附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（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》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1. 复用餐饮具抽检项目包括游离性余氯、大肠菌群、沙门氏菌。

2. 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括胭脂红、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)。

3.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)。

4.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）。

二、方便食品

（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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

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酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、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。

三、蜂产品

（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》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

蜂蜜抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

四、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（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.葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

3.以发酵酒为酒基的配制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）、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)。

4.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）、糖精钠（以糖精计)。

五、粮食加工品

（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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

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

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

3.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。

4.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

5.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A。

六、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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、商业无菌。

2.熟肉干制品抽检项目包括氯霉素、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、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。

七、乳制品

（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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1.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、三聚氰胺、商业无菌。

2.发酵乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群。

3.调制乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb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。

4.干酪(奶酪)、再制干酪检项目包括干酪：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞 增生李斯特氏菌、酵母、霉菌；再制干酪：铅（以Pb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、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌。

八、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1.菜籽油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

2.其他食用植物油(半精炼、全精炼) 抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、 游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

九、薯类和膨化食品

（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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1. 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）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

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

十一、饮料

（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》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 8537-2017《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2.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。

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。

4.果、蔬汁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)、纳他霉素、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)、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》等标准及产品明示标准和指标要求。

（二）检验项目

1.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、土霉素、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）。

2.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、土霉素、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）。

3.羊肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅(以Pb计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

4.鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、氯霉素、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）。

5.鸭肉抽检项目包括挥发性盐基氮、氯霉素、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）。

6.韭菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、多菌灵、克百威、甲拌磷、灭多威、水胺硫磷、对硫磷、乐果、辛硫磷、敌敌畏。

7.芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、乐果、甲拌磷。

8.苹果抽检项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏。

9.橙抽检项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱。

10.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

11.淡水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。