附件2

本次检验项目

一、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件2009030、《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

缓解体力疲劳类/提高免疫类样品：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、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

二、餐饮食品

（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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

发酵面制品（自制）：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）。

生湿面制品：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）。

餐饮具：大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限化学消毒法）。

三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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

绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶：铅（以Pb计）、草甘膦、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷。

四、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部2002年第235号公告）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、地美硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

五、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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）、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除面包外的产品检测）、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、丙二醇（除面包外的产品检测）、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品检测）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

六、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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒：酒精度、甲醇、铅（以Pb计）、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。

七、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类：蛋白质（限冰淇淋、雪糕检测。按GB 5009.5规定的方法测定，其中试样的制备应按GB/T 31321中3.3的方法进行）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、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。

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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

通用小麦粉、专用小麦粉：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。

生湿面制品：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）。

发酵面制品：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数（限熟制产品检测）、大肠菌群（限熟制产品检测）。

九、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 2762-2017）、《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指标的要求。

（二）检验项目

酱卤肉制品：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（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品检测）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装食品检测）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装食品检测）、商业无菌（限罐头工艺食品检测）、酸性橙Ⅱ。

十、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）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部2002年第235号公告）、《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

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、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、地塞米松（限牛乳产品检测）。

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、商业无菌、地塞米松（限牛乳产品检测）。

发酵乳：脂肪（限全脂产品检测）、蛋白质、酸度、非脂乳固体（不适用于风味发酵乳）、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）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

调制乳：脂肪（限全脂产品检测）、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（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、大肠菌群（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、金黄色葡萄球菌（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、沙门氏菌（仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳）、商业无菌。

十一、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）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部2002年第235号公告）、《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）、《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）、《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

菠菜：毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

辣椒：克百威、氧乐果、氟虫腈、甲拌磷。

韭菜：腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

豆芽：6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）。

芹菜：毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、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。

油麦菜：氟虫腈、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲基异柳磷。

海水虾：镉（以Cd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。

其他水产品：恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素。

畜肉：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素。

鸡肉：磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶。

其他禽肉：恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素。

鲜蛋：恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考。

十二、蔬菜制品

（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 2762-2017）、《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指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜：亚硝酸盐、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）、阿斯巴甜、纽甜、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）、苏丹红I-IV（添加辣椒类产品检测）。

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：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量（除以葱、姜、洋葱、蒜为主要原料外的产品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜。

干制食用菌：镉（以Cd计）（除松茸制品和姬松茸制品外的产品检测）、铅（以Pb计）（除松茸制品外的产品检测）、总汞（以Hg计）（除松茸制品外的产品检测）、总砷（以As计）（除松茸制品外的产品检测）、二氧化硫残留量（除香菇制品外的产品检测）。

十三、水产制品

（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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指标的要求。

（二）检验项目

藻类干制品：铅（以Pb计）、菌落总数（仅限即食类产品检测）、大肠菌群（仅限即食类产品检测）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

十四、水果制品

（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 2762-2017）、《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 蜜饯》（GB 14884-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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（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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

十五、饮料

（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 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

碳酸饮料(汽水)：二氧化碳气容量（从大包装中分装的样品不检测）、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（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）。