附件1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、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》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.芝麻油检验项目包括：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.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）。

４.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）。

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）。

6．花生油检验项目包括：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）。

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》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《食品整治办〔2008〕3号》、GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》、SB/T 10381-2012 《真空软包装卤肉制品》标准和指标的要求。

1. 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.熟肉干制品检验项目包括:铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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、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。

3.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、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》、GB 7101-2015《食品安全国家标准饮料》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。

四、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《产品明示标准和质量要求》、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 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2757-1981《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、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.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）。

五、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。

六、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。

七、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》、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 2763.1-2018《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》、《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第 11 号）、《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第 11 号）、GB 22556-2008 《豆芽卫生标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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。

2.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。

3. 菜豆检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧霉胺、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、溴螨酯、氧乐果

4. 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

5. 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

6. 韭菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、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、辛硫磷、氧乐果、灭线磷

7. 大白菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺

8. 豆芽检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以 SO2 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

9. 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

10. 豇豆检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷

11. 甜椒检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰脲、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、抗蚜威、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、嘧菌环胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯

12. 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。

八、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据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 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 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.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）、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)、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

九、粮食加工品

（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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，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.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。

十、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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,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.花生及其制品（餐饮)检验项目包括：黄曲霉毒素B1。

7.饼干（餐饮单位自制)检验项目包括：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品，以Al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）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖。

8.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。

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。

10.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类（餐饮)检验项目包括：铅(以Pb计)、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖（又名蔗糖素）。

11.散装配制酒（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）（餐饮单位自制）检验项目包括：糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、甲醇、氰化物(以HCN计)、铅(以Pb计)。

12.散装配制酒（以发酵酒为酒基的配制酒）（餐饮单位自制）检验项目包括：糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、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)。