附件1

 **本次检验项目**

**一、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和食品整治办[2008]3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(第一批)》的通知》、整顿办函[2011]1号、中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告2012年第10号等标准要求。

（二）检验项目

1.花生及其制品(自制整顿办函[2011])检验项目包括黄曲霉毒素B1。

2.酱腌菜(餐饮)检验项目包括检验项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、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）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

3.米粉制品(餐饮)检验项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、滑石粉。

4.酿皮、粳皮(餐饮)检验项目包括过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)。

5.生湿面制品(餐饮)检验项目包括铅(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)、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、滑石粉。

6.熟肉制品(自制)检验项目包括卫生部、国家食品药品监督管理局公告[2012]10号《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年 第10号）》。

7.肉冻、皮冻(自制) 检验项目包括铬(以Cr计)等项目。

8.其他液体乳（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺等项目。

9.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)检验项目包括胭脂红、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)。

**二、茶叶及相关制品**

（一）抽检依据

检验依据Q/CSJ0003S-2018《苦荞茶》和GB2760-2014《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 食品污染物限量》标准要求。

（二）检验项目

代用茶检验项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量。

**三、炒货食品及坚果制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群。

**四、酒类**

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准及质量要求、GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

2.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度(20℃)、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)。

**五、粮食加工品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、卫生部公告[2011]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》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（二）检验项目

1.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛。

2.谷物加工品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1。

3.普通挂面、手工面检验项目包括铅（以Pb计）。

4.玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、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。

**六、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1号《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》、食品整治办[2008]3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(第一批)》的通知》、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和GB29921-2013《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》标准要求。

（二）检验项目

酱卤肉制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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。

2.熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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、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、氯霉素等项目。

**七、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和[卫生部2011年10号文]《关于三聚氰胺在食品中限量值的公告》标准要求。

（二）检验项目

1.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉检验项目包括蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺。

2.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

**八、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2763.1-2018《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》、GB22556-2008《豆芽卫生标准》、三部委2015年第11号公告《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》、GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、整顿办函[2010]50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名单(第四批)》的通知》、农业部2002年235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、农业部公告[2005]第560号《中华人民共和国农业部公告第560号》和农业部公告第2292号《中华人民共和国农业部公告第2292号》标准要求。

（二）检验项目

1.菜豆检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧霉胺、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、溴螨酯、氧乐果。

2.大白菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

3.淡水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

4.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

5.豆芽检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠。

6.番茄检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威、唑螨酯。

7.柑、橘检验项目包括铅(以Pb计)、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、多菌灵、狄氏剂、氧乐果。

8.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

9.花椰菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氟酰脲、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、戊唑醇。

10.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、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、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

11.豇豆检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷。

12.韭菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷。

13.芒果检验项目包括铅(以Pb计)、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、嘧菌环胺、氟虫腈、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑。

14.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、地塞米松、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

15.茄子检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯、唑螨酯。

16.芹菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、肟菌酯。

17.山药检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

18.生干坚果检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、唑螨酯、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量。

19.甜椒检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰脲、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、抗蚜威、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、嘧菌环胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯。

20.羊肉检验项目包括挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

21.羊肾检验项目包括镉(以Cd计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

22.油麦菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

23.猪肝检验项目包括镉(以Cd计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

24.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

25.油桃检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、抗蚜威、甲胺磷、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵等项目。

26.鲜蛋检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞(以Hg计)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物等项目。

27.豆芽检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠等项目。

28.其他禽副产品检验项目包括铬（以Cr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、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等项目。

29.辣椒检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡唑醚菌酯、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、唑螨酯、多菌灵等项目。

30.葡萄检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、戊菌唑、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧霉胺、嘧菌酯、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、己唑醇、氟硅唑、氟虫腈、啶酰菌胺、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清等项目。

31.油麦菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

**九、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB/T8233-2018《芝麻油》、GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准要求。

（二）检验项目

1.煎炸过程用油检验项目包括酸价(KOH)、极性组分。

2.食用植物油检验项目包括酸值(以KOH计)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并(a)芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

3. 菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。

4. 芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）等项目。

**十、蔬菜制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1号《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》、GB2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

2.干制食用菌检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、二氧化硫残留量。

3.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苏丹红I-IV 、沙门氏菌n=5、金黄色葡萄球菌n=5等项目。

**十一、水果制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、NY/T1051-2014《绿色食品 枸杞及枸杞制品》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（二）检验项目

1.水果干制品(含干枸杞)检验项目包括铅(以Pb计),吡虫啉,克百威,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),防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和,糖精钠(以糖精计),二氧化硫残留量,大肠菌群,沙门氏菌,金黄色葡萄球菌。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括铅(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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、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、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.果酱检验项目包括展青霉素、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）、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、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

**十二、糖果制品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB17399-2016《食品安全国家标准 糖果》标准要求。

（二）检验项目

糖果检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

**十三、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T18187-2000《酿造食醋》、GB2719-2003《食醋卫生标准》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《 鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、食品整治办[2008]3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(第一批)》的通知》、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》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

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

3.辣椒酱检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.酿造食醋、配制食醋检验项目包括总酸(以乙酸计)、游离矿酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

5.其他固体调味料检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜。

6.其他香辛料调味品检验项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ号、苏丹红Ⅱ号、苏丹红Ⅲ号、苏丹红Ⅳ号、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)。

7.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、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、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）、金黄色葡萄球菌 n=5、沙门氏菌 n=5等项目。

8.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）等项目。

9.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等检验项目包括铅（以Pb计）、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）、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、沙门氏菌。

10.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括氨基酸态氮 、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

11.料酒检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）。

**十四、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据GB/T10792-2008《碳酸饮料(汽水)》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准要求。

（二）检验项目

1.固体饮料检验项目包括铅(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)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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.碳酸饮料(汽水)检验项目包括二氧化碳气容量(20℃)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

3.茶饮料检验项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

十五、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 淀粉制品》（GB 2713-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准要求。

（二）检验项目

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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。