附件1:

**本次检验项目**

**一、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、“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）(食品整治办〔2008〕3号)的通知”等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.发酵面制品的抽检项目包括铝的残留量（干样品，以A1计）、甲醛次硫酸氢钠、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化钛。

2.煎炸过程用油的抽检项目包括酸价。

3.熟肉制品的抽检项目包括铬（以cr计）、胭脂红、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

4.餐饮具的抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌。

5.半固态调味料的抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

6.饮料的抽检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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂。

**二、豆制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

非发酵性豆制品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸、丙酸及其钠盐、钙盐、糖精钠、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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。

**三、方便食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、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 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.油炸面、非油炸面的检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅(以Pb计)、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。

2.辣条食品的检验项目包括铅(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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酸价、过氧化值、苏丹红Ⅰ-Ⅳ。

**四、饮料**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 21733-2008《茶饮料》、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.果、蔬汁饮料的抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、安赛蜜、甜蜜素、纳他霉素、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、合成着色剂、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.蛋白饮料的抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、安赛蜜、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、合成着色剂、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.茶饮料的抽检项目包括铅（以Pb计）、茶多酚、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、三氯蔗糖、安赛蜜、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、合成着色剂、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.碳酸饮料（汽水）的抽检项目包括咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、安赛蜜、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。

**五、冷冻饮品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、“关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（2011年第10号）”等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

冷冻饮品的抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、三聚氰胺、三氯蔗糖、铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**六、乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》、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 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、“关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告(2011年第10号)”等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.灭菌乳的抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1。

2.调制乳的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1。

3.发酵乳的抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、糖精钠、三氯蔗糖、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1。

**七、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、“动物性食品中兽药最高残留限量-农业部235号公告”等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.畜禽肉及副产品的抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、挥发性盐基氮。

2.禽肉的抽检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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

3.水产品的抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、甲基汞、无机砷、恩诺沙星（限淡水鱼）、硝基呋喃代谢物、孔雀石绿、氯霉素。

4.韭菜（鳞茎类蔬菜））的抽检项目包括腐霉利、毒死蜱、氧乐果、二甲戊灵、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

5.芹菜（叶菜类蔬菜）的抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、二甲戊灵、治螟磷、甲拌磷、敌百虫、甲基异柳磷、甲拌磷。

6.豇豆（豆类蔬菜）的抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、辛硫磷、灭蝇胺。

7.豆芽的抽检项目包括亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。

8.鲜食用菌的抽检项目包括荧光增白剂、铅（以Pb计）、百菌清、二氧化硫残留量。

9.水果类的抽检项目包括氧乐果、甲胺磷、敌敌畏、灭线磷、甲基对硫磷、杀扑磷。

10.鲜蛋类的抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总汞（以Hg计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、土霉素、氯毒素、金霉素、四环素。

**八、调味品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、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》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

香辛料类的抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、罗丹明B。

**九、薯类和膨化食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 17401-2014 《食品安全国家标准 膨化食品》、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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

薯类和膨化食品的抽检项目包括铅（以Pb计）、水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化钛、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十、茶叶及相关制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GH/T 1091-2014《代用茶》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

代用茶的抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕。

**十一、水果制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

代用茶的抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂、铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

**十二、水产制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、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》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

水产制品的抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞

（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、N-二甲基亚硝胺。

**十三、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB/T 19048-2008《地理标志产品 龙口粉丝》、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》、国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年第1号）等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

水产制品的抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量（以SO2计）。

**十四、粮食加工品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、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》和食品整治办〔2008〕3号要求等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

生湿面制品的抽检项目包括铅（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）、滑石粉、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）。