本次检验项目

1. 肉制品

（一）抽检依据

抽检依据《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），全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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（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.酱卤肉制品检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、糖精钠（以糖精计）

2.熟肉干制品检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

3.熏烧烤肉制品检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、苯并[a]芘

4.熏煮香肠火腿制品检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、胭脂红。

二、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017），《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010），《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010），《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010），《食品安全国家标准 发酵乳》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.灭菌乳检验项目包括：蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅（以Pb计）、总砷、总汞、黄曲霉毒素M1。

2.调制乳检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、黄曲霉毒素M1、总砷、总汞。

3.发酵乳检验项目包括：大肠菌群、酸度、酵母、乳酸菌数、霉菌、铅（以Pb计）、非脂乳固体、总砷、总汞。

三、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014），《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准的要求。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆检验项目包括：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限腐乳）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）。

2.腐竹、油皮检验项目包括：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）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

3.豆干、豆腐、豆皮检验项目包括：大肠菌群、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）。

四、餐饮食品

（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），《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），全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《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.油炸面制品（自制）检验项目包括：铝的残留量（干样品，以Al计）。

2.熏烧烤肉制品（餐饮）检验项目包括：苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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）、胭脂红、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

3.糕点（餐饮单位自制）检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红I-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）、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、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.其他米面制品（餐饮）检验项目包括：过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、铅（以Pb计）、硼砂（以硼酸计）。

五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

鸡蛋检验项目包括：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、金刚烷胺。