附件1

食品安全抽检第十二期检验项目

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）、《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括糖精钠（以糖精钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量(干样品,以Al计)、胭脂红、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、铬（以Cr计）、挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴、黄曲霉毒素B1、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、大肠菌群、沙门氏菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

二、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）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食用木薯淀粉》（NY/T 875-2012）、《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食品安全国家标准淀粉制品》（GB 2713-2015）、《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

抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、氢氰酸、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

三、糕点

（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 2762-2017）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括酸价（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、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)、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、钙盐（以丙酸计）、丙二醇、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

四、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）、《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括酒精度、甲醇、甲醛、二氧化硫残留量、氰化物（以HCN-计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）、纳他霉素、赭曲霉毒素A、三氯蔗糖、展青霉素等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

五、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农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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（第一批）》（食品整治办〔2008〕3号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺、敌草快、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、苯醚甲环唑、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）、过氧化苯甲酰、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

六、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》（GB 2707-2016）、《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《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）、《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）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括挥发性盐基氮、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、甲基汞（以Hg计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、总砷（以As计）、孔雀石绿、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素）、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、沙拉沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、五氯酚酸钠、阿莫西林、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、多菌灵、氟虫腈、氟啶胺、敌百虫、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基毒死蜱、甲基对硫磷、久效磷、克百威、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、氯唑磷、咪鲜胺、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻呋酰胺、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、戊唑醇、三唑磷、嘧菌酯、狄氏剂、苯醚甲环唑、烯酰吗啉、啶酰菌胺、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、大肠菌群等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

七、调味品

（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）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准酿造酱》（GB 2718-2014）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《食品安全国家标准味精》（GB 2720-2015）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《配制酱油》（SB/T 10336-2012）、《配制食醋》（SB/T 10337-2012）、《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）、《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

抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、总酸（以乙酸计）、游离矿酸、谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、罗丹明 B、丙溴磷、乙酰甲胺磷、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）、黄曲霉毒素 B1、纳他霉素、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）、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）、阿斯巴甜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

八、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）、《食品安全国家标准包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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

抽检项目包括界限指标、浑浊度、耗氧量（以O2计）、蛋白质、二氧化碳气容量、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、展青霉素、赭曲霉毒素A、氟化物（以F-计）、氰化物（以HCN-计）、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、咖啡因、茶多酚、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

九、薯类和膨化食品

（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）、《食品安全国家标准膨化食品》（GB 17401-2014）、《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

抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、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）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌、大肠埃希氏菌O157：H7、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

十、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 2762-2017）、《食品安全国家标准酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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

抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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）、阿斯巴甜、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、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比例之和等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

十一、方便食品

（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）、《食品安全国家标准方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准冲调谷物制品》（GB 19640-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

十二、食用油、油脂及其制品

（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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）、《食品安全国家标准食用动物油脂》（GB 10146-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

抽检项目包括酸值/酸价、羰基价、过氧化值、丙二醛、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）、游离棉酚、极性组分等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。