附件1

本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、整顿办函[2010]50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(第四批)》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、农业部公告第2292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》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1-2018《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》、GB 2733-2015《 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉检验项目包括：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、多西环素(强力霉素)、土霉素、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(以五氯酚计)。

2.羊肉检验项目包括：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、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

3.猪肝检验项目包括：镉(以Cd计)、总砷(以As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、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、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(以五氯酚计)。

4.菠菜检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、二嗪磷、伏杀硫磷、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

5.番茄检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威、唑螨酯。

6.黄瓜检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、腈苯唑、腈菌唑、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯唑磷、醚菌酯、灭多威、内吸磷、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、氧乐果、乙霉威、唑螨酯。

7.辣椒检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡唑醚菌酯、虫酰肼、敌百虫、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、内吸磷、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、唑螨酯。

8.普通白菜检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、久效磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

9.茄子检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯、唑螨酯。

10.鲜食用菌检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯。

11.油麦菜检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

12.梨检验项目包括：百菌清、铅(以Pb计)、氧乐果、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭线磷、醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟硅唑、氟虫腈、多菌灵、毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威。

13.芒果检验项目包括：铅(以Pb计)、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、嘧菌环胺、氟虫腈、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑。

14.苹果检验项目包括：铅(以Pb计)、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻螨酮、噻菌灵、螺螨酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏。

15.葡萄检验项目包括：百菌清、溴氰菊酯、苯醚甲环唑、啶酰菌胺、氟虫腈、氟硅唑、己唑醇、甲霜灵和精甲霜灵、氯吡脲、嘧菌酯、嘧霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、噻菌灵、戊菌唑、戊唑醇、辛硫磷、铅(以Pb计)。

16.桃检验项目包括：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、抗蚜威、腈苯唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵、氯唑磷。

17.香蕉检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、溴氰菊酯、辛硫磷、烯唑醇、肟菌酯、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、腈菌唑、腈苯唑、氟虫腈、氟环唑、丙环唑、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯。

18.鸡肝检验项目包括：总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、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(以五氯酚计)、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林。

19.鸡肉检验项目包括：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、多西环素(强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、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、沙拉沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

20.鸭肉检验项目包括：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、多西环素(强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、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(以五氯酚计)。

21.猪肉检验项目包括：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、多西环素(强力霉素)、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、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

22．鸡蛋检验项目包括：铅（以Pb计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素）、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物 、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟甲腈砜、氟甲腈亚砜之和计）。

23. 海水鱼检验项目包括：挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计）。

24.芹菜检验项目包括：铅（以Pb计），镉（以Cd计），阿维菌素，百菌清，倍硫磷，毒死蜱，氟虫腈，甲拌磷，克百威，乐果，硫线磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，灭多威，杀扑磷，水胺硫磷，辛硫磷，氧乐果，肟菌酯。

二、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1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)》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、SB/T 10381-2012 《真空软包装卤肉制品》、《产品明示标准和质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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

2.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）、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）、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、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 1534-2017《花生油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.玉米油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、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：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、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.食用植物调和油检验项目包括：酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.花生油检验项目包括:酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)。

5.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、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）。

四、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函〔2011〕1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)》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括：铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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。

五、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2717-2003《酱油卫生标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酿造酱油、配制酱油检验项目包括：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(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、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.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的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌

七、酒类

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准和质量要求，GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，产品明示标准和质量要求， GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括：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。

2.葡萄酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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、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）、三氯蔗糖。

3.果酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、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）。

八、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《产品明示标准及质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米检验项目包括：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。

2.玉米粉、玉米片、玉米渣检验项目包括：铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

3.米粉检验项目包括：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、二氧化硫残留量。

4. 其他谷物粉类制成品检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B 1 、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。

5.普通挂面、手工面检验项目包括：铅（以Pb计）

九、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB 8537-2008《饮用天然矿泉水》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《产品明示要求》、GB 19298-2014 《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB/T 31324-2014 《植物蛋白饮料 杏仁露》、GB/T 31325-2014 《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《产品明示标准和质量要求》、《卫生部 工业和信息化部 农业部 工商总局 质检总局公告2011年第10号》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括：界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2.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。

3.其他饮用水检验项目包括：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。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括：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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（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。

5.蛋白饮料检验项目包括：棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、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。

6.茶饮料检验项目包括：茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

7.碳酸饮料（汽水）检验项目包括：二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

十、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据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》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.代用茶检验项目包括：铅(以Pb计)、二氧化硫残留量。

十一、糕点

（一）抽检依据

抽检依据《GB 7099-2015》 食品安全国家标准 糕点、面包、《GB 2762-2017》 食品安全国家标准 食品中污染物限量、《GB 2760-2014》 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、《GB 29921-2013》 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、《整顿办函《2011》1号》、《食品整治办《2009》5号》、《GB 19295-2011》 食品安全国家标准 速冻面米制品、《SB/T 10377-2004》 粽子标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目包括：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。

十二、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据《GB 2762-2017》 食品安全国家标准 食品中污染物限量、《GB 14963-2011》 食品安全国家标准 蜂蜜、《GB 2760-2014》 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、《农业部公告第23号》、《农业部第2292号》标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目包括：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。

十三、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》、GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 巴氏杀菌乳检验项目包括：蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、三聚氰胺、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、地塞米松。

2. 发酵乳检验项目包括：乳酸菌数、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

3. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉检验项目包括：蛋白质/非脂乳固体、脂肪、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺、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、蛋白质。

4. 调制乳检验项目包括：脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、商业无菌。

5. 灭菌乳检验项目包括：脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松。

十四、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（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。

十五、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准及质量要求 Q/JSXX0002S-2016《朝鲜族风味系列小菜》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

熟制动物性水产制品检验项目包括：镉(以Cd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)、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。

十六、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

粉丝粉条检验项目包括：铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量。

十七、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准和质量要求 Q/PSSS0001S-2018《熏制豆制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 腐竹、油皮检验项目包括：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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)。

2. 腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括：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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》，产品明示标准和质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括：蛋白质（仅冰淇淋，雪糕检测），铅（以Pb计），糖精钠（以糖精计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），菌落总数（不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品），大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。

十九、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋检验项目包括：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），菌落总数（不含糟蛋；即食再制蛋制品检测），大肠菌群（即食再制蛋制品检测），沙门氏菌（即食类预包装食品检测）。

二十、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据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》产品明示标准和质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝检验项目包括：水分，酸价（以脂肪计）（仅油炸面面饼检测），过氧化值（以脂肪计）（仅油炸面面饼检测），菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌金，黄色葡萄球菌

2. 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括：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）（配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测），菌落总数（产品明示标准），大肠菌群（产品明示标准），沙门氏菌（产品明示标准），金黄色葡萄球菌（产品明示标准）。

廿一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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(第一批)》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》 标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面制品(自制)检验项目包括：铝的残留量(干样品,以Al计)。

2.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)检验项目包括：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)。

3.肉冻、皮冻(自制)检验项目包括：铬(以Cr计)。

4.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目包括：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

5.生食动物性水产品（餐饮）检验项目包括：挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

6.米粉制品（餐饮)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)、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。

7.粉丝、粉条（餐饮）检验项目包括：铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以AI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。

8.鱼滑、虾滑、鱼丸、虾丸（餐饮)检验项目包括：挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

9.酱腌菜（餐饮)检验项目包括：铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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)、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、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。