附件1

本次抽检依据和抽检项目

一、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《蚝油》（GB/T 21999-2008）、《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）、《调味料酒》（SB/T 10416-2007）、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求。

（二）检验项目

1．低钠食用盐抽检项目包括氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

2．蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括氨基酸态氮、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

3．黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮、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）、三氯蔗糖、大肠菌群。

4．火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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、可待因、吗啡、那可丁、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）、罂粟碱。

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）、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。

6．坚果与籽类的泥（酱）抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌。

7．酱油抽检项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、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、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群。

8．辣椒酱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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量

9．料酒抽检项目包括氨基酸态氮（以氮计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

10．普通食用盐抽检项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

11．其他半固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

12．其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、苏丹红I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、二氧化硫残留量。

13．其他香辛料调味品抽检项目包括二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

14．其他液体调味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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

15．食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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）、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、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数。

16．味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

17．香辛料调味油抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

18．食品生产加工用盐抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

19．特殊工艺食用盐抽检项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

20．蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

二、肉制品

（一）抽检依据

《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 2762-2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、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求。

（二）检验项目

1．酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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、纳他霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸性橙Ⅱ、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NaNO2计）、胭脂红、致泻大肠埃希氏菌、总砷（以As计）。

2．熟肉干制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、胭脂红、致泻大肠埃希氏菌。

3．熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、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、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、纳他霉素、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、胭脂红。

4．熏煮香肠火腿制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、纳他霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、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）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、胭脂红。

5．腌腊肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、胭脂红、总砷（以As计）。

三、饮料

（一）抽检依据

《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《碳酸饮料（汽水）》（GB/T 10792-2008）、《茶饮料》（GB/T 21733-2008）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《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和指标的要求。

（二）检验项目

1．天然矿泉水抽检项目包括界限指标-锂、界限指标-偏硅酸、界限指标-溶解性总固体、界限指标-锶、界限指标-硒、界限指标-锌、界限指标-游离二氧化碳、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2．饮用纯净水抽检项目包括电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3．其他类饮用水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、镉（以Cd计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4．果蔬汁类及其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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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。

5．蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群。

6．固体饮料抽检项目包括蛋白质、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）、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）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

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）、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。

四、冷冻饮品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类抽检项目包括蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

五、酒类

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《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）检验项目

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

2．果酒抽检项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量。

3．黄酒抽检项目包括酒精度、氨基酸态氮、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）。

4．葡萄酒抽检项目包括酒精度、甲醇、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）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

5．其他发酵酒抽检项目包括酒精度、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）。

6．其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）。

7．以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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。

8．以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

六、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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）检验项目

1．开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、霉菌、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2．其他炒货食品及坚果制品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）、黄曲霉毒素B1、霉菌、铅（以Pb计）、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）、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）。

七、餐饮食品

（一）抽检依据

《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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、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）》、原卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告、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）》。

（二）检验项目

1．包子（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）。

2．非发酵型豆制品（自制）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、碱性嫩黄、铝的残留量（干样品,以Al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）。

3．复用餐饮具（餐馆自行消毒）抽检项目包括大肠菌群、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。

4．糕点（自制）抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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。

5．花生制品（自制）抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

6．火锅麻辣烫底料（自制）抽检项目包括可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

7．即食鲜切水果抽检项目包括大肠埃希氏菌、大肠埃希氏菌O157、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8．煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价（KOH）。

9．酱卤肉制品（自制）抽检项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素。

10．酱腌菜（自制）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、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）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

11．馒头花卷（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）。

12．米饭（自制）抽检项目包括大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、蜡样芽胞杆菌、沙门氏菌。

13．其他生制面制品（自制）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）、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）。

14．肉冻皮冻（自制）抽检项目包括铬（以Cr计）。

15．食用动物油脂（自制）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）。

16．寿司（自制）抽检项目包括大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌。

17．水饺混沌等（自制）抽检项目包括黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

18．腌腊肉类（自制）抽检项目包括铅、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）。

19．油饼油条（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。

20．再制蛋（自制）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）。

21．饮料（自制）抽检项目包括对乙酰氨基酚、氯苯那敏、麻黄碱、地塞米松、地塞米松醋酸酯、双氯芬酸钠、氨基比林、布洛芬、罗通定。