附件1

本次抽检依据和检验项目

一、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、卫生部公告〔2011〕第4号卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

2.小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛、赭曲霉毒素A。

3.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

4.米粉抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）。

5.生湿面制品抽检项目包括铅（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）。

6.发酵面制品抽检项目包括铅（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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

7.米粉制品抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

8.其他谷物粉类制成品抽检项目包括铅（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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

9.普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）。

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 食用动物油脂》（GB 10146-2015）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T 23347-2009）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

2.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

3.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸值（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

4.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

5.其他食用植物油（半精炼、全精炼）抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

6.食用动物油脂抽检项目包括苯并[a]芘、丙二醛、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

7.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸值/酸价、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

8.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、黄曲霉毒素B1、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸值/酸价、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

9.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸值/酸价、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是整顿办函[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）》、《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.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（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、菌落总数、大肠菌群。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以Pb计）、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）。

5.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

6.其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜。

7.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等抽检项目包括铅（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌。

9.辣椒酱抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

10.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

11.其他半固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

12.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

13.其他液体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、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。

14.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、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（第一批）》、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品种名单（第五批）》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅（以Pb计）、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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）、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）。

3.酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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）、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、胭脂红、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

4.熟肉干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

5.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

五、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《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）、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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》要求。

（二）检验项目

1.巴氏灭菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

2.发酵乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

3.调制乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

4.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括脂肪、蛋白质、水分、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群。

5.灭菌乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌。

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 2760-2014）、《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）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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）、《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 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）等标准及产品明示标准及质量要求。

（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。

2.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。

3.其他饮用水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果蔬汁饮料抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、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、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

6.固体饮料抽检项目包括蛋白质、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.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（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

9.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌。

七、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、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.速冻肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红。

2.速冻水产制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

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）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

4.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。

5.速冻蔬菜制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

八、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《果酱》（GB/T 22474-2008）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《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.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅（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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量（限果脯类产品检测）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品）。

2.果酱抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品，罐头工艺除外）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品，罐头工艺除外）。

3.水果干制品（含干枸杞）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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌（限即食预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装产品）、吡虫啉（限干枸杞，仅限生产日期在2017年6月18日（含）之后的产品。）。

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）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点的抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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Al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、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《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、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（第一批）》、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（第四批）》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.畜肉（餐饮）抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

2.禽肉（餐饮）抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、五氯酚酸钠。

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、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）。

4.油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以A1计）。

5.生干面制品（餐饮）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）。

6.其他米面制品（餐饮）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）。

7.生湿面制品（餐饮）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）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

8.米粉制品（餐饮）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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌。

9.粉丝、粉条（餐饮））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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）。

10.腌腊肉制品（餐饮）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）。

11.酱腌菜（餐饮）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

12.凉拌菜（餐饮）抽检项目包括金黄色葡萄球菌。

13.煎炸过程用油（限餐饮店）抽检项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

14.食用动物油脂（餐饮）抽检项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

15.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。

16.其他饮料（自制）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、氯苯那敏（仅限凉茶）、对乙酰氨基酚（仅限凉茶）。

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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《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 2763-2019）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会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《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560号《兽药地方标准废止目录》、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、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.鸡肝抽检项目包括恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、替米考星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、总砷（以As计）。

2.鸡肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、金霉素、利巴韦林、氯霉素、尼卡巴嗪、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

3.鸭肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

4.其他禽副产品抽检项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

5.其他畜副产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

6.牛肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、四环素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

7.猪肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、克伦特罗、喹乙醇、莱克多巴胺、利巴韦林、氯丙嗪、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

8.豆类抽检项目包括吡虫啉、铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

9.生干籽类抽检项目包括阿维菌素、镉（以Cd计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、克百威、嘧菌酯、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）、辛硫磷、溴氰菊酯。

10.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）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO4计）。

11.番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、溴氰菊酯、氧乐果。

12.辣椒抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

13.茄子抽检项目包括氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、氯唑磷、杀扑磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

14.黄瓜抽检项目包括哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑酮、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

15.姜抽检项目包括吡虫啉、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、氧乐果。

16.山药抽检项目包括甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、涕灭威、辛硫磷、氧乐果。

17.菜豆抽检项目包括倍硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、涕灭威、溴酸菊酯、氧乐果、治螟磷。

18.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、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、灭多威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果。

19.韭菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、铅（以Pb计）、辛硫磷、氧乐果。

20.菠菜抽检项目包括阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

21.大白菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、久效磷、克百威、硫线磷、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、唑虫酰胺。

22.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、久效磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果。

23.芹菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭多威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果。

24.油麦菜抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、杀扑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

25.贝类抽检项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星。

26.淡水鱼抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

27.淡水虾抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

28.海水虾抽检项目包括铅（以Pb计）、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、金霉素、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、四环素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、磺胺类（总量）。

29.海水蟹抽检项目包括恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

30.海水鱼抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、组胺。

31.其他水产品抽检项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星。

32.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

33.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果。

34.柠檬抽检项目包括狄氏剂 、对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、辛硫磷。

35.甜瓜类抽检项目包括甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果。

36.西瓜抽检项目包括敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、氧乐果。

37.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、氧乐果。

38.油桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果。

39.火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果。

40.鸡蛋抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈、磺胺类（总量）、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星。

41.其他禽蛋抽检项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈、磺胺类（总量）、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星。