附件1

本次检验项目

**一、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 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食用油脂制品》（GB 15196-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）《芝麻油》（GB/T 8233-2008）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T 23347-2009）、、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《大豆油》（Q/BBAH0019S-2018）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）、《玉米油》（Q/BBAH0025S-2018）、《花生油》（Q/BBAH0027S-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 大豆油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价、酸价(KOH)、酸值/酸价、铅(以Pb计)等11个指标。

2. 玉米油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价、酸价(以KOH计)、酸值(KOH)、酸值/酸价、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等13个指标。

3. 菜籽油抽检项目包括酸值(KOH)、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

4. 橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸值(以氢氧化钾计)、酸值/酸价、铅(以Pb计)等10个指标。

5. 食用植物调和油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等10个指标。

6. 花生油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价、酸价(KOH)、酸值/酸价、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等12个指标。

7. 食用油脂制品抽检项目包括丁基羟基茴香醚(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)、大肠菌群、总砷(以As计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、苯并[a]芘、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镍(以Ni计)、霉菌等11个指标。

8. 芝麻油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价、酸价(KOH)、酸价(以KOH计)、酸值(KOH)、酸值/酸价、铅(以Pb计)等13个指标。

9. 煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价等2个指标。

**二、餐饮食品**

(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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136-2015)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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)、《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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(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)、糖精钠(以糖精计)等3个指标。

2. 发酵乳(餐饮)抽检项目包括铅(以Pb)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M₁、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等9个指标。

3. 花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

4. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等5个指标。

5. 生食动物性水产品(自制)抽检项目包括镉(以Cd计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴等4个指标。

6. 油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)1个指标。

**三、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 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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《香脆椒系列产品》（Q/DXH 0014S-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、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(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、沙门氏菌等12个指标。

2. 其他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、霉菌等11个指标。

**四、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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《小麦粉馒头》(GB/T 21118-2007)、《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]4号、《生湿面制品》（Q/SYWSS 0001-2019）（备案号：1101130098S-2019）、《荷叶饼》（Q/TZQJD 0001-2019）（登记号：1101120110S-2019）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 大米抽检项目包括总汞(以Hg计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

2. 通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括二氧化钛、滑石粉、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等9个指标。

3. 发酵面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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数等8个指标。

4. 米粉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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等5个指标。

5. 谷物加工品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

6. 其他谷物粉类制成品抽检项目包括铅(以Pb)、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)等4个指标。

7. 生湿面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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

8. 挂面、手工面抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

**五、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《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 饮料》（GB 7101-2015）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《植物蛋白饮料 杏仁露》（GB/T 31324-2014）、《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》（GB/T 31325-2014）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 固体饮料抽检包括蛋白质、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、沙门氏菌等19个指标。

2. 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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝 、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等19个指标。

3. 其他饮用水抽检项目包括浑浊度、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、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌等9个指标。

4. 饮用纯净水抽检项目包括耗氧量(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、铜绿假单胞菌等7个指标。

5. 茶饮料抽检项目包括沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、金黄色葡萄球菌等3个指标。

6. 果、蔬汁饮料抽检项目包括亮蓝、大肠菌群、安赛蜜、展青霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、新红、日落黄、柠檬黄、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、赤藓红、酸性红、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、霉菌等21个指标。

**六、茶叶及其相关制品**

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1. 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括三氯杀螨醇、克百威、吡虫啉、敌百虫、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、特丁硫磷、甲拌磷、甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、铅(以Pb计)等16个指标。

2. 代用茶抽检项目包括滴滴涕、敌敌畏、二氧化硫、乐果、亮蓝、六六六、柠檬黄、铅(以Pb计)、氰戊菊酯、日落黄、三氯杀螨醇、苋菜红、胭脂红等13个指标。

**七、调味品**

（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）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《鸡汁风味调味料》(Q/YJKC 0002S-2018)、《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质量要求。

（二）检验项目

1. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括铅(以Pb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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等11个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)包括花生酱等抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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、沙门氏菌等7个指标。

3. 其他半固体调味料抽检项目包括铅(以Pb)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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)、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)、阿斯巴甜等13个指标。

4. 其他固体调味料抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜等13个指标。

5. 其他液体调味料抽检项目包括铅(以Pb)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、大肠菌群、菌落总数等10个指标。

6. 辣椒酱抽检项目包括铅(以Pb)、总砷(以As计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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)、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等15个指标。

7. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括铅(以Pb)、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)、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等8个指标。

**八、糖果制品**

（一）抽检依据

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 糖果》（GB 17399-2016）、《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 果冻》(GB 19299-2015) 等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 糖果抽检项目包括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(黄色)、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(红色)、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群等11个指标。

2. 果冻抽检项目包括铅(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等9个指标。

**九、速冻食品**

(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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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）等标准产品明示标准及质量要求。

(二）检验项目

1. 水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)等2个指标。

2. 速冻蔬菜制品抽检项目包括胭铅(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)、二氧化硫残留量等5个指标。

3. 速冻水产制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、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)等4个指标。

**十、水果制品**

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检测项目包括铅(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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等21个指标。

2. 果酱抽检项目包括展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。

**十一、酒类**

（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 2762-2012）、《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《蒸馏酒及配制酒卫生标准》（GB 2757-1981）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2011）、《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

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)、三氯蔗糖等7个指标。

2. 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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

3. 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)、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)等7个指标。

**十二、蔬菜制品**

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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）、《绿色食品 食用菌》（NY/T 749-2018）、《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)》的通知（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. 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、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、二氧化硫残留量等10个指标。

2. 酱腌菜抽检项目包括铅(以Pb计)、亚硝酸盐、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、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等16个指标。

3. 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量 、阿斯巴甜、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。

4. 其他蔬菜制品抽检项目包括二氧化硫残留量、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)等4个指标。

5. 腌渍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)、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、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等10个指标。

**十三、蛋制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 再制蛋抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

2. 其他类抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、铅(以Pb计)等5个指标。

3. 冰蛋类抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

**十四、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据《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 乳粉》（GB 19644-2010）、《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 调制乳》（GB 25191-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 发酵乳抽检项目包括非脂乳固体、乳酸菌数、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、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、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等15个指标。

2. 灭菌乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松等10个指标。

3. 调制乳抽检项目包括沙门氏菌、商业无菌、脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等11个指标。

4. 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、脂肪、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等13个指标。

**十五、薯类和膨化食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）、《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 膨化食品》（GB 17401-2014）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

1. 干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等7个指标。

2. 含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。

**十六、淀粉及淀粉制品**

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713-2015）、《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

淀粉抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、霉菌、霉菌和酵母、铅(以Pb计)等6个指标。

**十七、罐头**

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 罐头食品》（GB 7098-2015）、《鱼类罐头卫生标准》（GB 14939-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

水产动物类罐头抽检项目包括组胺、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌等9个指标。

**十八、饼干**

（一）抽检依据

抽检依据的是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《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

饼干检测项目包括酸价(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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等14个指标。

**十九、水产制品**

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643-2016）、《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

藻类干制品抽检项目包括铅(以Pb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、铅(以Pb计)等8个指标。

**二十、豆制品**

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 豆制品》（GB 2712-2014）、《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）检测项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以Pb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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11个指标。

2. 腐竹、油皮抽检项目包括铅(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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11个指标。

**二十一、特殊膳食食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432-2013）、《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 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》（卫健委、市场监管总局公告2018年第7号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品抽检项目包括二十二碳六烯酸、大肠菌群、水分、沙门氏菌、硝酸盐(以NaNO2计)、维生素A、维生素D、脂肪、菌落总数、蛋白质、钙、钠、铁、铅(以Pb计)、锌、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等17个指标。

**二十二、冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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）检测项目

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)、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等8个指标。

**二十三、食糖**

（一）抽检依据

抽检依据《绵白糖》（GB/T 1445-2018）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《绵白糖》（GB/T 1445-2000）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 白砂糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷(以As计)、螨、铅(以Pb计)等7个指标。

2. 冰糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、螨等7个指标。

**二十四、食用农产品**

(一)抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》(GB 2763.1-2018)、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)、《兽药地方标准废止目录》(农业部公告第560号)、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》(农业部公告第2292号) 、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、整顿办函[2010]50号、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《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)、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 鲜蛋抽检项目包括多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、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、氟苯尼考、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计)、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、洛美沙星、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、氧氟沙星等17个指标。

2. 畜禽肉及副产品抽检项目包括达氟沙星、地塞米松、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、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、氟苯尼考、氟甲喹、铬（以Cr计）、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、利巴韦林、林可霉素、洛美沙星、氯霉素、尼卡巴嗪残留标志物、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、沙丁胺醇、沙拉沙星、四环素、特布他林、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠、氧氟沙星、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）等38个指标。

3. 水果类抽检项目包括阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙环唑、丙溴磷、草甘膦、狄氏剂、敌敌畏、啶酰菌胺、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟虫脲、氟硅唑、氟环唑、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、镉(以Cd计)、已唑醇、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲霜灵和精甲霜灵 、腈苯唑、腈菌唑、克百威、联苯菊酯、螺螨酯、氯吡脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、醚菌酯、嘧菌酯、嘧霉胺、灭线磷、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 、噻菌灵、噻螨酮、噻嗪酮、三唑磷、杀扑磷、四螨嗪、肟菌酯、戊菌唑、戊唑醇、烯唑醇、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙螨唑、抑霉唑等54个指标。

4. 蔬菜抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、哒螨灵、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、啶氧菌酯、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、二嗪磷、粉唑醇、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、氟酰脲、腐霉利、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、甲霜灵和精甲霜灵、久效磷、抗蚜威、克百威、乐果、联苯肼酯、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、醚菊酯、嘧菌环胺、嘧菌酯、嘧霉胺、灭多威、灭线磷、灭蝇胺、内吸磷、铅(以Pb计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、噻虫胺、噻虫啉、三环唑、三唑醇、三唑酮、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、双甲脒、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、肟菌酯、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、溴螨酯、溴氰菊酯、亚胺硫磷、亚硫酸盐(以SO2计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、氧乐果、乙霉威、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺、唑螨酯、二氧化硫残留量等103个指标。

5. 水产品抽检项目包括雌二醇、地美硝唑、地西泮、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、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、氟苯尼考、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、己烯雌酚、甲砜霉素、甲基汞(以Hg计)、甲硝唑、金霉素、孔雀石绿、洛美沙星、洛硝哒唑、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以Pb计)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、四环素、土霉素、无机砷(以As计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、组胺等3个指标。

6. 生干坚果与生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、唑螨酯、多菌灵、苯醚甲环唑、粉唑醇、二氧化硫残留量、大肠菌群等11个指标。

7. 豆类抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、烯草酮、丙炔氟草胺、氯嘧磺隆、氟磺胺草醚等8个指标。

**二十五、肉制品**

（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）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《关于印发<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）、《关于印发<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）>的通知》（《食品整治办〔2008〕3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、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、酸性橙Ⅱ、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等15个指标。

2. 腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氯霉素、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等11个指标。

3. 熟肉干制品抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等12个指标。

4. 发酵肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等11个指标。

5.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、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、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、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等16个指标。

6. 腌腊肉制品抽检项目包括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)、三甲胺氮、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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)、胭脂红等14个指标。

7. 速冻调理肉制品抽检项目包括总砷(以As计)、氯霉素、胭脂红、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等7个指标。

8. 食用血制品抽检项目包括苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等4个指标。

9. 酱卤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氯霉素、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、酸性橙Ⅱ、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd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等19个指标。

10. 熏烧烤肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌等10个指标。

**二十六、糕点**

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5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）、《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）检测项目

糕点抽检项目包括1,2-丙二醇、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、富马酸二甲酯、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量（干样品，以Al计）、霉菌、纳他霉素、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、酸价（以脂肪计）、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)等26个指标。