饯》（GB 14884—2016）、《蜜饯通则》（GB/T 10782-2006）等标准。

（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）、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（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、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。

二、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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《饼干》（GB/T 20980-2007）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）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，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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。

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）、《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）、《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年 第1号）》等标准。

（二）检验项目

粉丝粉条等检验项目，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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

四、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）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制食醋》（SB/T 10337-2012）等标准及产品明示要求。

（二）检验项目

1.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目，包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B。

2.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)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)、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)、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

3.酿造食醋、配制食醋检验项目，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)、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)、总酸(以乙酸计)、游离矿酸、菌落总数、大肠菌群。

五、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）、《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）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，包括亚硝酸盐(以NaNO2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的比例之和、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.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)、铅(以Pb计)。

六、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

1.鸡肉检验项目，包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、氯霉素、氧氟沙星、五氯酚酸钠。

2.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目，包括腐霉利、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、镉(以Cd计)。

3.苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等检验项目，包括丙溴磷、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

4.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、灭多威。

5.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、久效磷、氧乐果。

6.黄瓜(瓜类蔬菜)检验项目，包括毒死蜱、克百威、氧乐果。

7.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括甲拌磷、氧乐果。

七、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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）、《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.其他食用植物油(半精炼、全精炼)检验项目，包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、游离棉酚、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

2.玉米油检验项目，包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、游离棉酚、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

3.芝麻油检验项目，包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、游离棉酚、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

八、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

果、蔬汁饮料检验项目，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)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、新红、日落黄、亮蓝、赤藓红、酸性红、诱惑红）。

九、婴幼儿配方食品

（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 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）、《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.乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品验项目，包括胆碱、蛋白质、水分、碘、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、泛酸、钙、钙磷比值、灰分、肌醇、核苷酸、叶黄素、三聚氰胺、钾、磷、氯、镁、锰、钠、脲酶活性定性测定、牛磺酸、生物素、铁、铜、硒、锌、亚油酸、烟酸（烟酰胺）、叶酸、杂质度、脂肪、左旋肉碱、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

2.乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品检验项目，包括α-亚麻酸、胆碱、蛋白质、水分、碳水化合物、碘、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、泛酸、钙、钙磷比值、灰分、肌醇、核苷酸、叶黄素、三聚氰胺、芥酸与总脂肪酸比值、钾、磷、氯、镁、锰、钠、脲酶活性定性测定、牛磺酸、乳糖占碳水化合物总量比、生物素、铁、铜、硒、锌、亚油酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、烟酸（烟酰胺）、叶酸、杂质度、脂肪、左旋肉碱、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、阪崎肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十、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）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2016）、《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》（GB 4806.8-2016）、《塑料一次性餐饮具通用技术要求》（GB 18006.1-2009）、《一次性筷子 第1部分：木筷》（GB/T 19790.1-2005）、《一次性筷子 第2部分：竹筷》（GB/T 19790.2-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)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。

2.餐馆用餐饮具(一次性餐饮具)检验项目，包括蒸发残渣、脱色试验、铅(以Pb计)、砷(以As计)、荧光性物质（波长254nm和365nm）、总迁移量（4％乙酸）、总迁移量(65％乙醇)、总迁移量(水)、总迁移量(正己烷)、高锰酸钾消耗量、甲醛、二氧化硫浸出量（以SO2计）、抑霉唑、β型溶血性链球菌、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂。

3.发酵面制品(自制)检验项目，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)、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)。

4.果蔬汁等饮料(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

5.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)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。

6.散装配制酒(餐饮单位自制)检验项目，包括安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、铅(以Pb计)。

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)。

十一、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）、《食品安全地方标准 代用茶》（DBS 34/2607-2016）、《代用茶》（GH/T 1091-2014）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，包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦、克百威、三氯杀螨醇。