附件1

**本次检验项目**

1. 食用油、油脂及其制品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

食用植物油（半精炼植物油、全精炼植物油）抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并（a）芘、游离棉酚（限棉籽油）。

1. 调味品

（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

1.酱油抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数（仅餐桌酱油）、大肠菌群、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。

2.食醋抽检项目包括游离矿酸、总酸、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、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。

3.酱类抽检项目包括铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、大肠菌群、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。

4.调味料酒检验项目包括铅、总砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素。

5.香辛料调味油抽检项目包括铅、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罗丹明B（仅辣椒油）。

1. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉和其他香辛料调味品抽检项目包括铅、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罗丹明B（仅辣椒、辣椒粉）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。
2. 香辛料酱抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。
3. 其他固体复合调味品抽检项目包括铅、总砷、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素。
4. 辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料抽检项目包括铅、总砷、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素。
5. 味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅、总砷。

三、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 包装饮用水》（GB 19298-2014 ）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、其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量、铅、总砷、镉、亚硝酸盐、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、大肠菌群、铜绿假单胞菌、挥发性酚（仅其他饮用水）。

2.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、铅、总砷、镉、总汞、铬、亚硝酸盐、溴酸盐、硝酸盐、耗氧量、氰化物、氟化物、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)（视产品色泽）。

4.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、三聚氰胺（仅含乳饮料）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）。

5.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、安赛蜜、甜蜜素。

6.碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素。

7.固体饮料抽检项目包括蛋白质（仅蛋白固体饮料）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)（视产品色泽）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

8.其他饮料抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)（视产品色泽）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）。

四、方便食品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方便面抽检项目包括酸价（仅油炸面面饼）、过氧化值（仅油炸面面饼）、铅、苯甲酸及其钠盐（仅调味酱包）、山梨酸及其钾盐（仅调味酱包）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.其他方便食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（仅玉米制品、花生制品、以谷物为主的冲调谷物制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌（适用于麦片类及其他冲调类产品）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（仅采用罐头工艺生产的方便食品）。

五、薯类和膨化食品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.膨化食品抽检项目包括水分（仅预包装食品）、酸价（仅含油产品）、过氧化值（仅含油产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、菌落总数（仅预包装食品）、大肠菌群（仅预包装食品）。

2.干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（仅含油预包装食品或非定量包装食品）、过氧化值（仅含油预包装食品或非定量包装食品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、菌落总数（仅限预包装食品或非定量包装食品）、大肠菌群（仅限预包装食品或非定量包装食品）。

六、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糖果抽检项目包括铅、二氧化硫残留量、糖精钠。

2.巧克力及巧克力制品抽检项目包括铅、总砷、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

3.果冻抽检项目包括铅、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、糖精钠。

七、酒类

（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

1.白酒抽检项目包括酒精度、甲醇、铅、氰化物、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖。

2.黄酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、铅。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠。

4.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

5.配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、氰化物（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、铅、苯甲酸及其钠盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、山梨酸及其钾盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量。

八、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、大肠菌群（仅预包装即食类）。

2.蔬菜干制品和其他蔬菜制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）。

3.干制食用菌抽检项目包括总砷、铅、总汞、镉、二氧化硫残留量。

九、食糖

（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

白砂糖、精幼砂糖、冰糖、绵白糖抽检项目包括蔗糖分（限白砂糖、精幼砂糖、冰糖）、总糖分（限绵白糖）、还原糖分、色值、总砷、铅、螨。

十、水产制品

（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

1.藻类干制品抽检项目包括铅、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、二氧化硫残留量、菌落总数（限即食类产品）、大肠菌群（限即食类产品）、副溶血性弧菌（限预包装即食类产品）。

2.预制动物性水产干制品抽检项目包括铅、镉（限鱼类制品）、甲基汞、无机砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量。

3.预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉（限鱼类制品）、甲基汞、无机砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

4.熟制动物性水产制品抽检项目包括铅、镉（限鱼类制品）、甲基汞、无机砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品不检测）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

5.水产深加工品抽检项目包括铅、甲基汞（藻类制品不检测）、无机砷（藻类制品不检测）、铬（藻类制品不检测）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

十一、婴幼儿配方食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）、《食品安全国家标 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、铅、硝酸盐、亚硝酸盐（乳基婴儿配方食品）、黄曲霉毒素M1（乳基婴儿配方食品）、黄曲霉毒素B1（豆基婴儿配方食品）、菌落总数（不适用于添加活性菌种的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌（供0～6月龄婴儿食用的配方食品）、三聚氰胺。

2.较大婴儿和幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、铅、硝酸盐（不适用于添加蔬菜和水果的产品）、亚硝酸盐（乳基产品）、黄曲霉毒素M1（乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品）、黄曲霉毒素B1（豆类及大豆蛋白制品为主要原料的产品）、菌落总数（不适用于添加活性菌种的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺。

十二、食用盐

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用盐抽检项目包括氯化钠（低钠盐除外）、碘、钡、铅、镉、亚铁氰化钾。