附件1

**本次检验项目**

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、食品整治办﹝2008﹞3号、整顿办函﹝2011﹞1号等标准要求。

（二）检验项目

1. 发酵面制品(自制) 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）等项目。

2. 生湿面制品（餐饮）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以Pb计）等项目。

3. 油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

4. 复用餐饮具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、沙门氏菌等项目。

5. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等项目。

6. 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）等项目。

7. 酱腌菜（餐饮）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。

8.花生及其制品(自制)检验项目包括黄曲霉毒素B1。

二、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

1. 代用茶检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫等项目。

2. 速溶茶类、其它含茶制品检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群等项目。

三、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添

加剂使用标准》、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 食品污染物限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽粒食品》等标准要求。

（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）、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n=5、霉菌、安赛蜜等项目。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、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。

四、糕点

（一）抽检依据

抽检依据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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、食品整治办[2009]5号、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1. 糕点检验项目包括酸价、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、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、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n=5、大肠菌群n=5、金黄色葡萄球菌n=5、沙门氏菌n=5、霉菌等项目。

五、酒类

（一）抽检依据

抽检依据GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）及产品明示标准等标准要求。

（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）、三氯蔗糖等项目。

2.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、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）、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）。

3.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、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）。

六、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据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 食品污染物限量》等标准要求。

（二）检验项目

1. 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、玉米赤霉烯酮等项目。

2. 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、二氧化钛等项目。

七、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》 、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、整顿办函〔2011〕1号、食品整治办〔2008〕3号等标准要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 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）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、商业无菌等项目。

3.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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）。

八、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、农业部公告第235号、农业部公告第560号、农业部公告第2292号、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、整顿办函[2010] 50号、整顿办函[2011]1号等标准要求。

（二）检验项目

1. 猪肉检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、挥发性盐基氮、呋喃类代谢物、氯霉素、土霉素、多西环素(强力霉素)、地塞米松、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类(总量)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、庆大霉素、铅、镉、总砷等项目。

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

3. 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。

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

5. 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、唑虫酰胺等项目。

6. 鸡肉检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、沙拉沙星、磺胺类(总量)、金霉素挥发性盐基氮、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、铅、镉、总汞、总砷、氟苯尼考、四环素等项目。

7. 普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷等项目。

8. 淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮，铅（以Pb计），镉（以Cd计），甲基汞（以Hg计），无机砷（以As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）（磺胺类（总量）项目包括：磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺喹恶啉之和），喹乙醇代谢物，地西泮，甲硝唑，地美硝唑，洛硝哒唑，羟基甲硝唑，羟甲基甲硝咪唑等项目。

9. 牛肉检验项目包括挥发性盐基氮，铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg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，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，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）（磺胺类（总量）项目包括：磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，庆大霉素，阿莫西林，头孢氨苄等项目。

10. 羊肉检验项目包括挥发性盐基氮，铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg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，呋喃妥因代谢物，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，林可霉素，磺胺类（总量）（磺胺类（总量）项目包括：磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，阿莫西林等项目。

11. 鲜食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量等项目。

12. 茄子（茄果类蔬菜）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、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、氧乐果、吡虫啉、涕灭威等项目。

13. 芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、二甲戊灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等项目。

14. 番茄（茄果类蔬菜）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，毒死蜱，多菌灵，噁唑菌酮，氟虫腈，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，甲胺磷，甲拌磷，克百威，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，嗪氨灵，噻虫胺，杀扑磷，双甲脒，水胺硫磷，肟菌酯，氧乐果，乙霉威，腐霉利等项目。

15. 猪肝检验项目包括铅（以Pb计），镉（以Cd计），总汞（以Hg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）（磺胺类（总量）项目包括：磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、甲氧苄啶），五氯酚酸钠，阿莫西林等项目。

16. 韭菜（鳞茎类蔬菜）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，氟虫腈，腐霉利，甲胺磷，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，氯唑磷等项目。

17. 黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、多菌灵、甲拌磷、氧乐果、克百威、灭多威等项目。

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

19. 结球甘蓝检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯等项目。

20. 鸭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、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、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）等项目。

21. 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。

22. 菜薹检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、三环唑、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等项目。

23. 海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）、二氧化硫残留量等项目。

24. 苹果检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻螨酮、噻菌灵、螺螨酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏等项目。

25. 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、氧乐果等项目。

26. 柚检验项目包括铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、丙溴磷、阿维菌素、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、苯醚甲环唑等项目。

27. 橙检验项目包括铅（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、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脲、氧乐果等项目。

28. 生干籽类检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群等项目。

29.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）。

30.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）。.

31.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）。

32.梨检验项目包括铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭线磷、醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟硅唑、氟虫腈、多菌灵、毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、苯醚甲环唑、百菌清、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威。

九、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准要求。

1. 检验项目
2. 芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（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。

1. 食用植物调和油检验项目包括酸价、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。

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）。

十、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》 、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准要求。

（二）检验项目

1. 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）、二氧化硫残留量等项目。

十一、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准要求。

（二）检验项目

1. 水果干制品（含枸杞）检验项目包括铅（以Pb计）、克百威、吡虫啉、二氧化硫残留、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌n=5等项目。

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、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。

十二、糖果

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》等标准要求。

（二）检验项目

1. 糖果检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群等项目。

十三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》 、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《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）、《 酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《 酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《谷氨酸钠（味精）》（ GB/T 8967-2007）、《鸡精调味料》（ SB/T 10371-2003）、整顿办函[2011]1号、食品整治办[2008]3号等标准要求。

（二）检验项目

1. 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、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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。

2. 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、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）等项目。

3. 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 n=5、金黄色葡萄球菌n=5、沙门氏菌n=5等项目。

4. 辣椒酱检验项目包括铅（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）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

5. 味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）等项目。

6.酿造酱油、配制酱油检验项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、3-氯-1,2-丙二醇、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

十四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 食品污染物限量》、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》等标准要求。

（二）检验项目

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、铜绿假单胞菌等项目。

2. 固体饮料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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、沙门氏菌等项目。

3. 其他饮用水检验项目包括浑浊度、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌等项目。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括铅(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)、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.其他饮料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)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十五、方便食品

（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 罐头食品》（GB 7098-2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、产品明示标准和质量要求等标准要求。

（二）检验项目

1.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、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。

十六、罐头

（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）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准要求。

（二）检验项目

1.水果类罐头检验项目包括二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、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、商业无菌。

十七、薯类和膨化食品

（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 膨化食品》（GB 17401-2014）、产品明示标准和质量要求等标准要求。

（二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、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）、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。