附件1

**本次检验项目**

**一、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《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）、《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）、《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）、《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）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.贝类检验项目，包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

2.菠菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、甲胺磷、克百威。

3.菜豆（豆类蔬菜）检验项目，包括克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、敌百虫、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、灭蝇胺、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、毒死蜱、多菌灵。

4.淡水虾检验项目，包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、镉（以Cd计）。

5.淡水蟹检验项目，包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、镉（以Cd计）。

6.淡水鱼检验项目，包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、地西泮。

7.番茄（茄果类蔬菜）检验项目，包括噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、嘧菌酯、灭多威、乙霉威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、阿维菌素、克百威、腐霉利。

8.柑橘检验项目，包括铅（以Pb计）、杀扑磷、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、灭线磷、水胺硫磷、丙溴磷、联苯菊酯、氧乐果、多菌灵。

9.海水虾检验项目，包括镉（以Cd计）、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

10.海水蟹检验项目，包括镉（以Cd计）、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

11.海水鱼检验项目，包括挥发性盐基氮、组胺、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、地西泮。

12.鸡肉检验项目，包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、土霉素、多西环素（强力霉素）、尼卡巴嗪残留标志物、替米考星、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠。

13.豇豆检验项目，包括克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、灭蝇胺、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、甲胺磷。

14.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、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、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、对硫磷、辛硫磷、敌敌畏。

15.辣椒（茄果类蔬菜）检验项目，包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、敌百虫、咪鲜胺、三唑醇、吡唑醚菌酯、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、多菌灵、丙溴磷、腐霉利、水胺硫磷、乐果。

16.梨检验项目，包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、敌敌畏、灭线磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷。

17.马铃薯（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目，包括辛硫磷、水胺硫磷、克百威、对硫磷。

18.牛肉检验项目，包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、地塞米松、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠。

19.苹果检验项目，包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、对硫磷。

20.葡萄检验项目，包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、烯酰吗啉、咪鲜胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌敌畏。

21.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、阿维菌素、久效磷、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、啶虫脒、甲胺磷。

22.其他畜副产品检验项目，包括总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、五氯酚酸钠、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星。

23.其他禽副产品检验项目，包括呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星。

24.茄子检验项目，包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、噻虫啉、甲胺磷、氧乐果、吡虫啉、涕灭威、水胺硫磷、腐霉利。

25.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、克百威、氧乐果、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、阿维菌素、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

26.桃检验项目，包括铅（以Pb计）、克百威、多菌灵、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、甲胺磷。

27.西瓜检验项目，包括涕灭威、辛硫磷、咪鲜胺、苯醚甲环唑。

28.鲜蛋检验项目，包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考。

29.羊肉检验项目，包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、诺氟沙星、培氟沙星、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠。

30.猪肝检验项目，包括总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯丙嗪、五氯酚酸钠、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、喹乙醇代谢物、地塞米松。

31.猪肉检验项目，包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯丙嗪、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、喹乙醇代谢物、地塞米松、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠。

32.猪肾检验项目，包括总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯丙嗪、五氯酚酸钠、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、培氟沙星、诺氟沙星、地塞米松。

**二、**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 2762-2017）、《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

1.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.发酵肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.酱卤肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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（限熏煮香肠火腿制品）、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装食品）、商业无菌（限罐头工艺食品）。

5.熏烧烤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐、苯并[a]芘。

6.熟肉干制品、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅、镉、铬、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、亚硝酸盐（限熏煮香肠火腿制品）、糖精钠（限熏煮香肠火腿制品）。

三、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 2762-2017）、《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

1.饮用纯净水、其他饮用水抽检项目包括浑浊度（仅其他饮用水）、耗氧量、亚硝酸盐、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、挥发性酚（仅其他饮用水）。

2.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、亚硝酸盐、溴酸盐、硝酸盐、耗氧量、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素。

4.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、糖精钠、甜蜜素、三聚氰胺（仅含乳饮料）、沙门氏菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）。

5.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素、菌落总数（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）。

6.碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之、糖精钠、甜蜜素。

7.固体饮料抽检项目包括蛋白质（仅蛋白固体饮料）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)（视产品色泽）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

8.其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、菌落总数、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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

1.食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘。

2.食用植物油（煎炸过程用油）抽检项目包括酸价、极性组分。

3.食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并[a]芘。

4.食用油脂制品抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、镍、苯并[a]芘、大肠菌群、霉菌。

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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括酒精度、甲醇、铅、氰化物、糖精钠、甜蜜素。

2.黄酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铅。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒）。

4.葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醇、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素。

5.果酒（发酵型）抽检项目包括酒精度、铅、二氧化硫残留量、糖精钠、展青霉素（仅限于用苹果、山楂为原料制成的产品）。

6.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

7.配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、氰化物（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、铅、苯甲酸及其钠盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、山梨酸及其钾盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量。

8.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠。

六、水产制品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品抽检项目包括铅、二氧化硫残留量。

2.预制动物性水产干制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品除外）。

3.盐渍鱼抽检项目包括过氧化值、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

4.盐渍藻抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

5.其他盐渍水产品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

6.预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

7.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品不检测）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

8.生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铝的残留量（限即食海蜇）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

9.水生动物油脂及制品抽检项目包括丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

10.水产深加工品抽检项目包括铅、甲基汞（藻类制品不检测）、铬（藻类制品不检测）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌（限预包装即食类食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装即食类食品）、副溶血性弧菌（限预包装即食类食品）。

七、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点、月饼和粽子抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、甜蜜素（限糕点）、安赛蜜（限糕点）、铝的残留量（限糕点、月饼）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌(限预包装食品)、金黄色葡萄球菌(限预包装食品)、霉菌计数、商业无菌（限真空包装类粽子）。

八、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方便面抽检项目包括水分（仅面饼）、酸价（仅油炸面面饼）、过氧化值（仅油炸面面饼）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.其他方便食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（仅玉米制品、花生制品、以谷物为主的冲调谷物制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌（仅冲调谷物制品）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（仅采用罐头工艺生产的方便食品）。

九、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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.再制蛋类抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数（限即食再制蛋制品，不含糟蛋）、大肠菌群（限即食再制蛋制品）、商业无菌（限罐头加工工艺）、沙门氏菌（限即食类预包装食品）。

2.干蛋、冰蛋和其他类抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（限即食类预包装食品）、商业无菌（限罐头加工工艺的其他类）。

十、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱油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）、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数（仅餐桌酱油）、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、糖精钠。

2.食醋抽检项目包括游离矿酸、总酸、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、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、糖精钠。

3.酱类抽检项目包括铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、糖精钠。

4.调味料酒检验项目包括铅、总砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素。

5.香辛料调味油抽检项目包括铅、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罗丹明B（仅辣椒油）。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉和其他香辛料调味品抽检项目包括铅、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罗丹明B（仅辣椒、辣椒粉）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

7.香辛料酱抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

8.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括糖精钠、甜蜜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群。

9.其他固体复合调味品抽检项目包括铅、总砷、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素。

10.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括铅、总砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

11.坚果及籽类的泥抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素、沙门氏菌。

12.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料抽检项目包括铅、总砷、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素。

13.蚝油、虾油、鱼露、其他液体调味料抽检项目包括铅、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、副溶血性弧菌。

14.其他液体调味料抽检项目包括铅、总砷、镉（仅鱼类调味品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅即食类产品）、金黄色葡萄球菌（仅即食类产品）、副溶血性弧菌（仅即食水产调味品）。

15.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅、总砷。

十一、茶叶及其相关制品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.茶叶抽检项目包括铅、啶虫脒、多菌灵、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

2.砖茶抽检项目包括铅、氟、哒螨灵、啶虫脒、多菌灵、甲拌磷、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、杀螟丹、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

3.含茶制品抽检项目为铅。

4.代用茶抽检项目为铅、二氧化硫。

十二、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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

1.小麦粉抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、二氧化钛。

2.大米抽检项目包括铅、镉、总汞、无机砷、铬、黄曲霉毒素B1。

3.挂面抽检项目为铅。

4.谷物加工品抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1。

5.谷物碾磨加工品抽检项目包括铅、镉、总砷（米粉不检测）、铬、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、二氧化硫残留量（限米粉）。

6.谷物粉类制成品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限玉米制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫残留量（限米粉制品）、菌落总数（限熟制食品）、大肠菌群（限熟制食品）、沙门氏菌（限熟制食品）、金黄色葡萄球菌（限熟制食品）。

十三、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.膨化食品抽检项目包括水分、酸价（仅含油产品）、过氧化值（仅含油产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、菌落总数（仅预包装食品）、大肠菌群（仅预包装食品）、黄曲霉毒素B1（限以玉米为原料的产品）。

2.干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（仅含油型产品）、过氧化值（仅含油型产品）、铅、菌落总数、大肠菌群。

3.干制薯类（除马铃薯片外）抽检项目包括二氧化硫残留量、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

4.冷冻薯类抽检项目包括铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

5.薯泥（酱）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）、商业无菌（仅限罐头工艺产品）。

6.其他类抽检项目铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。