本次检验项目

**一、其他调味料**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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)》、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)》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、Q/HRSHL 0002-2017《半固体复合调味料》、Q/HRYIL0005-2015《复合调味酱》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10133-2014《水产调味品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1. 其他半固体调味料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、罂粟碱、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)、蒂巴因、那可丁、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计) 等15个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等抽检项目包括沙门氏菌、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

3. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等8个指标。

4. 香辛料调味油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、铅(以Pb计)等9个指标。

5. 料酒抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

6. 辣椒酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等7个指标。

7. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、罗丹明B、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)、酸性橙II、铅(以Pb计)等12个指标。

8. 其他香辛料调味品抽检项目包括二氧化硫残留量、可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、碱性橙 II、碱性橙21、碱性橙22、糖精钠(以糖精计)、罂粟碱、罗丹明B、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)、蒂巴因、那可丁、酸性橙II、铅(以Pb计)等20个指标。

9. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括副溶血性弧菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等8个指标。

10. 香辛料酱(芥末酱、青芥酱等)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

11. 其他液体调味料抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等7个指标。

12. 其他固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、罂粟碱、罗丹明B、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、蒂巴因、那可丁、铅(以Pb计)等16个指标。

13. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、罂粟碱、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)、蒂巴因、那可丁、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等15个指标。

14. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括那可丁、可待因、吗啡、罂粟碱、蒂巴因等5个指标。

**二、白酒**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20821-2007《液态法白酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20822-2007《固液法白酒》、GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 10781.2-2006《清香型白酒》、GB/T 10781.1-2006《浓香型白酒》、Q/LLJ0001S-2016《醅香Ⅰ系列白酒》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括三氯蔗糖、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、酒精度、铅(以Pb计)等11个指标。

**三、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果蔬汁等饮料(自制)抽检项目包括亮蓝、安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、诱惑红等12个指标。

2. 餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)—餐馆自消抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌等2个指标。

3. 其他饮料(自制)抽检项目包括亮蓝、安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、诱惑红等12个指标。

4. 其他餐饮食品抽检项目包括大肠菌群、极性组分、沙门氏菌、酸值/酸价、重金属、高锰酸钾消耗量等6个指标。

**四、罐头食品**

（一）抽检依据

抽检依据是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》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水产动物类罐头抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、商业无菌、组胺、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)、铬(以Cr计) 等8个指标。

2. 食用菌罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、总汞(以Hg计)、总砷(以As计) 、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)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等8个指标。

3. 蔬菜罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、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)、铅(以Pb计)等5个指标。

4. 水果罐头抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、亮蓝、商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等13个指标。

5. 畜禽肉类罐头抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、亮蓝、咖啡因、商业无菌、大肠菌群、安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、新红、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、诱惑红、赤藓红、酸性红、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、霉菌计数等24个指标。

6. 其他罐头抽检项目包括二氧化硫残留量 、商业无菌、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)、铅(以Pb计)等5个指标。

**五、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 1535-2003《大豆油》、GB/T 8233-2008《芝麻油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 1534-2003《花生油》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 19111-2003《玉米油》、GB/T 10464-2003《葵花籽油》、GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB/T 1535-2017《大豆油》、Q/HS0001S-2015《芝麻调和油》、GB 7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、GB/T 23347-2009《橄榄油、油橄榄果渣油》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、Q/BBAH0019S-2018《大豆油》（一级）、GB/T 1536-2004《菜籽油》（四级）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 玉米油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸值(KOH)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

2. 橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括反式脂肪酸、总砷(以As计)、溶剂残留量、苯并[a]芘、过氧化值、酸值/酸价、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等8个指标。

3. 花生油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等13个指标。

4. 其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

5. 芝麻油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸值/酸价、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

6. 煎炸过程用油抽检项目包括极性成分、羰基价、酸值/酸价等3个指标。

**六、糕点及面包**

（一）抽检依据

抽检依据是整顿办函[2011]1号、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、食品整治办[2009]5号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 糕点抽检项目包括三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、安赛蜜、富马酸二甲酯、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al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、霉菌等25个指标。

**七、灭菌/巴氏乳**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函【2010】50号、GB 25191-2010《调制乳》、GB 25190-2010《灭菌乳》、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、农业部公告第235号等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、地塞米松、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、玉米赤霉醇、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、非脂乳固体、黄曲霉毒素M1等15个指标。

2. 调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、玉米赤霉醇、脂肪、菌落总数、蛋白质、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计) 、黄曲霉毒素M1等15个指标。

**八、瓶/桶装饮用水**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、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. 饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以NaNO2计)、余氯、大肠菌群、总砷(以As计)、溴酸盐、耗氧量、铅(以Pb计)、铜绿假单胞菌、镉(以Cd计)、阴离子合成洗涤剂等10个指标。

2. 其他饮用水抽检项目包括余氯、溴酸盐、铜绿假单胞菌等3个指标。

**九、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告、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名单(第四批)》、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)》、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》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、克伦特罗、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙丁胺醇、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、莱克多巴胺、铬(以Cr计)等8个指标。

2. 肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

3. 速冻调理肉制品抽检项目包括总砷(以As计)、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等5个指标。

4. 食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ等4个指标。

5. 酱卤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、克伦特罗、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙丁胺醇、纳他霉素、胭脂红、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)、莱克多巴胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

6. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等10个指标。