附件1

本次抽检依据和抽检项目

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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

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

2．米粉制品抽检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）。

3．生湿面制品抽检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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

4．通用小麦粉、专用小麦粉 抽检项目包括镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）。

二、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 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1．液体乳（巴氏杀菌乳）抽检项目蛋白质、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、钙（以Ca计）。

2．液体乳（发酵乳）抽检项目包括钙（以Ca计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、酸度、大肠菌群、酵母、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乳酸菌数。

3．液体乳（调制乳）抽检项目包括钙（以Ca计）、蛋白质、三聚氰胺、商业无菌。

4．乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群。

5．干酪（奶酪）抽检项目包括黄曲霉毒素M1、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、三聚氰胺、铅（以Pb计）、纳他霉素、根据标签检测（蛋白质、钙）。

6．再制干酪抽检项目包括脂肪（干物中）、干物质含量、黄曲霉毒素M1、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、三聚氰胺、铅（以Pb计）、纳他霉素、根据标签检测（蛋白质、钙）。

7．淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、水分、酸度、乳固体、铅（以Pb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、大肠菌群、菌落总数、钙（根据标签确定是否检测）。

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 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 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）及产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1．饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标、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．饮用纯净水检验项目包括耗氧量（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、电导率。

3．其他饮用水检验项目包括浑浊度、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、砷。

4．固体饮料检验项目包括蛋白质、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）、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。

四、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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

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）、大肠菌群、霉菌。

五、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）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《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）抽检项目

再制蛋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、菌落总数、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

六、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）抽检项目

焙炒咖啡抽检项目包括咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

七、蜂产品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

蜂蜜抽检项目包括铅、蔗糖、果糖和葡萄糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、罗达硝唑、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物。

八、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、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）》、中华人民共和国农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等标准。

（二）抽检项目

1．猪肝、其他畜副产品等抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、沙丁胺醇、特布他林、总砷（以As计）。

2．牛肉、羊肉、猪肉抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、沙丁胺醇、特布他林。

3．鸡肝、鸡肉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、氯霉素、总砷（以As计）。

4．其他禽副产品抽检项目包括氯霉素、总砷（以As计）。

5．豇豆抽检项目包括倍硫磷、滴滴涕、镉（以Cd计）、甲拌磷、六六六、氯菊酯、铅（以Pb计）、杀扑磷、水胺硫磷。

6．马铃薯抽检项目包括镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、甲拌磷、铅（以Pb计）、水胺硫磷、总砷（以As计）。

7．黄瓜抽检项目包括倍硫磷、镉（以Cd计）、甲拌磷、氯菊酯、铅（以Pb计）、杀扑磷、水胺硫磷。

8．韭菜抽检项目包括敌敌畏、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、铅（以Pb计）。

9．洋葱抽检项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）。

10．番茄、辣椒、茄子、甜椒、大白菜、普通白菜、芹菜、油麦菜抽检项目包括倍硫磷、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、氯菊酯、铅（以Pb计）、杀扑磷、水胺硫磷。

11．贝类、淡水虾、淡水蟹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、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）。

12．淡水鱼、海水虾、海水蟹、海水鱼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、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素。

13．柑、橘抽检项目包括铅（以Pb计）、杀扑磷。

14．甜瓜、西瓜、桃、油桃、葡萄类抽检项目包括铅（以Pb计）。

15．火龙果、荔枝、芒果、香蕉抽检项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）。

16．梨、苹果抽检项目包括敌敌畏、铅（以Pb计）。

17．鸡蛋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、氯霉素、铅（以Pb计）。

九、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2014）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616-2020）、《食品安全国家标准 食品添加剂明胶》（GB 6783-2013）。

（二）抽检项目

1．复配食品添加剂抽检项目包括大肠埃希氏菌、铅（Pb）、沙门氏菌、砷（以As计）。

2．食品用香精抽检项目包括菌落总数、砷（以As计）含量。

3．明胶抽检项目包括二氧化硫、铬（Cr）、过氧化物、凝冻强度、铅（Pb）、总砷（As）。