附件1

本次检验项目

**一、蔬菜制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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）、《脱水蔬菜 根菜类》（NY/T 959-2006）、《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(第四批)》（整顿办函〔2010〕50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)、《腌制蔬菜》（Q/CYP0001S-2017）(备案号：51000088S-2017)、《风味榨菜》（Q/FZS 0002S—2016）（备案号：500220S-2016）、《泡酸菜》（Q/LJJ 0004S-2017）（备案号：51140027S-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、阿斯巴甜等19个指标。

2. 其他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)、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7个指标。

3. 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、亚硫酸盐(以SO2计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等15指标。

4. 干制食用菌抽检项目包括二氧化硫残留量、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等5个指标。

5. 腌渍食用菌抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、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10个指标。

**二、餐饮食品**

(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 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)、《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)、《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)》(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. 发酵乳(餐饮)抽检项目包括铅(以Pb)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M₁、三聚氰胺、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)等9个指标。

2. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因等5个指标。

3. 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)等3个指标。

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

5. 花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B₁1个指标。

6. 肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)1个指标。

**三、饮料**

（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 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 饮料》（GB 7101-2015）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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）、《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质量要求。

（二）检验项目

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

2. 其他饮料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)、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等19个指标。

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、铜绿假单胞菌等9个指标。

4. 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、铜绿假单胞菌等7个指标。

**四、调味品**

（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）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等11个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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、沙门氏菌等7个指标。

3. 其他固体调味料抽检项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As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)、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜等13个指标。

4. 其他半固体调味料抽检项目包括铅(以Pb)、总砷(以As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)、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)、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等15个指标。

**五、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 植物油》(GB 2716-2018)、《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)、《芝麻油》(GB/T 8233-2018)、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 菜籽油抽检项目包括酸值(KOH)、酸价(KOH)、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

2. 煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分等2个指标。

3. 芝麻油抽检项目包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等9个指标。

**六、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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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)等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

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

2. 速冻蔬菜制品抽检项目包括胭铅(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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量等5个指标。

3. 速冻水产制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等4个指标。

**七、酒类**

（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 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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检测项目

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)、三氯蔗糖等7个指标。

2. 黄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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

3. 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)等7个指标。

**八、乳制品**

（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 乳粉》（GB 19644-2010）、《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 调制乳》（GB 25191-2010）、《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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《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）等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1. 发酵乳抽检项目包括非脂乳固体、乳酸菌数、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等15个指标。

2. 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、商业无菌、三聚氰胺、地塞米松等10个指标。

3. 调制乳抽检项目包括沙门氏菌、商业无菌、脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等11个指标。

4. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、脂肪、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、亚硝酸盐、三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等13个指标。

**九、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 豆制品》（GB 2712-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准产品明示标准及质量要求。

(二）检测项目

1. 腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11个指标。

2. 腐竹、油皮抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11个指标。

3. 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。

**十、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)、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)等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1. 生湿面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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2. 通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅(以Pb)、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B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛等10个指标。

**十一、茶叶及相关制品**

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

代用茶抽检项目包括滴滴涕、敌敌畏、二氧化硫、乐果、亮蓝、六六六、柠檬黄、铅(以Pb计)、氰戊菊酯、日落黄、三氯杀螨醇、苋菜红、胭脂红等13个指标。

**十二、水产制品**

（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 藻类及其制品》（GB 19643-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

藻类干制品抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌、铅(以Pb计)、等8个指标。

**十三、罐头食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）、《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）、《鱼类罐头卫生标准》GB （14939-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

1. 水产动物类罐头抽检项目包括组胺、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌等9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。

**十四、炒货食品及坚果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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 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

开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等12个指标。

**十五、冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检测项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类抽检项目包括蛋白质、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等8个指标。

**十六、糖果制品**

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《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

糖果抽检项目包括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(黄色)、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(红色)、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群等11个指标。

**十七、饼干**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《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 饼干》（GB 7100-2015）、《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

饼干抽检项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等14个指标。

**十八、糕点**

（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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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

糕点抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙二醇、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、富马酸二甲酯、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量(干样品，以Al计)、霉菌、纳他霉素、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)等25个指标。

**十九、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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《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 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》(GB 2763.1-2018)、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 韭菜(鳞茎类蔬菜)抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷、久效磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、杀螟硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铬(以Cr计)等34个指标。

2. 豇豆(豆类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

3. 鲜食用菌抽检项目包括乐果、二氧化硫残留量、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、百菌清、腐霉利、荧光增白剂、荧光物质(254nm)、荧光物质(365nm)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

4. 柑、橘(柑橘类水果)抽检项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威、多菌灵、戊唑醇、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、苯醚甲环唑、螺螨酯、铅(以Pb计)、阿维菌素等17个指标。

5. 梨(仁果类水果)抽检项目包括克百威、吡虫啉、多菌灵、戊唑醇、敌敌畏、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭线磷、甲基异柳磷、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)、阿维菌素等17个指标。

6. 葡萄(浆果和其他小型水果)抽检项目包括戊唑醇、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、甲霜灵和精甲霜灵、百菌清、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)等8个指标。

7. 橙(柑橘类水果)抽检项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威、戊唑醇、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、苯醚甲环唑、草甘膦、铅(以Pb计)、阿维菌素等18个指标。

8. 枣(核果类水果)抽检项目包括乐果、啶虫脒、嘧菌酯、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、糖精钠(以糖精计)、辛硫磷、铅(以Pb计)等10个指标。

9. 香蕉(热带和亚热带水果)抽检项目包括吡唑醚菌酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、肟菌酯、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等8个指标。

10. 桃(核果类水果)抽检项目包括乐果、吡唑醚菌酯、啶虫脒、多菌灵、戊唑醇、抗蚜威、氟虫腈、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、铅(以Pb计)等12个指标。

11. 海水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠、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14个指标。

12. 淡水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠、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、地美硝唑、地西泮、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)、挥发性盐基氮、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛硝哒唑、洛美沙星、甲砜霉素、甲硝唑、磺胺类(总量)、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、诺氟沙星、金霉素、镉(以Cd计)等26个指标。

13. 鸡蛋抽检项目包括铅(以Pb)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计)等17个指标。

**二十、保健食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、《中国药典》2015年版、国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

（二）检验项目

保健食品检验项目包括铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg），菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌，功效/标志性成分，非法添加化学物质，硬胶囊壳中的铬，硬胶囊剂和茶剂样品的水分，口服液样品中的可溶性固形物，鱼油类软胶囊样品的酸价、过氧化值，以藻类、水产品及其提取物为原料的样品中的镉(Cd），片剂样品的崩解时限等17个项目。

**二十一、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 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2016、《果酱》（GB/T 22474-2008）等标准及产品明示标准及质量要求。

（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苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、金黄色葡萄球菌、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、沙门氏菌、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、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、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠、展青霉素等21标。

2. 果酱抽检项目包括展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。