**本次检验项目**

一、蛋制品

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762- 2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760- 2014）、《鸡蛋干（热凝固蛋制品）》（Q/WMT0002S-2018）、《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 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

铅、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、沙门氏菌、大肠菌群。二、豆制品

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《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 豆制品》（GB 2712-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.非发酵性豆制品：铝的残留量、铅、丙酸及其钠盐、钙盐、山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸及其钠盐。

2.发酵性豆制品：黄曲霉毒素B₁、糖精钠、脱氢乙酸、山梨酸、苯甲酸、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、铅、铝的残留量。

三、粮食加工品

**（一）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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. **检验项目**

1.谷物粉类制成品：山梨酸、苯甲酸、二氧化硫残留量、脱氢乙酸。

2.谷物碾磨加工品：二氧化硫残留量、铬、铅。

3.豆类：铅、镉、铬、烯草酮、赭曲霉毒素A。

4.谷物加工品：镉、铅、黄曲霉毒素B₁。

四、糕点

**（一）抽检依据**

食品整治办[2009]5 号、整顿办函[2011]1号、《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 糕点、面包》（GB7099-2015）、《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 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.月饼：铝的残留量、山梨酸、苯甲酸、苏丹红Ⅰ-苏丹红Ⅳ、富马酸二甲酯、丙酸及其钠盐、 钙盐、脱氢乙酸、纳他霉素、过氧化值、酸价、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

2.馅料：富马酸二甲酯、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、丙酸及其钠盐、 钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、铅、铝的残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、过氧化值、酸价、安赛蜜。

五、冷冻饮品

**（一）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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

冷冻饮品：标签、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅、沙门氏菌、糖精钠、甜蜜素、蛋白质(仅限雪糕、冰淇淋)

六、酒类

**（一）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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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**

1.蒸馏酒：标签、甲醇、酒精度、铅、氰化物、三氯蔗糖、糖精钠、甜蜜素。

2.发酵酒：标签、二氧化硫残留量、甲醛、酒精度、铅、警示语标注(仅限玻璃瓶包装)。

七、蜂产品

**（一）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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 14963-2011)等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.蜂蜜：标签、大肠菌群、果糖和葡萄糖、菌落总数、氯霉素、霉菌计数、铅、山梨酸及其钾盐、嗜渗酵母计数。

2.蜂产品制品：苯甲酸及其钠盐、标签、大肠菌群、菌落总数、霉菌计数、铅、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

3.蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)：标签、酸度、总糖。

八、乳制品

**（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 2762-2012）、《食品安全国家标准　食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）、《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.原料乳：三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、L-羟脯氨酸 、β-内酰胺酶。

2.巴氏杀菌乳：蛋白质、黄曲霉毒素M1、非脂乳固体、脂肪、复原乳鉴定、酸度、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、β-内酰胺酶、邻氯青霉素(氯唑西林)、氨苄青霉素(氨苄西林)、苄青霉素(青霉素G)、氯霉素、舒巴坦、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)、铝(以Al计)、铬、总汞、总砷、铅、山梨酸、苯甲酸、三聚氰胺。

3.发酵乳：金黄色葡萄球菌、大肠菌群、酵母、霉菌、乳酸菌数、β-内酰胺酶、沙门氏菌、蛋白质、酸度、脂肪、黄曲霉毒素M1、氨基甲酸乙酯、纳他霉素、苯甲酸、山梨酸、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、三聚氰胺、邻氯青霉素(氯唑西林)、氨苄青霉素(氨苄西林)、苄青霉素(青霉素G)、氯霉素、舒巴坦、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)、铝(以Al计)、铬、、总汞、铅(以Pb计)、总砷(以As计)。

4.调制乳：金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数、β-内酰胺酶、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素M1、邻氯青霉素(氯唑西林)、氨苄青霉素(氨苄西林)、苄青霉素(青霉素G)、氯霉素、舒巴坦、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)、铝(以Al计)、铬、总汞、总砷、铅、山梨酸、苯甲酸、三聚氰胺。

5.含乳饮料：金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、蛋白质、L-羟脯氨酸、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二(2-乙基）己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、三聚氰胺、诱惑红、亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、脱氢乙酸钠、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、铬、铅。

**关于部分检验项目的说明**

一、标签

食品标签是指食品包装上的所有文字、图形、符号及一切说明物，也就是说包装上的任何标示均属于食品标签的范畴。标签标识不符合要求，发生的原因主要为：一是企业未掌握《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）条款要求；二是配方、配料管理不规范；三是企业为销售利益在标签标识上采取虚假宣传。企业应深度研究标签通则条款要求，科学管理配方，准确配料，标签标识的设计要客观地反映产品真实属性，杜绝虚假宣传。

二、脱氢乙酸

脱氢乙酸为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

三、铜绿假单胞菌（n=5)

铜绿[假单胞菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%81%87%E5%8D%95%E8%83%9E%E8%8F%8C" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%93%9C%E7%BB%BF%E5%81%87%E5%8D%95%E8%83%9E%E8%8F%8C/_blank)原称[绿脓杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%BF%E8%84%93%E6%9D%86%E8%8F%8C/5030902" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%93%9C%E7%BB%BF%E5%81%87%E5%8D%95%E8%83%9E%E8%8F%8C/_blank)是一种常见的条件[致病菌](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%93%9C%E7%BB%BF%E5%81%87%E5%8D%95%E8%83%9E%E8%8F%8C/_blank)，属于非发酵[革兰氏阴性杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B4%E6%80%A7%E6%9D%86%E8%8F%8C" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%93%9C%E7%BB%BF%E5%81%87%E5%8D%95%E8%83%9E%E8%8F%8C/_blank)。在自然界分布广泛，为土壤中存在的最常见的细菌之一。各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有本菌存在。本菌存在的重要条件是潮湿的环境。该菌通常伴随毒力较强的细菌存在于病灶中，但偶尔也可单独引起暴露于外部的组织感染。

四、余氯（游离氯）

游离余氯，氯族消毒剂，与水接触一定时间后除了与水中细菌、微生物、有机物等作用后消耗掉一部分外，还余留在水中的次氯酸（HOCl）、次氯酸根离子（OCl）或溶解的单质氯（Cl2）。用来保证持续的杀菌能力，也可用来防备供水管网受到外来污染。余氯的作用是保证持续杀菌，也可防止水受到再污染。但如果余氯量超标，可能会加重水中酚和其他有机物产生的异味，还有可能生成氯仿等有致突变、致畸及致癌作用的有机氯代物。