附件1

**本次检验项目**

一**、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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

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、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

**二、肉制品**

**（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.熏煮香肠火腿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、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、糖精钠（以糖精计）、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。

2.腌腊肉制品检验项目包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd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)、胭脂红。

3.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。

4.熏烧烤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）、苯并[a]芘、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、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。

**三、水果制品**

**（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

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）、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、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**四、水产制品**

**（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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1. 其他盐渍水产品检验项目包括铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

2.生食动物性水产品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）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

3.熟制动物性水产制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

4.藻类干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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

**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 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1粉丝粉条等检验项目包括铅（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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。