附件1

本次检验项目

1. **餐饮食品**

（一）抽检依据

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

（二）检验项目

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。

**二、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐竹、油皮抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以 Al 计) 、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、硼酸、甲醛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、蛋白质.

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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 、金黄色葡萄球菌、铝的残留量(干样品，以 Al 计) 、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、甜蜜素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、蛋白质。

3. 其他豆制品（大豆组织蛋白）等抽检项目包括大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铝的残留量(干样品，以 Al 计) 、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

**三、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他方便食品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数 、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)。

2. 调味面制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、富马酸二甲酯、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

**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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括二氧化硫残留量、甲醇(按照100%酒精度折算)、酒精度(20℃)、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)(按照100%酒精度折算)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

2.发酵酒的抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、甲醇 、酒精度(20℃)体积分数、纳他霉素、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、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)、赭曲霉毒素A

3.白酒抽检项目包括甲醇 、酒精度、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计) 、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

**五、食盐**

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 食盐等抽检项目包括 (以 Ba 计)、碘(以 I 计)、镉(以Cd计)、氯化钠（以湿基计）、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以[Fe(CN)6]4-计）、总汞(以Hg计)、总砷(以As 计)。

**六、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量(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、高氯酸盐、氯酸盐。

2.其他饮用水抽检项目包括大肠菌群 、耗氧量(以O1计) 、挥发性酚(以苯酚计)、浑浊度 、三氯甲烷 、铜绿假单胞菌、溴酸盐 、亚硝酸盐(以NO2-计) 、余氯(游离氯)、高氯酸盐、氯酸盐。

3.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、高氯酸盐、氯酸盐。

4.果、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 、赤藓红、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、酵母、金黄色葡萄球菌 、菌落总数 、亮蓝、霉菌 、纳他霉素 、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、沙门氏菌 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 、酸性红、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)、苋菜红、新红、胭脂红。

5.含乳饮料抽检项目包括(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、大肠菌群 、蛋白质 、酵母 、金黄色葡萄球菌 、菌落总数 、霉菌 、三聚氰胺 、沙门氏菌 、糖精钠(以糖精计) 、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) 、亚麻酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸。

6.其他饮料抽检项目安赛蜜 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酵母 、金黄色葡萄球菌 、菌落总数 、霉菌 、柠檬黄、日落黄、沙门氏菌 、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) 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

7.茶饮料抽检项目包括茶多酚、金黄色葡萄球菌 、菌落总数 、咖啡因 、沙门氏菌 、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

8. 碳酸饮料(汽水)抽检项目苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群 、二氧化碳气容量(20℃)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酵母 、菌落总数、霉菌 、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)。

**七、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 速冻水产制品等抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸计)。

2. 速冻面米食品等抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)。

3.速冻肉制品等抽检项目包括镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、铅(以Pb计)、胭脂红、总砷(以As计)。

**八、罐头**

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水果罐头抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、赤藓红、靛蓝、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、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)、锡 、苋菜红、胭脂红、诱惑红。

2. 其他罐头等抽检项目包括阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素 B1、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠。

**九、饼干**

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 饼干等抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

**十、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 糕点等抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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、富马酸二甲酯、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、霉菌、纳他霉素、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、酸价(以脂肪计)、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)。

**十一、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 薯类和膨化食品等抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)。

**十二、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 调味品等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、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 、黄曲霉毒素B1、菌落总数、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、游离矿酸、总砷(以As计)、总酸(以乙酸计)。

**十三、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》（GB 2763-2016）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、GB 22556-2008、GB 2762-2017、GB 2763-2016、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）、农业部公告第2292号、农业部公告第235号和农业部公告第560号等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 食用农产品柑橘类水果等抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、狄氏剂、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻嗪酮、三唑磷、杀扑磷、四螨嗪、溴氰菊酯、氧乐果、乙螨唑、抑霉唑。

2. 食用农产品核果类水果等抽检项目包括（以Pb计）、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、抗蚜威、腈苯唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵、氯唑磷。

3. 食用农产品浆果和其他小型水果等抽检项目包括铅（以Pb计）、戊唑醇、戊菌唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧霉胺、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、己唑醇、氟硅唑、氟虫腈、啶酰菌胺、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清。

4. 食用农产品鳞茎类蔬菜等抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、腐霉利、镉(以Cd计)、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、灭线磷、内吸磷、铅(以Pb计)、氧乐果。

5. 食用农产品茄果类蔬菜等抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、虫酰肼噻螨酮、啶虫脒、氟虫腈、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、肟菌酯、唑螨酯、氧乐果、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

6. 食用农产品热带和亚热带水果等抽检项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、烯唑醇、肟菌酯、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、腈菌唑、腈苯唑、氟环唑、氟虫腈、丙环唑、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯。

7. 食用农产品仁果类水果等抽检项目包括百菌清、铅苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、丙环唑、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、氟虫腈、氟虫脲、氟环唑、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腈菌唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、铅(以Pb计)、噻菌灵、噻螨酮、四螨嗪、戊唑醇、烯唑醇。

8. 食用农产品鲜食用菌等抽检项目包括氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、总汞(Hg)、总砷(As)。

9. 食用农产品叶菜类蔬菜等抽检项目包括阿维菌素、百菌清、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、二嗪磷、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、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、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、敌百虫、伏杀硫磷、硫环磷、硫线磷、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、甲霜灵和精甲霜灵。

**十四、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食用植物油（半精炼、全精炼）抽检项目包括酸值/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）。