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、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2012005、《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。

减肥类样品：西布曲明、酚酞、N,N-双去甲基西布曲明、N-单去甲基西布曲明。

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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）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）。

油炸面制品（自制）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

生湿面制品（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）、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）。

酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

生食动物性水产品（餐饮）：挥发性盐基氮（限腌制生食动物性水产品检测）、镉（限鱼类，甲壳类、双壳类、腹足类、头足类、棘皮类检测）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）（限海蜇检测）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

三、炒货食品及坚果制品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求（以样品能否提取出脂肪为准）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求（以样品能否提取出脂肪为准）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、糖精钠（以糖精计）（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

四、蛋制品

（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 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《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

再制蛋：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（除糟蛋外的产品检测，限即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）、沙门氏菌（限即食类预包装食品检测）、商业无菌（限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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

粉丝粉条：铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

六、豆制品

（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 豆制品》（GB 2712-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

豆干、豆腐、豆皮等：脲酶试验（限豆浆类产品检测）、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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、铝的 残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

七、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）。

八、罐头

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）、《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

水果类罐头：合成着色剂（视产品具体色泽而定）、展青霉素（限以苹果、山楂为原料的产品）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜（限2015年5月24日（含）之后生产的产品检测）、商业无菌（生产日期在2016 年11月13日之前的产品按GB 11671判定；生产日期在2016年11月13日之前但产品明示执行标准为GB 7098的产品和生产日期在2016年11月13日（含）之后的产品按GB 7098-2015判定）。

九、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。

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、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、、《赤砂糖》（GB/T 35884-2018）、《红糖》（GB/T 35885-2018）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白砂糖：蔗糖分、还原糖分、色值、螨、二氧化硫。

赤砂糖：总糖分、不溶于水杂质、螨、二氧化硫。

红糖：总糖分、不溶于水杂质、螨。

冰糖：蔗糖分、还原糖分、色值、螨、二氧化硫。

十二、食盐

（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 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食盐：碘（以I计）（食品加工用盐不检测；调味盐不检测）、钡（以 Ba 计）（食品加工用盐不检测）、铅（以Pb计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

十三、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。

十四、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）。

十五、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《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

糖果：糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（视产品具体色泽定；硬糖（如硬质糖果、压片糖果、硬质型奶糖等）、淀粉软糖检验方法采用GB 5009.35；其他类型糖果仅检测日落黄，检验方法采用SN/T 1743）、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、大肠菌群。

巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品：铅（以Pb计）（混合口味预包装食品须将同一包装内样品混合均匀后进行检测）、沙门氏菌（限预包装食品检测）。

十六、调味品

（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

香辛料调味油：酸价/酸值（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、罗丹明B（限辣椒油、花椒油检测）。

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：铅（以Pb计）、罗丹明B（辣椒、辣椒粉按SN/T 2430检测，花椒、花椒粉按BJS 201905检测）、苏丹红I-IV。

十七、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 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 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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

饮用天然矿泉水：界限指标（界限指标为锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NO2-计）、铜绿假单胞菌。

饮用纯净水：耗氧量（以O2计）、溴酸盐、铜绿假单胞菌。

其他饮用水：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、溴酸盐、铜绿假单胞菌。

果、蔬汁饮料：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（视产品具体色泽而定）、菌落总数（限预包装食品检测、限未添加活菌（未杀菌）型产品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）。

固体饮料：蛋白质（限蛋白固体饮料检测）、赭曲霉毒素A（限研磨咖啡（烘焙咖啡）、速溶咖啡检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、合成着色剂（视产品色泽而定）。