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）、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）抽检项目

1．大米抽检项目包括苯并[a]芘、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、赭曲霉毒素A、总汞（以Hg计）。

2．通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括苯并[a]芘、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、过氧化苯甲酰、滑石粉、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、总汞（以Hg计）、总砷（以As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 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）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1．花生油、玉米油、橄榄油、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、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）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

2．芝麻油、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、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸值（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

3．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、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

三、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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1．发酵乳抽检项目包括大肠菌群、蛋白质、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸度、脂肪、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）。

2．灭菌乳抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、铅（以Pb计）、商业无菌、酸度、脂肪、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）。

3．调制乳抽检项目包括蛋白质、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、脂肪、总汞（以Hg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 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指标的要。

（二）抽检项目

1．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。

2．熏煮香肠火腿制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。

3．熟肉干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）、N-二甲基亚硝胺、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、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、大肠埃希氏菌O157:H7。

4．熏烧烤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）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、苯并[a]芘、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、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、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1．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。

2．其他饮用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）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3．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）、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、甜蜜素。

4．其他饮料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）、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）、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、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、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）和产品明示标准及质量要求。

（二）抽检项目

1．油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝抽检项目包括大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、水分、酸价（以脂肪计）。

2．方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便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）、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）、糖精钠（以糖精计）。

3．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、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、霉菌、三氯蔗糖、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）。

七、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 2760-2014）、《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 饼干》（GB 7100-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

饼干抽检项目包括酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅（以Pb计）。