本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

### 《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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）、农业农村部公告第250号、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《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）、《国家卫生计生委关于批准β－半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.煎炸过程用油（限餐饮店）检验项目包括酸价(KOH)、极性组分。

2.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其它类（餐饮）检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

3.现制饮料（餐饮）检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤鲜红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝，视产品色泽而定）。

4.糕点（餐饮单位自制）检验项目包括酸价(KOH)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

5.淡水鱼（餐饮）检验项目包括镉（以Cd计）、氯霉素、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）。

6.辣椒调料(餐饮）检验项目包括苏丹红I、II、III、 IV。

7.米粉制品（餐饮）检验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）、二氧化硫残留量。

8.粉丝、粉条（餐饮）检验项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

9.生湿面制品（餐饮）检验项目包括铅(以Pb计)、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《花生油》（GB/T 1534）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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 植物油》（GB 2716）、《食用调和油》（SB/T 10292）、《椰子油》（NY/T 230）、产品明示标准《初榨（冷榨）椰子油》（Q/MYSP 0001S）、《食用椰子油》（Q/HNLT 0001S）、《玉米油》（Q/MWX 0028S）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）。

2.玉米油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）。

3.芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）、乙基麦芽酚。

4.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）。

5.食用植物调和油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）、乙基麦芽酚。

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

7.煎炸过程用油检验项目包括酸价、极性组分。

三、肉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《肉干》（GB/T 23969）、《火腿肠》（GB/T 20712）、《中式香肠》（GB/T 23493）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As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、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。

2.熟肉干制品检验项目包括氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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。

3.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd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、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、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。

四、饮料

（一）抽检依据

《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 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.包装饮用水检验项目包括产气荚膜梭菌、大肠菌群、粪链球菌、耗氧量(以O2计)、界限指标-偏硅酸、界限指标-锶、镍、三氯甲烷、锑、铜绿假单胞菌、硝酸盐(以NO3-计)、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)。

2.茶饮料检验项目包括茶多酚、菌落总数、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

3.蛋白饮料检验项目包括大肠菌群、蛋白质、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

4.果、蔬汁饮料检验项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、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)、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)。

5.其他饮料检验项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、亮蓝、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)、苋菜红、胭脂红。

6.碳酸饮料(汽水)检验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。

五、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《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品种名单(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.半固体复合调味料检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

2.酱类检验项目包括氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、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)。

3.调味料酒检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

4.香辛料类检验项目包括过氧化值、罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、酸价(以KOH计)。

六、粮食加工品

（一）抽检依据

### 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、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(卫生部公告2011年第4号)

（二）检验项目

1.大米检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1。

2.挂面检验项目包括铅（以Pb计）。

3.小麦粉检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、苯并[a]芘、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、滑石粉、过氧化苯甲酰。

七、豆制品

（一）抽检依据

### 《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 豆制品》（GB 2712）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括铅（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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.腐竹、油皮及其再制品检验项目包括铅（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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括脲酶试验、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）、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、乳制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、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 、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 食品中添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、 《食品安全国家标准 炼乳》（GB 13102）、 《食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油 》（GB 19646）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420）及产品明示标准和质量要求。

1. 检验项目

1.巴氏杀菌乳检验项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

2.灭菌乳检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌

3.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

4.调制乳检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌

5.乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群

6.炼乳检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

7.干酪、再制干酪检验项目包括三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌

8.奶片、奶条检验项目包括三聚氰胺

9.奶油检验项目包括酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌