附件1

本次抽检依据和检验项目

一、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括总汞、无机砷、铅、铬、镉、黄曲霉毒素B1。

2.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅、镉、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛、赭曲霉毒素A。

3.普通挂面、手工面抽检项目包括铅。

4.谷物加工品抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1。

5.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅、总砷、铬、镉、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。

6.米粉抽检项目包括铅。

7.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅、总砷、铬、赭曲霉毒素A。

8.生湿面制品抽检项目包括铅、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）。

9.米粉制品抽检项目包括铅、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。

10.其他谷物粉类制成品抽检项目包括铅、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）。

二、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《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）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、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）》标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。

2.熟肉干制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、大肠埃希氏菌O157:H7、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括氯霉素、铅（以Pb计）。

4.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠埃希氏菌O157:H7、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、氯霉素、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）。

5.腌腊肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计） 、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。。

三、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、产品明示标准和质量要求、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》。

（二）检验项目

1.固体饮料抽检项目包括蛋白质、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、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）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅（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（苋菜红、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。

3.其他饮料抽检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（苋菜红、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。

4.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、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。

5.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（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。

6.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、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。

7.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、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。

四、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） 抽检项目包括甲醇、酒精度、氰化物（以HCN计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

2.其他蒸馏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）

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒的抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

五、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《果酱》（GB/T 22474-2008）、《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 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.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（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）、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（限果脯类产品检测）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、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（限果脯类产品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品）。

2.果酱抽检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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品，罐头工艺除外）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品，罐头工艺除外）。

3.水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括铅（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）、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、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品）、吡虫啉（限干枸杞）。

六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.包子、馒头等熟制品抽检项目包括大肠菌群、菌落总数、糖精钠（以糖精计）。

2.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

3.速冻水产制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.速冻调理肉制品 抽检项目包括铬（以Cr计） 、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、铅（以Pb计）、胭脂红。

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）、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》。

（二）检验项目

糕点的抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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、富马酸二甲酯、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、纳他霉素、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸价（以脂肪计）、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。

八、食用农产品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、整顿办函〔2010〕50号、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《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）、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》、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菠菜、普通白菜、油麦菜、大白菜、芹菜、番茄、茄子、抽检项目包括铅、镉、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷、甲拌磷、倍硫磷、氯菊酯。

2.辣椒抽检项目包括铅（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、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

3.黄瓜抽检项目包括铅、镉、水胺硫磷、杀扑磷、甲拌磷、倍硫磷、氯菊酯。

4.韭菜抽检项目包括铅、镉、甲拌磷、甲胺磷、敌敌畏。

5.马铃薯抽检项目包括铅、镉、总砷、铬、水胺硫磷、甲拌磷。

6.豇豆抽检项目包括铅、镉、甲拌磷、水胺硫磷、杀扑磷、倍硫磷、氯菊酯、六六六、滴滴涕。

7.百合抽检项目包括铅、镉、总砷、总汞。

8.柑、橘抽检项目包括铅、杀扑磷。

9.苹果、梨抽检项目包括铅、敌敌畏。

10.桃、油桃、葡萄、草莓、西瓜、哈密瓜抽检项目为铅。

11.火龙果、荔枝、龙眼、芒果、香蕉、菠萝抽检项目包括铅、镉。

12.猪肉、牛肉、猪肾抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯霉素。

13.猪肝抽检项目包括镉、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素。

14.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素。

15.鸡肝抽检项目包括总砷、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。

16.鸡蛋抽检项目包括铅、氯霉素、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。

17.海水虾抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、氯霉素、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、磺胺类（总量）。

18.海水蟹抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、氯霉素、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、磺胺类（总量）。

19.豆芽抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。