附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，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(第一批)》要求。

（二）检验项目

1、发酵面制品(自制)抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

2、油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

3、酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 抽检项目包括铬(以Cr计)、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)。

4、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。

二、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》要求。

（二）检验项目

1、淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母。

2、粉丝粉条等抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以Al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。

三、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是符合产品明示标准及质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》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、果酒抽检项目包括酒精度、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、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖。

四、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》要求。

（二）检验项目

1、发酵乳抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As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）大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌。

2、灭菌乳抽检项目包括脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌。

五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是符合GB/T 8233-2008《芝麻油》，产品明示标准及质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。

（二）检验项目

1、芝麻油抽检项目包括酸值/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、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、羰基价。

六、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是符合SB/T 10379-2012《速冻调制食品》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，整顿办函[2011]1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)》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

2、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）、总砷（以As计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

3、包子、馒头等熟制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅（以Pb计）、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

七、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是符合产品明示标准及质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，GB 2719-2003《食醋卫生标准》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求。

（二）检验项目

1、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、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、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）、沙门氏菌。

2、酿造食醋、配制食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As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、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）、菌落总数、大肠菌群。

3、料酒抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、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）。

4、黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮 、铅（以Pb计）、总砷（以As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、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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5、其他半固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、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、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

八、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是符合产品明示标准及质量要求，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》，GB 8537-2008《饮用天然矿泉水》要求。

（二）检验项目

1、天然矿泉水抽检项目包括界限指标、耗氧量(以O2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、氟化物(以F-计)、氰化物(以CN-计)、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浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、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)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、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、诱惑红、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、商业无菌。

5、固体饮料抽检项目包括蛋白质、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)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。