附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据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》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、《食品整治办[2008]3号》、《食品整治办[2009]5号》、《整顿办函[2011]1号》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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）。

2.油炸面制品(自制)检验项目包括：铝的残留量(干样品,以Al计)。

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

4.花生及其制品（餐饮)检验项目包括：黄曲霉毒素B 。

5.饼干（餐饮单位自制)检验项目包括：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al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)、二氧化硫残留量。

6.面包（餐饮单位自制)检验项目包括：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、安赛蜜、富马酸二甲酯、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7.生湿面制品（餐饮)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)。

8.粉丝、粉条（餐饮）检验项目包括：铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以AI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。

9.酱腌菜（餐饮)检验项目包括：铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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。

10.复用餐饮具检验项目包括：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。

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2012《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 食品中污染物限量》 、《产品明示标准及质量要求》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

代用茶检验项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫。

三、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》标准和指标的要求。

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

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

四、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据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 2749-2015《品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋检验项目包括：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）、菌落总数（不含糟蛋；即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（即食再制蛋制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装食品检测）、商业无菌（以罐头食品加工工艺生产的产品检测）。

五、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据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 31637-2016、产品明示标准和质量要求、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

粉丝粉条验项目包括：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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌（即食类预包装品检测）。

六、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：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。

七、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据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 14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》、《农业部公告第235号》、《农业部第2292号公告》标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

八、酒类

（一）抽检依据

抽检依据GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012 《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 2757-1981 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、《产品明示标准及质量要求》、GB 2758-2005 《发酵酒卫生标准》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：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.啤酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注。

3.葡萄酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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）、纳他霉素、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）、三氯蔗糖。

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

5.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、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）。

6.其他发酵酒检验项目包括：酒精度、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）。

九、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 31114-2014《冷冻饮品 冰淇淋》、GB/T 31119《冷冻饮品 雪糕》、产品明示标准和质量要求、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 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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：蛋白质（仅冰淇淋、雪糕检测）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据 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》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《产品明示标准和质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2.发酵面制品检验项目包括：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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.普通挂面、手工面检验项目包括：铅（以Pb计）。

4.其他谷物粉类制成品检验项目包括：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)。

5.生湿面制品检验项目包括：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)。

6.玉米粉、玉米片、玉米碴检验项目包括：铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd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。

十一、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据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、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、食品整治办《2008》3号、GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》、SB/T 10381-2012 《真空软包装卤肉制品》、产品明示标准和质量要求标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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）、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.熏煮香肠火腿制品检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、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。

十二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据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》，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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》，GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》，GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

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

3.调制乳检验项目包括：脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

4.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉检验项目包括：脂肪、蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十三、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据整GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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》、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》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1-2018《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》、整顿办函〔 2010 〕50 号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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（2015年第 11 号）、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菠菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威。

2.菠萝检验项目包括：铅（以Pb计）、莠灭净、辛硫磷、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、溴氰菊酯、久效磷、硫环磷、硫线磷、灭多威、内吸磷。

3.菜豆检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧霉胺、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、溴螨酯、氧乐果。

4.菜薹检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、三环唑、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

5.橙检验项目包括：铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脲、氧乐果。

6.大白菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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、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、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。

7.淡水鱼检验项目包括：挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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、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）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

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

9.柑、橘检验项目包括：铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、多菌灵、狄氏剂、氧乐果。

10.花椰菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氟酰脲、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、戊唑醇。

11.鸡肝检验项目包括：总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr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、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林。

12.鸡肉检验项目包括：挥发性盐基氮、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（以五氯酚计）、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

13.结球甘蓝检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、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、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯。

14.韭菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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、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、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷。

15.辣椒检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡唑醚菌酯、虫酰肼、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、内吸磷、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、唑螨酯、多菌灵。

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

17.芒果检验项目包括：铅（以Pb计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、嘧菌环胺、氟虫腈、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑。

18.牛肉检验项目包括：挥发性盐基氮、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、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

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

20.普通白菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、久效磷、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、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷。

21.其他禽副产品检验项目包括：铬（以Cr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(限肝，肾检测)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

22.茄子检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯、氧乐果。

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

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

25.鲜食用菌检验项目包括：铅（以Pb计）（松茸除外）、镉（以Cd计）（松茸和姬松茸除外）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（蘑菇类（鲜）检测）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（蘑菇类（鲜）检测）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯（蘑菇类（鲜）检测）、二氧化硫残留量（香菇除外）。

26.鸭肉检验项目包括：挥发性盐基氮、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、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（以五氯酚计）。

27.羊肉检验项目包括：挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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、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（以五氯酚计）、铅（以Pb计）、达氟沙星、氟甲喹。

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

29.猪肉检验项目包括：挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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、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（以五氯酚计）、多西环素（强力霉素）、氯丙嗪、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

十四、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》、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》、《产品明示标准及质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油检验项目包括：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.玉米油检验项目包括：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）。

3.芝麻油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

4.大豆油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

5.食用植物调和油检验项目包括：酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

6.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括：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）。

十五、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据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》、GB 2762-2012《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 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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)》标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜检验项目包括：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

十六、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2.预制动物性水产干制品检验项目包括：镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

3.熟制动物性水产制品检验项目包括：镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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、副溶血性弧菌。

十七、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》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：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）、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、调味品

（一）抽检依据

抽检依据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》、GB 2762-2012《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 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 24399-2009《黄豆酱》、SB/T 10612-2011《黄豆复合调味酱》、SB/T 10296-2009《甜面酱》、产品明示标准及质量要求、GB 2717-2003《食品安全国家标准 酱油》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》、SB/T 10336-2012《配制酱油》、GB 2719-2003《食品安全国家标准 食醋》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》 、SB/T 10337-2012《配制食醋》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(以氮计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、总砷(以As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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B1。

2.辣椒酱检验项目包括：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)、糖精钠(以糖精计)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量。

3.酿造酱油、配制酱油检验项目包括：总砷(以As计)、铅(以Pb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)、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(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)、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、菌落总数。

4.酿造食醋、配制食醋检验项目包括：游离矿酸、总酸(以乙酸计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、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(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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

十九、饮料

（一）抽检依据

抽检依据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 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《产品明示标准及质量要求》、GB 8537-2008 《饮用天然矿泉水》、GB 19298-2014 《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括：界限指标、镍、锑、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.饮用纯净水检验项目包括：耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料检验项目包括：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、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。

4.碳酸饮料(汽水)检验项目包括：二氧化碳气容量、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

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