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）、《湿米粉》（Q/FSJSY 0001-2018）（备案号：1101110146S-2018）、《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)、无机砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等6个指标。

2. 玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括总砷(以As计)、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等8个指标。

3. 其他谷物碾磨加工品抽检项目包括总砷(以As计)、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等4个指标。

4. 米粉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)、脱氢乙酸、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)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. 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。

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

8. 米粉制品抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、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)等9个指标。

9. 生湿面制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

10. 其他谷物粉类制成品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等6个指标。

11. 发酵面制品抽检项目包括大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、铅(以Pb计)等4个指标。

12. 发酵面制品(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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6个指标。

**二、速冻食品**

（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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《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

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

2. 速冻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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等5个指标。

3. 包子、馒头等熟制品抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌等6个指标。

**三、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）、《葵花籽油》（GB/T 10464-2017）、《芝麻油》（GB/T 8233-2008）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《起酥油》（LS/T 3218-1992）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）、《大豆油》（Q/BBAH0019S-2018）（备案号：310115 0006S-2018）、《芝麻调和油》（Q/HXJS 0002S-2017）（备案号：341020170138S）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T 23347-2009）、《食品安全国家标准 食用油脂制品》（GB 15196-2015）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《玉米油》（Q/BBAH0025S-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)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等8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(KOH)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

3. 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)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等8个指标。

4. 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(KOH)、铅(以Pb计)等9个指标。

5. 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)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等9个指标。

6. 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)、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)等8个指标。

7. 其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等9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(KOH)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

9. 煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

**四、罐头**

（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 罐头食品》（GB 7098-2015）、《真空软包装罐头》（Q/SYJJS 0002-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水产动物类罐头抽检项目包括商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、组胺、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)、镉(以Cd计)等7个指标。

2. 食用菌罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等9个指标。

3. 蔬菜罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、阿斯巴甜等8个指标。

4. 水果罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、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)、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)等7个指标。

5. 畜禽肉类罐头抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等9个指标。

6. 其他罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、商业无菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等7个指标。

**五、豆制品**

（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 豆制品》（GB 2712-2014）、《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. 大豆组织蛋白(挤压膨化豆制品)抽检项目包括三氯蔗糖、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等9个指标。

2. 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)、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)、黄曲霉毒素B1等8个指标。

3. 豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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。

4. 腐竹、油皮抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等7个指标。

**六、水果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）、《果酱》（GB/T 22474-2008）、《无核葡萄干》（NY/T 705-2003）、《酥脆果蔬、食用菌》（Q/HBHJ 0002S-2019）(备案号：131558S-2019)、《水果干制品》（Q/JZYY 0002S-2018）(备案号：130636S-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、亮蓝、大肠菌群、展青霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、霉菌等19个指标。

2. 水果干制品抽检项目包括二氧化硫残留量、克百威、大肠菌群、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)、菌落总数、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10个指标。

3. 果酱抽检项目包括商业无菌、大肠菌群、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)、金黄色葡萄球菌、霉菌等8个指标。

4. 果冻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)、菌落总数、酵母、铅(以Pb计)、霉菌等8个指标。

**七、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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）、《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

发酵乳抽检项目包括三聚氰胺、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As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)、酵母、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、霉菌、黄曲霉毒素M1等13个指标。

**八、饼干**

（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 饼干》（GB 7100-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干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)、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、霉菌等11个指标。

**九、冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《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）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）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大肠菌群、沙门氏菌、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、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等8个指标。

**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）、整顿办函[2011]1号、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜抽检项目包括三氯蔗糖、二氧化硫残留量、亚硝酸盐(以NaNO2计)、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)、纽甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、阿斯巴甜等18个指标。

**十一、薯类和膨化食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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

含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水分、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等12个指标。

**十二、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名单(第二批)》（食品整治办[2009]5号）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、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、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等20个指标。

**十三、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10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）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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）、《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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）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。

3. 调理肉制品(非速冻)抽检项目包括氯霉素、铅(以Pb计)等2个指标。

4. 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)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等13个指标。

5. 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。

6. 肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

7. 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)、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)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等15个指标。

8. 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。

9. 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。

10. 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。

11. 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。

**十四、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）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《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

1. 盐渍藻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)、铅(以Pb计)等3个指标。

2. 预制鱼糜制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

3. 预制动物性水产干制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

4. 盐渍鱼抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、组胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)等6个指标。

5. 熟制动物性水产制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、镉(以Cd计)等10个指标。

6. 其他盐渍水产品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

7. 生食动物性水产品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、副溶血性弧菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)等8个指标。

8. 其他水产制品抽检项目包括副溶血性弧菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)等6个指标。

9. 藻类干制品抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以Pb计)等2个指标。

**十五、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 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）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《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公告》（2015年第11号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1. 畜禽肉及副产品抽检项目包括总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、挥发性盐基氮、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、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、沙拉沙星、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑等28个指标。

2. 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、啶虫脒 、啶酰菌胺、啶氧菌酯 、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、抗蚜威、克百威、乐果、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、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、噻虫嗪、噻菌灵、噻螨酮、噻嗪酮、三唑磷、杀扑磷、四螨嗪、涕灭威、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、乙酰甲胺磷、抑霉唑等62个指标。

3. 蔬菜抽检项目包括6-苄基腺嘌呤(6-BA)、二氧化硫残留量、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等7个指标。

4. 水产品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、土霉素、培氟沙星、地西泮、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、组胺、诺氟沙星、四环素、金霉素、雌二醇、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等23个指标。