附件1

本次抽检依据和检验项目

一、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 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.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以N03-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.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（以02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.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、耗氧量（以02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。

二、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）、《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 方便面》（GB 17400－2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640－2016）及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝的抽检项目包括水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、菌落总数、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的抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

三、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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

冷冻饮品抽检项目蛋白质、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、速冻食品

（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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、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)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、胭脂红。

2.包子、馒头等熟制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）。

4.速冻蔬菜制品抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

5.速冻水产制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、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）。

五、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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）、整顿办函〔2011〕1号全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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)》的通知等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、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、纽甜、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、苏丹红I-IV、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.干制食用菌抽检项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌抽检项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、三氯蔗糖、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）。

六、炒货食品及坚果制品

（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

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、沙门氏菌。

七、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）、《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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

预制动物性水产干制品的抽检项目包括镉(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)、二氧化硫残留量。

八、豆制品

（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）、《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》（GB 29921-2013）。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅（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）（限腐乳类产品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅（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）（限即食食品检测）、三氯蔗糖（限即食食品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）（豆浆不检测）、脲酶试验（限豆浆检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）、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.腐竹、油皮抽检项目包括铅（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）（限即食食品检测）、三氯蔗糖（限即食食品检测）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括铅（以Pb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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

九、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 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

糕点抽检项目包括酸价（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-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A1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、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 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.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(白制)抽检项目包括胭脂红、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）。

2.坚果及籽类食品(餐饮）抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

3.火锅调味料(底料、蘸料）(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

4.水产及水产制品（餐饮）抽检项目包括挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

5.复用餐饮具抽检项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌。

十一、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中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 2763.1-2018）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、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)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO4计)。

2.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、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、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

3.橙抽检项目包括铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脲、氧乐果。