附件2

**本次检验项目**

1. 粮食加工品
2. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目
2. 小麦粉抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1、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、二氧化钛。
3. 大米抽检项目包括铅、镉、总汞、无机砷、铬、黄曲霉毒素B1。
4. 挂面抽检项目为铅。
5. 谷物加工品抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1。
6. 谷物碾磨加工品抽检项目包括铅、镉、总砷（米粉不检测）、铬、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、二氧化硫残留量（限米粉）。
7. 谷物粉类制成品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限玉米制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫残留量（限米粉制品）、菌落总数（限熟制食品）、大肠菌群（限熟制食品）、沙门氏菌（限熟制食品）、金黄色葡萄球菌（限熟制食品）。
8. 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。

1. 检验项目
2. 食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘。
3. 食用植物油（煎炸过程用油）抽检项目包括酸价、极性组分。
4. 食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并[a]芘。
5. 食用油脂制品抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、镍、苯并[a]芘、大肠菌群、霉菌。
6. 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）、《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.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.发酵肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.酱卤肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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（限熏煮香肠火腿制品）、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装食品）、商业无菌（限罐头工艺食品）。

5.熏烧烤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐、苯并[a]芘。

6.熟肉干制品、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅、镉、铬、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、亚硝酸盐（限熏煮香肠火腿制品）、糖精钠（限熏煮香肠火腿制品）。

1. 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.灭菌乳抽检项目包括脂肪（仅全脂产品）、蛋白质、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、商业无菌、三聚氰胺。

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

3.调制乳抽检项目包括蛋白质、黄曲霉毒素M1、铬、铅、菌落总数（仅非灭菌工艺）、大肠菌群（仅非灭菌工艺）、沙门氏菌（仅非灭菌工艺）、金黄色葡萄球菌（仅非灭菌工艺）、商业无菌（仅灭菌工艺）、三聚氰胺。

4.发酵乳抽检项目包括脂肪（仅全脂产品）、非脂乳固体（不适用于风味发酵乳）、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌、三聚氰胺。

5.乳粉抽检项目包括蛋白质、水分、脂肪（仅全脂乳粉）、黄曲霉毒素M1、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、菌落总数（不适用于添加活性菌种的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

6.乳清粉和乳清蛋白粉抽检项目包括蛋白质、水分、黄曲霉毒素M1、铅（仅非脱盐乳清粉）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

7.炼乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、水分（不适用于淡炼乳和调制淡炼乳）、乳固体（不适用于调制炼乳）、酸度、黄曲霉毒素M1、商业无菌（仅淡炼乳和调制淡炼乳）、铅、三聚氰胺、菌落总数（仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、大肠菌群仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、沙门氏菌仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、金黄色葡萄球菌仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）。

8.奶油抽检项目包括水分（不适用于稀奶油）、脂肪、酸度（不适用于无水奶油和以发酵稀奶油为原料的产品）、非脂乳固体（不适用于稀奶油和无水奶油）、铅、商业无菌（仅适用于以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品）、菌落总数（不适用于以发酵稀奶油为原料的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、三聚氰胺。

9.干酪和再制干酪抽检项目包括黄曲霉毒素M1、铅、三聚氰胺、菌落总数（仅再制干酪）、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、霉菌（不适用于霉菌成熟干酪）、酵母（不适用于霉菌成熟干酪）。

10.奶片、奶条抽检项目包括铅、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺。

1. 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）、《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 包装饮用水》（GB 19298-2014 ）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用纯净水、其他饮用水抽检项目包括浑浊度（仅其他饮用水）、耗氧量、亚硝酸盐、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、挥发性酚（仅其他饮用水）。

2.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、亚硝酸盐、溴酸盐、硝酸盐、耗氧量、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素。

4.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、糖精钠、甜蜜素、三聚氰胺（仅含乳饮料）、沙门氏菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）。

5.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素、菌落总数（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）。

6.碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之、糖精钠、甜蜜素。

7.固体饮料抽检项目包括蛋白质（仅蛋白固体饮料）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)（视产品色泽）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

8.其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、菌落总数、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 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）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水分（仅面饼）、酸价（仅油炸面面饼）、过氧化值（仅油炸面面饼）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.其他方便食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（仅玉米制品、花生制品、以谷物为主的冲调谷物制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌（仅冲调谷物制品）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（仅采用罐头工艺生产的方便食品）。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头抽检项目包括铅、镉、铬、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、亚硝酸盐、商业无菌。

2.水产动物类罐头抽检项目包括镉（限鱼类罐头）、甲基汞、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、商业无菌。

3.果蔬罐头抽检项目包括二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素（限水果类罐头）、乙二胺四乙酸二钠（限腌渍的蔬菜罐头）、商业无菌。

4.食用菌罐头抽检项目包括总砷、铅、镉、总汞、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、乙二胺四乙酸二钠（限金针菇罐头）、商业无菌。

5.其他罐头抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限花生制品、玉米制品）、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠（限坚果与籽类罐头和八宝粥罐头）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、商业无菌。

1. 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）、《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.速冻面米食品抽检项目包括过氧化值、糖精钠、菌落总数（仅熟制品）、大肠菌群（仅熟制品）、沙门氏菌（仅熟制品）、金黄色葡萄球菌（仅熟制品）。

2.速冻谷物食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限玉米制品）、糖精钠、沙门氏菌（仅预包装熟制品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装熟制品）。

3.速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、镉、铬、总砷、胭脂红、氯霉素。

4.速冻水产制品抽检项目包括过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

5.速冻蔬菜制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）。

6.速冻水果制品抽检项目包括糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（限即食预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7 （限生食预包装食品）。

1. 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 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.膨化食品抽检项目包括水分、酸价（仅含油产品）、过氧化值（仅含油产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、菌落总数（仅预包装食品）、大肠菌群（仅预包装食品）、黄曲霉毒素B1（限以玉米为原料的产品）。

2.干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（仅含油型产品）、过氧化值（仅含油型产品）、铅、菌落总数、大肠菌群。

3.干制薯类（除马铃薯片外）抽检项目包括二氧化硫残留量、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

4.冷冻薯类抽检项目包括铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

5.薯泥（酱）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）、商业无菌（仅限罐头工艺产品）。

6.其他类抽检项目铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

1. 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.茶叶抽检项目包括铅、啶虫脒、多菌灵、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

2.砖茶抽检项目包括铅、氟、哒螨灵、啶虫脒、多菌灵、甲拌磷、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、杀螟丹、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

3.含茶制品抽检项目为铅。

4.代用茶抽检项目为铅、二氧化硫。

1. 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 2762-2017）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、甲醇、铅、氰化物、糖精钠、甜蜜素。

2.黄酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铅。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒）。

4.葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醇、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素。

5.果酒（发酵型）抽检项目包括酒精度、铅、二氧化硫残留量、糖精钠、展青霉素（仅限于用苹果、山楂为原料制成的产品）。

6.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

7.配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、氰化物（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、铅、苯甲酸及其钠盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、山梨酸及其钾盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量。

8.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品）。

2.蔬菜干制品和其他蔬菜制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的蔬菜干制品）。

3.干制食用菌抽检项目包括总砷、铅、总汞、镉、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌抽检项目包括总砷（松茸制品除外）、铅（松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、二氧化硫残留量。

1. 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.藻类干制品抽检项目包括铅、二氧化硫残留量。

2.预制动物性水产干制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品除外）。

3.盐渍鱼抽检项目包括过氧化值、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

4.盐渍藻抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

5.其他盐渍水产品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

6.预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

7.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品不检测）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

8.生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铝的残留量（限即食海蜇）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

9.水生动物油脂及制品抽检项目包括丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

10.水产深加工品抽检项目包括铅、甲基汞（藻类制品不检测）、铬（藻类制品不检测）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌（限预包装即食类食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装即食类食品）、副溶血性弧菌（限预包装即食类食品）。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点、月饼和粽子抽检项目包括酸价、过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、甜蜜素（限糕点）、安赛蜜（限糕点）、铝的残留量（限糕点、月饼）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌(限预包装食品)、金黄色葡萄球菌(限预包装食品)、霉菌计数、商业无菌（限真空包装类粽子）。

1. 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 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.非发酵性豆制品抽检项目包括、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、二氧化硫残留量（限腐竹类）、脲酶试验（限豆浆）、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

1. 发酵性豆制品和其他豆制品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、甜蜜素（限腐乳类产品）、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

3.其他豆制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐、糖精钠、嗜渗酵母计数、菌落总数、霉菌计数、大肠菌群、铅、氯霉素。

2.蜂王浆抽检项目包括10-羟基-2-癸稀酸、蛋白质、酸度、灰分、总糖、淀粉、山梨酸及其钾盐。

3.蜂花粉抽检项目包括蛋白质、水分、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.蜂产品制品抽检项目包括铅、糖精钠、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐。

1. 特殊膳食食品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.婴幼儿谷类辅助食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、水分、黄曲霉毒素B1、铅、无机砷、硝酸盐（添加蔬菜和水果产品除外）、亚硝酸盐（添加豆类产品除外）、菌落总数（婴幼儿生制类谷物辅助食品和添加活性菌种产品除外）、大肠菌群、沙门氏菌。

2.婴幼儿罐装辅助食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、总钠、铅、无机砷、总汞、硝酸盐（添加蔬菜和水果产品除外）、亚硝酸盐（添加豆类产品除外）、商业无菌。

3.辅食营养补充品抽检项目包括蛋白质（限辅食营养素补充食品）、钙、铅、总砷、硝酸盐（添加蔬菜和水果产品除外）、亚硝酸盐（添加豆类产品除外）、黄曲霉毒素M1（限含乳类）、黄曲霉毒素B1（限含谷类、坚果和豆类）、菌落总数、大肠菌群。

1. 食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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.畜肉及副产品抽检项目包括挥发性盐基氮（限畜肉）、铅、镉、总汞、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、氟苯尼考。

2.禽肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、总砷、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星（限鸡肉）。

3.禽副产品抽检项目包括铅、镉（限鸡肝）、总汞、总砷、铬、氯霉素、氟苯尼考。

4. 水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、无机砷、甲基汞、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星。

4.鲜蛋抽检项目包括铅、镉、总汞、恩诺沙星（限鸡蛋）、 培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考。

5.蔬菜抽检项目包括铅、镉、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲萘威、六六六、辛硫磷、倍硫磷、敌百虫、丙溴磷、啶虫脒、多菌灵、甲基毒死蜱、铬、亚硫酸盐、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、荧光增白物质。

6.水果抽检项目包括铅、镉、氧乐果、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、克百威。

7.豆类抽检项目包括铅、铬、镉、赭曲霉毒素A。

8.生干坚果与籽类抽检项目包括酸价、过氧化值、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（仅花生和花生仁）、大肠菌群（限直接食用的带包装生干坚果和籽类食品）、铅、镉（仅花生和花生仁）。

1. 其他食品

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

其他食品抽检项目包括铅、总砷、镉、铝的残留量、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。