附件1

本次检验项目

一、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）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉检验项目包括镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1。

3.挂面检验项目包括铅（以Pb计）。

4.谷物加工品检验项目包括镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

5.谷物碾磨加工品检验项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

6.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）。

7.米粉制品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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

二、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）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物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、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2.食用植物油（煎炸过程用油）检验项目包括酸价、极性组分。

三、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 酱油卫生标准》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.酱油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）、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。

2.食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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。

3.酱类检验项目包括氨基酸态氮、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。

4.香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

6.其它固体调味料检验项目包括铅（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（以环已基氨基磺酸计）、阿斯巴甜。

7.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括铅（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

8.其他半固体调味料检验项目包括罗丹明B、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（以环已基氨基磺酸计）。

9.其他液体调味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）、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（以环已基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

10.味精检验项目包括谷氨酸氨。

四、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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、《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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、胭脂红。

2.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、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。

3.熏煮香肠火腿制品检验项目包括氯霉素、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）、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、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

五、乳制品

（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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《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.液体乳（灭菌乳）检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

3.液体乳（发酵乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、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 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101**-**2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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质量要求。

（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.其他饮用水检验项目包括浑浊度、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。

4.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、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。

5.蛋白饮料检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6.其他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）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

七、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）、《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 方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、《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.方便面检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

2.冲调类方便食品、主食类方便食品、其他方便食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、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、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 饼干》（GB 7100-2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（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）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

九、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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质量要求。

（二）检验项目

畜禽肉类罐头检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、商业无菌。

十、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.水饺、元宵、馄饨等生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红。

十一、薯类及膨化食品

（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 膨化食品》（GB 17401-2014）、《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、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、大肠菌群。

2.干制薯类（马铃薯片）检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

3.其他类检验项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

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）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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、菌落总数、大肠菌群。

2.果冻检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

十三、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 2763-2019）、《砖茶含氟量》（GB 19965-2005）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶检验项目包括铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津。

2.砖茶检验项目包括铅（以Pb计）、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷。

3.代用茶检验项目包括铅（以Pb计）。

十四、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.啤酒检验项目包括酒精度、甲醛、警示语标注。

3.果酒（发酵型）检验项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）。

4.其他发酵酒检验项目包括酒精度、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）。

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、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）。

6. 以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、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（以环已基氨基磺酸计）。

7.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）。

十五、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）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅（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、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、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。

2.蔬菜干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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜。

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

4.腌渍食用菌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）、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。

十六、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 2763-2019）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯检验项目包括铅（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）、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（以环已基氨基磺酸计）、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。

2.水果干制品检验项目包括铅（以Pb计）、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

3. 果酱检验项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌。

十七、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 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

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）、大肠菌群、霉菌。

十八、食糖

（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 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《精幼砂糖》（QB/T 4564-2013）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173-2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174-2002）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、精幼砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

2.冰糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

十九、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 藻类及其制品》（GB 19643-2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2.其他水产制品检验项目包括无机砷（以As计）、铬（以Cr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）。

二十、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 食用淀粉》（GB 31637-2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

2.粉丝粉条和其他淀粉制品检验项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

二十一、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）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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）、《粽子》（SB/T 10377-2004）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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（以环已基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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。

2.粽子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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌。

二十二、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）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。

二十三、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、《中国药典》（2015年版）、经过有关部门备案的食品安全企业标准及产品明示质量要求、原国家食品药品监督管理总局发布的补充检验方法和检验项目等。

（二）检验项目

1.所有样品检验项目包括功效/标志性成分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.硬胶囊剂和茶剂样品检验项目包括水分。

3.口服液样品检验项目包括可溶性固形物。

4.鱼油类软胶囊样品检验项目包括酸价、过氧化值。

5.片剂样品检验项目包括崩解时限。

6.硬胶囊样品检验项目包括胶囊壳中的铬。

7.减肥类样品检验项目包括西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞。

8.辅助降血糖类样品检验项目包括甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲。

9.缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品检验项目包括那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非。

10.改善睡眠类样品检验项目包括地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪达唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定。

11.辅助降血压类样品检验项目包括阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平。

二十四、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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（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.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）检验项目包括胭脂红、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）。

4.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、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）。

5. 生食动物性水产品(餐饮) 检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

6.花生及其制品（餐饮）检验项目包括黄曲霉毒素B1。

7. 其他餐饮食品 ：（1）生湿面制品（餐饮）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)；（2）酱腌菜（餐饮）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)、三氯蔗糖甜蜜素(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)；（3）散装配制酒（餐饮单位自制）检验项目包括三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)；（4）非发酵性豆制品(餐饮) 检验项目包括铝的残留量(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

二十五、食用农产品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《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）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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）、《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）、《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）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《国家食品药品监督管理局 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪。

2.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素。

3.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、利巴韦林、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、尼卡巴嗪。

4.猪肝检验项目包括镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

5.猪肾检验项目包括恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

6.其他畜副产品检验项目包括氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

7.豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。

8.韭菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果。

9. 结球甘蓝检验项目包括氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱。

10.菠菜检验项目包括阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷。

11.芹菜检验项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷。

12.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）检验项目包括毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷。

13.油麦菜检验项目包括氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷。

14.茄子检验项目包括镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐。

15.辣椒检验项目包括镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、多菌灵、灭多威、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

16.番茄检验项目包括氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、灭线磷。

17.黄瓜检验项目包括克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、哒螨灵、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、异丙威、三唑酮、甲霜灵和精甲霜灵、噻虫嗪、乙螨唑。

18.豇豆检验项目包括克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、氯唑磷、倍硫磷、灭多威、甲拌磷。

19.菜豆检验项目包括氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、倍硫磷、治螟磷。

20.莲藕检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、多菌灵、嘧菌酯、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、啶虫脒、敌百虫、氧乐果、克百威。

21. 马铃薯检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

22.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

23.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、土霉素、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

24.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

25.苹果检验项目包括丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷。

26.梨检验项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲拌磷、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、氧乐果、水胺硫磷、敌百虫。

27.芒果检验项目包括倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、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、戊唑醇、氧乐果。

28.菠萝检验项目包括多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威。

29.西瓜检验项目包括敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、氧乐果。

30.鸡蛋检验项目包括氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、多西环素、甲硝唑、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

31.生干籽类检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、阿维菌素、嘧菌酯、辛硫磷、克百威、溴氰菊酯。

二十六、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》（GB 6783-2013）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.食品添加剂明胶检验项目包括凝冻强度（6.67%）、铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物。

2.复配食品添加剂检验项目包括铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物。

3.食品用香精检验项目包括砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数。

二十七、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）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食盐检验项目包括氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。