附件1

**本次检验项目**

一、餐饮食品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、整顿办函（2011）1号等标准要求。

（二）检验项目

1、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)、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、过氧化苯甲酰、滑石粉等项目。

二、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 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）及产品明示标准等标准要求。

1. 检验项目

1.食用植物油检验项目包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）等项目。

2. 菜籽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）等项目。

3. 食用植物调和油检验项目包括酸价、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）等项目。

4. 芝麻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）等项目。

5. 橄榄油、油橄榄果渣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）等项目。

三、水果制品

（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 蜜饯》（GB 14884-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准要求。

（二）检验项目

蜜饯检验项目包括二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等项目。

四、饮料

（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 饮料》（GB7101-2015）、《食品安全国家标准 包装饮用水》 （GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准要求。

（二）检验项目

1、其他饮用水检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NaNO2计））、余氯、浑浊度、耗氧量（以O2计）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌等项目。

2、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、铜绿假单胞菌等项目。

3、果、蔬汁饮料检验项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐、纳他霉素、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母等项目。

4、饮用纯净水检验项目包括耗氧量(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、铜绿假单胞菌等项目。

五、乳制品

（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）、《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》（GB25190-2010）、《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》（GB19302-2010）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《巴氏杀菌、灭菌乳卫生标准》（GB 19645-2005）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192—2010）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420-2010）等标准要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌等项目。

2.发酵乳检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb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）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群等项目。

3.调制乳检验项目包括脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌等项目。

4.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉检验项目包括脂肪、蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等项目。

5. 干酪(奶酪)、再制干酪检验项目包括干酪：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌等项目；再制干酪：脂肪（干物中）、干物质含量、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌等项目。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB2758-2012）、《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 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）和《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB2762-2017）等标准要求。

（二）检验项目

1.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、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）等项目。

2.白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）、三氯蔗糖等项目。

七、肉制品

（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 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准要求。

（二）检验项目

熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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、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等项目。