**附件1**

**本次检验项目**

**一、粮食加工品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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），卫生部公告[2011]第4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》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.通用小麦粉、专用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.玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目包括黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

**二、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《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）抽检项目**

1.菜籽油检验项目包括酸值（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 。

2.大豆油检验项目包括酸值（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

**三、调味品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、整顿办函〔2011〕1 号、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（第一批）》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV。

2.其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb计）。

**四、饮料**

**（一）抽检依据**

抽检依据《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《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 饮料》（GB 7101-2015）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、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等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

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.蛋白饮料检测项目包括蛋白质、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

**五、方便食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

**六、茶叶及相关制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括内吸磷、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。

**七、酒类**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《葡萄酒》（GB/T 15037-2006）等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.葡萄酒检验项目包括酒精度、甲醇、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.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）。

**八、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.酱腌菜检验项目包括铅（以Pb计）、阿斯巴甜、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、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群。

**九、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）抽检项目**

1.粉丝粉条检验项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

**十、糕点**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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 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)》、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、国家卫生健康委2020年第4号公告等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.月饼检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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、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.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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以盐（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、Al计）、丙酸及其钠盐、钙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。

**十一、其他食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全地方标准 糌粑》（DBS54/2002-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.糌粑检验项目包括蛋白质、粗脂肪、粗纤维、水分、灰分、脂肪酸值（以湿基计）、含沙量、磁性金属物、铅（以Pb计）、总砷、总汞、镉、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、六六六、滴滴涕、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、福美双、氯氰菊酯、啶虫脒、萎锈灵、噻虫啉、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

**十二、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》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、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公告2015年第11号《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》、农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、整顿办函[2010]50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)》、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》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）检验项目**

1.猪肉的抽检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.猪肾的抽检项目包括恩诺沙星、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；

3.猪肝的抽检项目包括镉（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；

4.鸡肉的抽检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；

5.鸭肉的抽检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、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、甲硝唑；

6.其他禽副的抽检项目包括恩诺沙星、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、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺；

7.豇豆的抽检项目包括克百威、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；

8.豆芽的抽检项目包括铅（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）；

9.山药的抽检项目包括铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、甲拌磷、克百威、涕灭威；

10.黄瓜的抽检项目包括克百威、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；

11.韭菜的抽检项目包括铅（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；

12.番茄的抽检项目包括氧乐果、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；

13.辣椒的抽检项目包括镉（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；

14.茄子的抽检项目包括镉（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；

15.菠菜的抽检项目包括阿维菌素、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；

16.普通白菜的抽检项目包括毒死蜱、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；

17.芹菜的抽检项目包括毒死蜱、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；

18.油麦菜的抽检项目包括氟虫腈、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；

19.结球甘蓝的抽检项目包括氧乐果、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；

20.鲜食用菌的抽检项目包括镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯；

21.淡水鱼的抽检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）；

22.海水鱼的抽检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）；

23.橙的抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果；

24.柑、橘的抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷；

25.柠檬的抽检项目包括狄氏剂、对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、辛硫磷；

26.李子的抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏；

27.桃的抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、溴氰菊酯；

28.油桃的抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果、敌敌畏；

29.梨的抽检项目包括吡虫啉、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；

30.苹果的抽检项目包括丙环唑、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；

31.枣的抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）；

32.鸡蛋的抽检项目包括氯霉素、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。

**十三、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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)、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《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、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（**二）抽检项目**

1.发酵面制品(自制)的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)的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)的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)的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.花生及其制品（餐饮）的检验项目包括黄曲霉毒素B1。

6.复用餐饮具的检验项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

7.制作甜茶所用乳粉的检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

8.甜茶粉等固体饮料的检验项目包括蛋白质、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。

9.藏面的检验项目包括铅（以Pb计）、柠檬黄、日落黄、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）。

**十四、肉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》,GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》, GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，整顿办函〔2011〕1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品种名单（第五批）〉的通知》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）检验项目**

1. 酱卤肉制品的抽检项目包括铅（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）、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；

2. 熟肉干制品的抽检项目包括氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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；

3. 腌腊肉制品的抽检项目包括过氧化值（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；

4.熏烧烤肉制品的抽检项目包括过苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌。

**十五、乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》, GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,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》，GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）检验项目**

1.发酵乳的抽检项目包括脂肪、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。

2.灭菌乳的抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。

3.调制乳的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌。

**十六、蜂产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,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》,农业农村部公告第250号,GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

蜂蜜检验项目包括地美硝唑,铅(以Pb计),果糖和葡萄糖,蔗糖,菌落总数,霉菌计数,嗜渗酵母计数,氯霉素,甲硝唑,培氟沙星,诺氟沙星,氧氟沙星。