附件1

本次检验项目

一、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据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 食品中污染物限量》 、《产品明示标准及质量要求》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

代用茶检验项目包括：铅（以Pb计）、二氧化硫。

二、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括：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。

2. 其他炒货食品及坚果制品检验项目包括：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。

三、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2712-2014 《食品安全国家标准 豆制品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B 1、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。

2.豆干、豆腐、豆皮等检验项目包括：脲酶试验、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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、三氯蔗糖、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。

3.腐竹、油皮检验项目包括：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。

四、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据产品明示标准和质量要求，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》，GB19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》， GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）（适用于含油脂，坚果仁类，肉类产品检测）（产品明示标准）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素 B1（冲调类方便食品（限玉米制品，花生制品，以谷物为主的冲调谷物制品）检测）（产品明示标准）、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）、菌落总数（产品明示标准）、大肠菌群（产品明示标准）、霉菌（限冲调谷物制品检测）（产品明示标准）、商业无菌（限采用罐头工艺生产的方便食品）（产品明示标准）、沙门氏菌（产品明示标准）、金黄色葡萄球菌（产品明示标准）。

五、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据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 14963-2011 《食品安全国家标准 蜂蜜》、《农业部公告第235号》、《农业部第2292号公告》标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目包括：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）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。

六、糕点

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》、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)》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点、面包检验项目包括：酸价（以脂肪计）（KOH）、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、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。

2.月饼检验项目包括：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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、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。

七、酒类

（一）抽检依据

抽检依据GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 2757-1981 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》、《产品明示标准及质量要求》、GB 2758-2005 《发酵酒卫生标准》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括：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.啤酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注。

3.葡萄酒检验项目包括：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。

4.果酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

5.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括：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）。

八、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米检验项目包括：总汞、无机砷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1。

2.普通挂面、手工面检验项目包括：铅（以Pb计）。

3.其他谷物粉类制成品检验项目包括：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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4.生湿面制品检验项目包括：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)。

5.谷物加工品检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1。

6.玉米粉、玉米片、玉米碴检验项目包括：铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr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。

九、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据整GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、农业部公告第2292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235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1-2018《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》、整顿办函〔 2010 〕50 号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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）、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菠菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威。

2.菜豆检验项目包括：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。

3.菜薹检验项目包括：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。

4.豆芽检验项目包括：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）。

5.花椰菜检验项目包括：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。

6.豇豆检验项目包括：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。

7.结球甘蓝检验项目包括：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。

8.韭菜验项目包括：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。

9.牛肉检验项目包括：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）。

10.普通白菜检验项目包括：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。

11.其他禽副产品检验项目包括：铬（以Cr计）、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(限肝，肾检测)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

12.芹菜检验项目包括：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。

13.山药验项目包括：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。

14.鲜食用菌验项目包括：铅（以Pb计）（松茸除外）、镉（以Cd计）（松茸和姬松茸除外）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（蘑菇类（鲜）检测）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（蘑菇类（鲜）检测）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯（蘑菇类（鲜）检测）、二氧化硫残留量（香菇除外）。

15.鸭肉验项目包括：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）。

16.羊肉验项目包括：挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、铅（以Pb计）、达氟沙星、氟甲喹。

17.油麦菜验项目包括：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。

18.猪肝验项目包括：镉（以Cd计）、总砷（以As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、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、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

十、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》、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》、《产品明示标准及质量要求》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.玉米油检验项目包括：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.大豆油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

3.其他食用植物油（半精炼、全精炼）检验项目包括：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）。

十一、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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)》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括：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比例之和。

2.腌渍食用菌检验项目包括：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比例之和。

十二、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、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 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括：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、合成着色剂（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。

十三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、整顿办函〔2011〕1号、食品整治办〔2008〕3号、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱 》、GB/T 24399-2009《黄豆酱》、Q/JYD0001S-2016《农家酱》、Q/SRNZ0001S-2016《大豆酱》、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)》、GB 2717-2003《酱油卫生标准》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB 2719-2003《食醋卫生标准》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、SB/T 10337-2012《配制食醋》、Q/YBHF0002S-2017《冷面调味料》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括：氨基酸态氮(以氮计)，大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，总砷(以As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)，脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)，黄曲霉毒素B1。

2.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等检验项目包括：铅(以Pb计)，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，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)，沙门氏菌。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括：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)，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ，马拉硫磷，罗丹明B，戊唑醇。

4.辣椒酱检验项目包括：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)，糖精钠(以糖精计)，环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)，阿斯巴甜，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，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，二氧化硫残留量。

5.料酒检验项目包括：总砷(以As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)，脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)，环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)。

6.酿造酱油、配制酱油检验项目包括：总砷(以As计)，铅(以Pb计)，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)，糖精钠(以糖精计)，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)，黄曲霉毒素B1，大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌，氨基酸态氮(以氮计)，铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)，菌落总数。

7.酿造食醋、配制食醋检验项目包括：游离矿酸，总酸(以乙酸计)，总砷(以As计)，铅(以Pb计)，黄曲霉毒素B1，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)，糖精钠(以糖精计)，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)，阿斯巴甜，菌落总数，大肠菌群。

8.其他半固体调味料检验项目包括：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)，糖精钠(以糖精计)，环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)，阿斯巴甜，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，二氧化硫残留量，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。

9.其他固体调味料检验项目包括：铅(以Pb计)，总砷(以As计)，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)，糖精钠(以糖精计)，脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)，环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)，阿斯巴甜，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ。

10.其他香辛料调味品检验项目包括：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)，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ。

11.其他液体调味料检验项目包括：总砷(以As计)，铅(以Pb计)，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)，苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)，糖精钠(以糖精计)，环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)，阿斯巴甜，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。

12.香辛料调味油检验项目包括：铅(以Pb计)，罗丹明B，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ，丁基羟基茴香醚(BHA)，二丁基羟基甲苯(BHT)，特丁基对苯二酚(TBHQ)。

十四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《产品明示标准及质量要求》、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 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、《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 》、GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 31324-2014 《植物蛋白饮料 杏仁露》、GB/T 31325-2014 《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》、GB 8537-2008 《饮用天然矿泉水》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括：界限指标、镍、锑、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.果、蔬汁饮料检验项目包括：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、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。

3.蛋白饮料检验项目包括：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。

4.碳酸饮料(汽水)检验项目包括：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。

5.茶饮料检验项目包括：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。

6.固体饮料检验项目包括：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（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。

7.其他饮料检验项目包括：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)、合成着色剂（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。

十五、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据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、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、食品整治办[2008]3号、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、产品明示标准和质量要求、SB/T 10381-2012《真空软包装卤肉制品》标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱卤肉制品检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、糖精钠（以糖精计）、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。

十六、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饼干（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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al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)、二氧化硫残留量。

2.生湿面制品（餐饮)检验项目包括：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)。