附件1

本次检验项目

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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、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、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）》、食品整治办〔2009〕5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺。

2.小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、苯并[a]芘、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯。

3.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）。

4.谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）（限玉米粉（片、渣）检测）、镉（以Cd计）（限玉米粉（片、渣）检测）、黄曲霉毒素B1（限玉米粉（片、渣）检测）、玉米赤霉烯酮（限玉米粉（片、渣）检测）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（限玉米粉（片、渣）检测）、赭曲霉毒素A（米粉不检测）、二氧化硫残留量（限米粉检测）。

5.谷物粉类制成品抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量（限米粉制品检测）、黄曲霉毒素B1（限发酵面制品和其他谷物粉类制成品检测）、菌落总数（生湿面制品不检测）、大肠菌群（生湿面制品不检测）、金黄色葡萄球菌（生湿面制品不检测）、沙门氏菌（生湿面制品不检测）。

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 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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《花生油》（GB/T 1534-2003）、《玉米油》（GB/T 19111-2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物油抽检项目包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、酸值/酸价、过氧化值、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）、黄曲霉毒素B1、游离棉酚（限棉籽油）。

2.食用油脂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）、总砷（以As计）、镍（以Ni计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、大肠菌群、霉菌。

三、调味品

（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）及整顿办函〔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）》。

1. 检验项目

1.酱油抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.调味料酒抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、罗丹明B、丙溴磷、乙酰甲胺磷。

4.鸡精、鸡粉抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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。

5.辣椒酱、其他半固体调味料的抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌（辣椒酱不需检测）。

6.液体复合调味料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

7.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、菌落总数、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.熟肉干制品抽检项目包括铅（以Pb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、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

五、乳制品

（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）、《中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局》公告（2011年第10号）、中华人民共和国农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、《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）。

（二）检验项目

1.巴氏杀菌乳抽检项目包括黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、酸度。

2.灭菌乳抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、酸度。

3.发酵乳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、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

4.调制乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

5.淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳抽检项目包括黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、铅（以Pb计）、水分、菌落总数、大肠菌群、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）等标准及产品明示标准和指标的要求》。

（二）检验项目

1.方便面抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.其他方便食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1(仅麦片类、玉米制品、花生制品检测)、苯甲酸(调味面制品检测，其他食品检测调味酱包部分)、山梨酸(调味面制品检测，其他食品检测调味酱包部分)、糖精钠(配料中含调味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌(适用于麦片类及其他冲调类产品)、商业无菌（适用于麦片类及其他冲调类产品）、酸价(适用于含油脂、坚果仁类、肉类产品检测)、过氧化值(适用于含油脂、坚果仁类、肉类产品检测)。

七、冷冻饮品

（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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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）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、铅（以Pb计）、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、茶叶及相关制品

（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 2762-2012、2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014、2763-2016）、《代用茶》（GH/T 1091-2014）及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶的抽检项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果。

2.代用茶的抽检项目包括铅（以Pb计）、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、二氧化硫。

3.含茶制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕。

九、酒类

（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 2762-2012、2762-2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白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、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）、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

3.黄酒抽检项目包括酒精度、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

4.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、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）。

5.啤酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、警示语标注。

6.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）。

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

十、蔬菜制品

（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 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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.酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、苏丹红I-IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）。

2.干制食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量。

十一、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）检验项目

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）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

十二、淀粉及淀粉制品

（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 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食用木薯淀粉》（NY/T 875-2012）。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、氢氰酸（仅木薯淀粉检测）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母。

2.粉丝粉条等抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数（即食类预包装淀粉制品检测）、大肠菌群（即食类预包装淀粉制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装淀粉制品检测）、金黄色葡萄球菌（即食类预包装淀粉制品检测）。

3.淀粉糖抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）。

十三、水产制品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

2.盐渍鱼抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺、组胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3.预制动物性水产干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、甲基汞（以Hg计）、N-二甲基亚硝胺。

4.藻类干制品抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

5.其他盐渍水产品抽检项目包括铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

6.鱼糜制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

十四、糕点

（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）、食品整治办〔2009〕5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》、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

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

十五、婴幼儿配方食品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、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）检验项目

1.乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、脲酶活性定性测定、核苷酸。

2.乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、脲酶活性定性测定、核苷酸。

十六、餐饮食品

16.1 小麦粉制品（自制）

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 、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)》。

（二）检验项目

1.发酵面制品（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）。

2.油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留限量（干样品，以A1计）。

16.2 复合调味料

（一）抽检依据

抽检依据是食品整治办【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)》。

（二）检验项目

火锅调味料(底料、蘸料)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

16.3 水产品及其制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》。

（二）检验项目

1.淡水鱼、海水鱼（餐饮）抽检项目包括孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、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、磺胺类（总量）。

2.其他水产品及其制品（餐饮）抽检项目包括孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、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。

16.4 肉制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、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)》。

（二）检验项目

1.畜肉（餐饮）抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

2.禽肉（餐饮）抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素。

16.5 食用油、油脂及其制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）。

（二）检验项目

煎炸过程用油（限餐饮店）抽检项目包括极性组分。

16.6 蔬菜制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

（二）检验项目

酱腌菜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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

16.7 其他

（一）抽检依据

抽检依据是DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》。

（二）检验项目

1.凉拌菜（餐饮）抽检项目包括金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

2.寿司（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌、副溶血性弧菌。

3.其他熟肉制品（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十七、食用农产品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、中华人民共和国农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、中华人民共和国农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）。

（二）检验项目

1.豆芽的抽检项目包括铅、镉、铬、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠。

2.韭菜的抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲胺磷、阿维菌素、倍硫磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、对硫磷、乐果、辛硫磷、敌敌畏、内吸磷、二甲戊灵。

3.豇豆类蔬菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、甲胺磷。

4.芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、二甲戊灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

5.番茄抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、嘧菌酯、灭多威、嗪氨灵、噻虫胺、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、乙霉威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、阿维菌素、克百威、腐霉利。

6.普通白菜（叶菜类蔬菜）抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷。

7.淡水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑。

8.其他水产品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星。

9.鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物。

10.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、地塞米松、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林。

11.其他禽副产品抽检项目包括铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、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、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠。

12.生干坚果抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、联苯肼酯、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群。

13.鲜蛋的抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。