附件1：

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《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）、《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名单（第四批）>的通知》（整顿办函〔2010〕50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 生湿面制品（餐饮）抽检项目包括黄曲霉毒素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）等4个指标。

2. 生食水产品（餐饮）抽检项目包括线虫幼虫、吸虫囊蚴、绦虫裂头蚴、铬（以Cr计）、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、无机砷（以As计）、甲基汞（以Hg计）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）等14个指标。

3. 油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）等1个指标。

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、蒂巴因等5个指标。

5. 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）等3个指标。

6. 肉冻、皮冻（自制）抽检项目包括铬（以Cr计）1个指标。

7. 果蔬汁等饮料（自制）抽检项目包括亮蓝、安赛蜜、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、日落黄、柠檬黄、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、诱惑红、赤藓红等13个指标。

8. 餐馆用餐饮具（含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具）—餐馆自消抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌等2个指标。

9. 其他饮料（自制）抽检项目包括亮蓝、安赛蜜、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、日落黄、柠檬黄、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、诱惑红、赤藓红等13个指标。

10. 其他餐饮食品抽检项目包括可待因、吗啡、大肠菌群、志贺氏菌、沙门氏菌、罂粟碱、蒂巴因、那可丁、金黄色葡萄球菌、铝的残留量（干样品,以Al计）等10个指标。

11. 餐饮食品（外卖配送）抽检项目包括克伦特罗、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157：H7、志贺氏菌、沙丁胺醇、沙门氏菌、莱克多巴胺、金黄色葡萄球菌等8个指标。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《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）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

调味品抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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、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、安赛蜜、柠檬黄、日落黄、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、碱性嫩黄、罗丹明B、氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、镉(以Cd计)、菌落总数、副溶血性弧菌、3-氯-1，2-丙二醇、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、铵盐(以氮计)、总酸(以乙酸计)、游离矿酸、酸性橙Ⅱ等43个指标。

三、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《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）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

酒类抽检项目包括酒精度、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、甲醇、固形物、总酸、总酯、氨基甲酸乙酯、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、纽甜、安赛蜜、甜菊糖苷、阿斯巴甜、阿力甜、氰化物（以HCN计）等18个指标。

四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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2292号）、《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）》（整顿办函[2010]50号）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

食用农产品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)、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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、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、沙拉沙星、四环素、金霉素、土霉素、多西环素（强力霉素）、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、麻痹性贝类毒素(PSP)、腹泻性贝类毒素(DSP)、失忆性贝类毒素(ASP)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、多菌灵、甲拌磷、氧乐果、克百威、灭多威、地塞米松、林可霉素、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林、头孢氨苄、氯丙那林、非诺特罗、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物等57个指标。

五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）、《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）、《芝麻油》（GB/T 8233-2008）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

食用油、油脂及其制品抽检项目包括酸值(KOH)、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)、饱和酸、十四碳以下脂肪酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸、棕榈酸、棕榈一烯酸、十七烷酸、十七碳一烯酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸、花生酸、花生一烯酸、花生二烯酸、山嵛酸、芥酸、木焦油酸、二十二碳二烯酸、二十四碳一烯酸、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、羰基价、极性组分等36个指标。

六、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 2762-2012）、《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 糖果》（GB 17399-2016）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

糖果制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜等14个指标。

七、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、过氧化值(以脂肪计)等30个指标。

八、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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(第一批)》（食品整治办[2008]3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》（卫生部公告[2011]第4号）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

粮食加工品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺、苯醚甲环唑、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、T-2毒素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、碱性嫩黄等23个指标。

九、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

可可及焙烤咖啡产品抽检项目包括咖啡因、铅、赭曲霉毒素A等3个指标。

十、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

豆制品抽检项目包括铅（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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品,以Al计）等8个指标。

十一、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

乳制品抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等20个指标。

十二、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963-2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

蜂产品抽检项目包括铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数等12个指标。

十三、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 2762-2012）、《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）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》的通知（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）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

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、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸性红、安赛蜜等28个指标。

十四、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

速冻食品抽检项目包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量（干样品，以Al计）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、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、沙门氏菌等14个指标。