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

《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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 2762-2022）、《绿色食品 小麦及小麦粉》（NY/T 421-2021）、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〕第4号）等标准。

（二）检验项目

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

2．挂面抽检项目包括柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

3．米粉制品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、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．其他谷物粉类制成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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

5．生湿面制品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、柠檬黄、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）。

6．谷物加工品抽检项目包括镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

7．米粉抽检项目包括苯并[a]芘、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）。

8．玉米粉（片、渣）抽检项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A。

9．小麦粉抽检项目包括苯并[a]芘、镉（以Cd计）、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A。

二、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 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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《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）、《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）、《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）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、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

2．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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数。

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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群。

4．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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

5．香辛料调味油抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

6．辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌。

7．其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌。

8．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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群。

9．其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

10．蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛。

11．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。

12．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。

13．火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括罂粟碱、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。

14．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）、安赛蜜。

15．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。

16．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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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。

17．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）。

18．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）。

19．风味食用盐抽检项目包括钡（以Ba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.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）。

三、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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）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、纳他霉素、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）、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、诱惑红、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、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、诱惑红、致泻大肠埃希氏菌。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、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、柠檬黄、日落黄、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、致泻大肠埃希氏菌。

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、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（以亚硝酸钠计）、胭脂红、诱惑红。

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、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸性红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、诱惑红、总砷（以As计）。

四、糖果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糖果抽检项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

五、水果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果酱抽检项目包括大肠菌群、菌落总数、霉菌、铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、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、喹啉黄、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、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、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、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、诱惑红。

3.水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、吡虫啉、啶虫脒、二氧化硫残留量、克百威、喹啉黄、亮蓝、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、苋菜红、胭脂红、诱惑红。

六、餐饮食品

（一）抽检依据

《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 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 2762-2022）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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）、《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）。

（二）检验项目

1.非发酵性豆制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、碱性嫩黄、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）。

2.生食动物性水产品（自制）抽检项目包括铝的残留量（以即食海蜇中Al计）。

3.花生制品（自制）抽检项目包括黄曲霉毒素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）。

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

5.酱腌菜（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）、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）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量。

6.凉菜类（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.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）、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）。