附件1

本次检验项目

**一、葡萄酒及果酒**

（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）、《葡萄酒》（GB/T 15037-2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 果酒(李子酒、杨梅酒、樱桃酒等)抽检项目包括二氧化硫残留量、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)等4个指标。

2. 葡萄酒抽检项目包括三氯蔗糖、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、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)、赭曲霉毒素A、酒精度、铅(以Pb计)等12个指标。

**二、蛋及蛋制品**

（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 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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）、《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. 鲜蛋抽检项目包括利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、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)、氟苯尼考、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计)、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、金刚乙胺、金刚烷胺、铅(以Pb计)等17个指标。

4. 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。

**三、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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）、《食品整治办〔2008〕3 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》、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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（第五批）》的通知》、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 腌腊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)、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12个指标。

2. 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。

3. 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。

4. 熏煮香肠火腿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、糖精钠(以糖精计)、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)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

5. 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。

6. 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。

7. 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)、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16个指标。

8. 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。

**四、瓶/桶装饮用水**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《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. 饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、产气荚膜梭菌、大肠菌群、游离二氧化碳、溴酸盐、溶解性总固体、界限指标-偏硅酸、界限指标-锶、硒、硝酸盐(以NO3-计)、粪链球菌、铜绿假单胞菌、锂、锌、锑、镍等16个指标。

2. 饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯、大肠菌群、氰化物(以CN-计)、溴酸盐、耗氧量(以O2计)、铜绿假单胞菌等7个指标。

3. 其他饮用水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯、大肠菌群、挥发性酚(以苯酚计)、溴酸盐、耗氧量(以O2计)、铜绿假单胞菌等7个指标。

**五、食盐**

（一）抽检依据

抽检依据是《食用盐》（GB/T 5461-2016）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食盐抽检项目包括亚硝酸盐(以NaNO2计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、氯化钠(以干基计)、氯化钠(以湿基计)、氯化钾(以干基计)、碘(以I计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

**六、豆制品**

（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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、黄曲霉毒素B1等11个指标。

2. 豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、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)、铅(以Pb计)等7个指标。

3. 腐竹、油皮抽检项目包括三氯蔗糖、二氧化硫残留量、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等11个指标。

**七、糖果、巧克力制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 糖果抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、日落黄、柠檬黄、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、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、苋菜红、铅(以Pb计)等9个指标。

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总砷(以As计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)等4个指标。

**八、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 食品中农药残留最大限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等抽检项目包括吡虫啉、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)等3个指标。

3. 代用茶抽检项目包括二氧化硫、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等4个指标。

**九、水果制品**

（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 食品中农药残留最大限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

水果干制品抽检项目包括二氧化硫残留量、克百威、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5个指标。

**十、蜂产品**

(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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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）等标准要求。

(二)检验项目

蜂产品抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数等10个指标。

**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 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）、《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）、《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2013）、《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 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. 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NaNO3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。

2. 全营养配方食品、特定全营养配方食品抽检项目包括亚油酸供能比、氯、沙门氏菌、牛磺酸、硒、碘、维生素A、维生素D、蛋白质、铁、铜、锌、镁等13个指标。

**十二、饮料**

（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）、《茶饮料》（GB/T 21733-2008）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《固体饮料》（GB/T 29602-2013）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 茶饮料抽检项目包括咖啡因、商业无菌、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、茶多酚、金黄色葡萄球菌等6个指标。

2. 其他饮料抽检项目包括亮蓝、安赛蜜、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)、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、酵母、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、霉菌等18个指标。

3. 蛋白饮料抽检项目包括(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、三聚氰胺、亚油酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、棕榈烯酸/总脂肪酸、大肠菌群、沙门氏菌、油酸/总脂肪酸、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、蛋白质、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌等17个指标。

4. 碳酸饮料(汽水)抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、霉菌等7个指标。

5. 固体饮料抽检项目包括诱惑红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、酸性红、大肠菌群、安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、蛋白质、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb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、霉菌等19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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌等22个指标。

**十三、酱油**

（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）、《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）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)抽检项目包括3-氯-1,2-丙二醇、大肠菌群、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb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、黄曲霉毒素B1等15个指标。

**十四、方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、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)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、霉菌、黄曲霉毒素B1等11个指标。

2. 油炸面、非油炸面抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌等6个指标。

**十五、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第235号、农业部公告第560号、农业部公告第2292号、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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）、整顿办函[2010]50号等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 牛肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素、地塞米松、培氟沙星、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)、挥发性盐基氮、林可霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙丁胺醇、洛美沙星、特布他林、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、诺氟沙星等22个指标。

2. 香蕉(热带和亚热带水果)抽检项目包括吡唑醚菌酯、百菌清、腈苯唑等3个指标。

3. 海水虾抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、金霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、雌二醇等21个指标。

4. 贝类抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、镉(以Cd计)等13个指标。

5. 鸡肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、尼卡巴嗪残留标志物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、替米考星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙拉沙星、洛美沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)、诺氟沙星、金刚乙胺、金刚烷胺、金霉素等25个指标。

**十六、其他类别**

（一）抽检依据

抽检依据是《冷链即食食品》（Q/SYSSC 0005-2018）、《糕点、面包预拌粉》（Q/TZHLL 0002-2017）、《冷链即食产品》（Q/SYYLD 0013-2018）、《冷链即食食品》（Q/FSNHB 0006-2018）、《即食鲜切蔬果》（Q/FSNHB 0001-2019）、《即食鲜切蔬果》（Q/SYSSC 0001-2018）、《冷链即食食品》（Q/SYKYP 0002-2019）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《冷链即食食品》（Q/SYKGP 0003-2018）、《冷链即食食品》（Q/CYHLS 0007-2018）、《乳酸菌发酵粉》（Q/TZCXG 0001-2018）、《即食鲜切蔬果》（Q/FSSCH 0005-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 即食鲜切果蔬抽检项目包括大肠埃希氏菌O157：H7、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等3个指标。

2. 乳酸菌复配粉抽检项目包括沙门氏菌、酵母和霉菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等4个指标。

3. 食品用预拌(料)粉(冰淇淋粉、饼干预拌粉、面包预拌粉、蛋糕预拌粉等)抽检项目包括水分、铅(以Pb计)等2个指标。

4. 冷链即食食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、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等8个指标。