附件2

本次检验项目

一、餐饮食品

（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）、中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年第10号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

发酵面制品（自制）：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）。

油炸面制品（自制）：铝的残留量（干样品,以Al计）。

酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）：胭脂红、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）。

火锅调味料（底料、蘸料）（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

酱腌菜（餐饮)：亚硝酸盐（以NaNO2计）、二氧化硫残留量、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

二、蛋制品

（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—2012）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋：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、商业无菌。

三、蜂产品

（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—2012）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（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

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

四、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》 （食品整治办〔2009〕5号）、《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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）、《粽子》（SB/T 10377—2004）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、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、丙二醇、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

粽子：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）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌。

五、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—2012）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）：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。

六、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《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

大米：总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

七、肉制品

（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—2012）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586—2009）、《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）、《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（第五批）》（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

调理肉制品（非速冻）：铅（以Pb计）、氯霉素。

酱卤肉制品：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。

八、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

韭菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、阿维菌素、倍硫磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、对硫磷、乐果、辛硫磷、敌敌畏、内吸磷、二甲戊灵、灭线磷。

九、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—2012）、《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 酱腌菜》（GB 2714—2015）、《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（第五批）》（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

酱腌菜：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

十、水果制品

（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—2012）、《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 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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。

十一、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—2012）、《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

其他饮用水：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。

十二、饼干

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干：山梨酸、苯甲酸、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、铝的残留量。

十三、淀粉及淀粉制品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

淀粉制品：铝的残留量、二氧化硫残留量。

十四、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

乳制品：蛋白质、铅、总砷、铬、汞、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、乳酸菌数、商业无菌、地塞米松。

十五、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）、《食醋卫生标准》（GB 2719—2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱油：氨基酸态氮、铵盐、铅、总砷、黄曲霉毒素B1。

食醋：总酸、游离矿酸、铅、总砷、黄曲霉毒素B1。

酱类：氨基酸态氮、山梨酸、苯甲酸、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。