附件1

本次检验项目

一、酒类

（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 2762-2012）、《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 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（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. 啤酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测）等5个指标。

4. 葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖等12个指标。

5. 以发酵酒为酒基的配制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）、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。

6. 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。

二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《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 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 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）、《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》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌等7个指标。

2. 蛋白饮料抽检项目包括棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、（花生酸+山嵛酸）/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、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、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等17个指标。

3. 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。

4. 果、蔬汁饮料抽检项目包括金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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）、赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等24个指标。

5. 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。

6. 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。

7. 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（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等10个指标。

8. 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。

9. 饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、镍、锑、溴酸盐、亚硝酸盐（以NO2计）、硝酸盐（以NO3计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌等17个指标。

三、水果制品

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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）、《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. 果酱的检测项目包括展青霉素、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。

2. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检测项目包括铅（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）、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）、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等21个指标。

3. 水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括铅（以Pb计）、展青霉素、吡虫啉、克百威、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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等14个指标。

四、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 果冻》（GB 19299-2015）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1. 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。

2. 果冻抽检项目包括铅（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）、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、酵母等9个指标。

五、蔬菜制品

（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）、《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及质量要求。

（二）检验项目

1. 干制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）、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量等10个指标。

2. 酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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16个指标。

3. 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。

4. 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）、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、阿斯巴甜、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12个指标。

六、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）、《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及质量要求。

（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. 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。

3. 通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、二氧化钛、滑石粉、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、苯并[a]芘等10个指标。

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

七、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、《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）、《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及质量要求。

（二）检验项目

1. 酱卤肉制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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）、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、胭脂红、酸性橙Ⅱ、氯霉素、菌落总数、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、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌、糖精钠（以糖精计）等20个指标。

2. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（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）、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）、氯霉素、菌落总数、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、大肠埃希氏菌O157:H7等16个指标。

3. 腌腊肉制品抽检项目包括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）、三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、胭脂红等14个指标。

八、饼干

（一）抽检依据

抽检依据的是《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

饼干检测项目包括酸价（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。

九、淀粉及淀粉制品

（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）、《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713-2015）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《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及质量要求。

（二）检验项目

1. 淀粉抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、霉菌、霉菌和酵母、铅（以Pb计）等6个指标。

2. 粉丝粉条等抽检项目包括大肠菌群、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铝的残留量（干样品，以Al计）、铅（以Pb计）、沙门氏菌等7个指标。

十、食糖

（一）抽检依据

抽检依据《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）、《绵白糖》（GB/T 1445-2018）、《绵白糖》（GB/T 1445-2000）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018） 等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1. 白砂糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷（以As计）、螨、铅（以Pb计）等7个指标。

2. 冰糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨等7个指标。

3. 绵白糖抽检项目包括总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、总砷、铅、螨等7个指标。

十一、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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《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）检验项目

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

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

十二、豆制品

（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）、《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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017） 等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

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。

十三、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《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》、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235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. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括三聚氰胺、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、蛋白质、脂肪、水分、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）等13个指标。

4. 调制乳检测项目包括沙门氏菌、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。

十四、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据《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 膨化食品》（GB 17401-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检测项目

1. 干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等7个指标。

2. 含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等12个指标。

十五、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真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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）检验项目

1. 其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（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。

2. 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。

十六、方便食品

（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 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）、《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 罐头食品》（GB 7098-2015）等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检测项目

1. 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括黄曲霉毒素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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酸价（以脂肪计）、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、霉菌、商业无菌等13个指标。

2. 方便食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等7个指标。

十七、蜂产品

（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）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、中华人民共和国农业部公告第2290号等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检测项目

蜂蜜检验项目包括铅（以Pb计）、、果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星等13个指标

十八、罐头

（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 罐头食品》（GB 7098-2015）、《鱼类罐头卫生标准》（GB 14939-2005）等标准产品明示标准及质量要求。

（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. 水果类罐头抽检项目包括锡（以Sn计）、展青霉素、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、商业无菌等18个指标。

十九、冷冻饮品

（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）、《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）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014） 等标准产品明示标准及质量要求。

（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。

二十、食用油、油脂及其制品

（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）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《芝麻油》（GB/T 8233-2008）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）等标准产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1. 菜籽油抽检项目包括酸价（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9个指标。

2. 芝麻油抽检项目包括酸价（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9个指标。

二十一、水产制品

（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）、《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） 等标准产品明示标准及质量要求。

（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9个指标。

二十二、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

1. 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。

2. 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括苯醚甲环唑、吡虫啉、吡蚜酮、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、滴滴涕、敌百虫、啶虫脒、多菌灵、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、联苯菊酯、亮蓝、硫丹、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、灭多威、灭线磷、柠檬黄、铅（以Pb计）、氰戊菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、日落黄、噻虫嗪、噻嗪酮、三氯杀螨醇、杀螟丹、水胺硫磷、特丁硫磷、苋菜红、溴氰菊酯、胭脂红、氧乐果等37个指标。

二十三、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《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）、《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 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《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（第四批）》（整顿办函[2010]50号）、《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）、《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）、《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关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）等标准以及产品明示质量要求。

（二）检验项目

1. 牛肉检测项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、地塞米松、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、林可霉素、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等22个指标。

2. 羊肉检测项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、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、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等22个指标。

3. 猪肉检测项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、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、氯丙嗪、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、喹乙醇代谢物、利巴韦林等23个指标。

4. 鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、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、沙拉沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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25个指标。

5. 鸭肉抽检项目包括挥发性盐基氮、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、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）等18个指标。

6. 海水虾抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、二氧化硫残留量等26个指标。

7. 韭菜抽检项目包括铅（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、灭线磷等25个指标。

8. 结球甘蓝抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲基异柳磷、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯等21个指标。

9. 花椰菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氟酰脲、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、戊唑醇等16个指标。

10. 菜薹抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、三环唑、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等23个指标。

11． 菠菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、二嗪磷、伏杀硫磷、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果等16个指标。

12． 芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、肟菌酯等19个指标。

13． 普通白菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、久效磷、克百威、硫线磷、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、氧乐果、甲胺磷等24个指标。

14．油麦菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等29个指标。

15．大白菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、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、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺等55个指标。

16．茄子抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、噻虫啉、噻螨酮、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯、唑螨酯等23个指标。

17．辣椒抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡唑醚菌酯、虫酰肼、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、内吸磷、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、唑螨酯、多菌灵等22个指标。

18．甜椒抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰脲、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、抗蚜威、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、嘧菌环胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯等50个指标。

19．番茄抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威、唑螨酯等21个指标。

20．黄瓜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、腈苯唑、腈菌唑、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯唑磷、醚菌酯、灭多威、内吸磷、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、氧乐果、乙霉威、唑螨酯等30个指标。

21．豇豆抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷等20个指标。

22．菜豆抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧霉胺、灭多威、灭蝇胺、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、溴螨酯、氧乐果等20个指标。

23．山药抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S氰戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等34个指标。

24．豆芽抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）等7个指标。

25．鲜食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量等8个指标。

26．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、多菌灵、粉唑醇、氟虫腈、氟硅唑、氟硅唑、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、镉（以Cd计）、己唑醇、甲胺磷、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、噻嗪酮、三唑磷、杀扑磷、四螨嗪、涕灭威、肟菌酯、戊菌唑、戊唑醇、烯酰吗啉、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63个指标。

二十四、糕点

（一）抽检依据

抽检依据《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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名单（第二批）》（食品整治办[2009]5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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检测项目

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、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）、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（面包不检）、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌等26个指标。

二十五、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）、《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 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《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 水产调味品》（GB 10133-2014）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967-2007）、《鸡粉调味料》（SB/T 10415-2007）、《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（第一批）》（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括铅（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（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、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等9个指标。

2. 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。

3. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括铅（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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌等14个指标。

4. 鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群等9个指标。

5. 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。

6. 辣椒酱抽检项目包括铅（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、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16个指标。

7. 酿造酱油、配制酱油检测项目包括氨基酸态氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、3-氯-1，2-丙二醇、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等16个指标

8. 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（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、阿斯巴甜、大肠菌群等14个指标。

9. 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、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、副溶血性弧菌等17个指标。

10. 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。

11. 其他液体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、菌落总数等15个指标。

12. 黄豆酱、甜面酱等检测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（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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等12个指标。

13. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检测项目包括铅（以Pb计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、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）、糖精钠（以糖精计）等11个指标。

14. 料酒检测项目包括铅（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（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）等8个指标。

15. 味精的检测项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）等3个指标。