附件2

本次检验项目说明

一、粮食加工品

（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、卫生部公告〔2011〕4号。

（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），二氧化钛，滑石粉，黄曲霉毒素B1，玉米赤霉烯酮，脱氧雪腐镰刀菌烯醇，赭曲霉毒素A，过氧化苯甲酰， 苯并[a]芘。

2.普通挂面、花色挂面、手工面。检验项目包括铅(以Pb计）。

3.其他谷物碾磨加工品。检验项目包括铅（以 Pb 计）， 总砷（以As计）， 铬（以Cr计）， 赭曲霉毒素A。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《芝麻油》GB/T 8233-2018、《大豆油》GB/T 1535-2017、《棉籽油》GB/T 1537-2003、《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、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》。

（二）检验项目

1.芝麻油。检验项目包括酸价（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）。

2.大豆油。检验项目包括 酸价（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.棉籽油。检验项目包括酸值（KOH），过氧化值，溶剂残留量，总砷（以As计），铅（以Pb计），苯并[a]芘，游离棉酚，丁基羟基茴香醚（BHA），二丁基羟基甲苯（BHT）， 特丁基对苯二酚（TBHQ）。

三、调味品

（一）抽检依据

产品明示标准及质量要求、《酿造酱油》GB/T 18186-2000、《酱油卫生标准》GB 2717-2003、《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《食醋卫生标准》GB 2719-2003、《酿造酱》GB 2718-2014、《鸡精调味料》SB/T 10371-2003、Q/CMX 0004S-2018、整顿办函〔2011〕1号、食品整顿办函〔2011〕3号

（二）检验项目

1.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2:1）。检验项目包括氨基酸态氮（以氮计），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，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。

2.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比例之和，糖精钠（以糖精计）， 菌落总数，阿斯巴甜，大肠菌群。

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。

4.鸡粉、鸡精调味料。检验项目包括谷氨酸钠，呈味核苷酸二钠，铅（以 Pb 计），总砷（以As计），糖精钠（以糖精计），甜蜜素( 以环己基氨基磺酸计)，阿斯巴甜，菌落总数，大肠菌群。

5.其他固体复合调味料。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.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比例之和，沙门氏菌。

7.辣椒酱。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。

8.火锅底料、麻辣烫及蘸料。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比例之和，二氧化硫残留量，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌。

9.其他半固体调味料。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。

10.香辛料调味。油检验项目包括铅（以Pb 计），罗丹明B，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ，丁基羟基茴香醚（BHA），二丁基羟基甲苯(BHT)， 特丁基对苯二酚(TBHQ)。

11.其他香辛料调味品。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），苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ。

四、肉制品

（一）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 熟肉制品》（GB2726—2016）、《食品整治办[2008]3号》、《整顿办函[2011]1号》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

 1.酱卤肉。检验项目铅（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。

2.熏烧烤肉。检验项目苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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。

五、饮料

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 包装饮用水》GB 19298-2014、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 饮料》GB 7101-2015、《食品安全国家标准 包装饮用水》GB 2760-2014、《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 食品中真菌毒素限量》、GB 2761-2017产品明示标准及质量要求、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011第10号、《含乳饮料》GB/T 21732-2008、《碳酸饮料（汽水）》GB/T 10792-2008

（二）检验项目

1.饮用纯净水。检验项目包括耗氧量（以Ｏ2计），亚硝酸盐（以NO2-计），余氯（游离氯），三氯甲烷，溴酸盐，大肠菌群， 铜绿假单胞菌。

2. 果、蔬汁饮料。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）， 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），纳他霉素，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)，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，展青霉素。

3.蛋白饮料。检验项目包括蛋白质，三聚氰胺，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，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌。

4.碳酸饮料(汽水)。检验项目包括二氧化碳气容量（20°C）， 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。

5.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。

六、速冻食品

（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》GB2760-2014、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB2762-2017、《速冻调制食品》SB/T10379-2012、整顿办函【2011】1号、《食品安全国家标准速冻面米制品》GB 19295-2011。

（二）检验项目

1.速冻调理肉制品。检验项目包括胭脂红，过氧化值（以脂肪计），铅（以 Pb 计），镉（以Cd计），总砷（以As计）， 氯霉素，铬（以Cr计）。

2.水饺、元宵、馄饨等生制品。检验项目包括 过氧化值（以脂肪计）， 糖精钠（以糖精计）。

3.包子、馒头等熟制品。检验项目包括糖精钠（以糖精计）， 菌落总数，大肠菌群，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌。

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 膨化食品》GB 17401-2014、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB2760-2014、《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 食品中致病菌限量》GB 29921-2013、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB2761-2017。

（二）检验项目

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）（KOH），过氧化值（以脂肪计），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），铅（以 Pb 计），菌落总数，大肠菌群，黄曲霉毒素B1，沙门氏菌 ，金黄色葡萄球菌。

八、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB29921-2013、《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。

（二）检验项目

自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉。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， 阿斯巴甜，门氏菌，金黄色葡萄球菌。

九、食用农产品

 （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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB2707-2016）、《整顿办函[2010]50号》、《农业部公告第235号》、《农业部公告第560号》、《农业部公告第2292号》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.甜瓜类等。检验项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、烯酰吗啉、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、醚菌酯、氟虫腈、啶酰菌胺、吡唑醚菌酯、阿维菌素、乙酰甲胺磷、氯吡脲。

2.油桃等。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。

3.牛肉。检验项目挥发性盐基氮、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、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）、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。

4.羊肉。检验项目挥发性盐基氮、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、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、氟甲喹、达氟沙星。

5.畜副产品。检验项目克伦特罗、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、土霉素、五氯酚酸钠、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)。

6.禽副产品。检验项目铬（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。