附件1

本次检验项目

一、饼干

（一）抽检依据

抽检依据为《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《饼干》（GB/T 20980-2007）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告》、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2016）、《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》（GB 4806.8-2016）、《塑料一次性餐饮具通用技术要求》（GB 18006.1-2009）、《一次性筷子 第1部分：木筷》（GB/T 19790.1-2005）、《一次性筷子 第2部分：竹筷》（GB/T 19790.2-2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)检验项目，包括游离性余氯、大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂。

2.餐馆用餐饮具(一次性餐饮具)检验项目，包括蒸发残渣、脱色试验、铅(以Pb计)、砷(以As计)、荧光性物质（波长254nm和365nm）、总迁移量（4％乙酸）、总迁移量(65％乙醇)、总迁移量(水)、总迁移量(正己烷)、高锰酸钾消耗量、甲醛、二氧化硫浸出量（以SO2计）、抑霉唑、β型溶血性链球菌、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂。

3.发酵面制品(自制)检验项目，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)、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)。

三、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全地方标准 代用茶》（DBS 34/2607-2016）、《代用茶》（GH/T 1091-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.代用茶检验项目，包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量。

2.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶检验项目，包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦、克百威、三氯杀螨醇。

四、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、 《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）、《液态法白酒》（GB/T 20821-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目，包括甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铅(以Pb计)。

五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《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）、《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）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《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》（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公告2015年第11号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淡水鱼检验项目，包括氧氟沙星、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素。

2.海水鱼检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

3.鸡肉检验项目，包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、氯霉素、氧氟沙星、五氯酚酸钠。

4.豇豆（豆类蔬菜）检验项目，包括氟虫腈、甲胺磷、氯唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、杀扑磷、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素。

5.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目，包括腐霉利、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、镉(以Cd计)。

6.辣椒（茄果类蔬菜）检验项目，包括克百威、氧乐果、镉(以Cd计)。

7.苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等检验项目，包括丙溴磷、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

8.茄子（茄果类蔬菜）检验项目，包括镉(以Cd计)、水胺硫磷、克百威、滴滴涕、甲胺磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、灭线磷、涕灭威、氧乐果。

9.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、久效磷、氧乐果。

10.鲜蛋检验项目，包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟苯尼考、氧氟沙星。

11.猪肝检验项目，包括五氯酚酸钠。

12.猪肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟苯尼考、五氯酚酸钠、氯霉素。

13.黄瓜(瓜类蔬菜)检验项目，包括毒死蜱、克百威、氧乐果。

14.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括甲拌磷、氧乐果。

15.豆芽类检验项目，包括亚硫酸盐(以SO2计)、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)。

六、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《菜籽油》（GB 1536-2004）、《葵花籽油》（GB/T 10464-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他食用植物油(半精炼、全精炼)检验项目，包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、游离棉酚、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

2.玉米油检验项目，包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、游离棉酚、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

3.芝麻油检验项目，包括酸价、过氧化值、溶剂残留量、游离棉酚、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘。

七、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜检验项目，包括亚硝酸盐(以NaNO2计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、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)。

八、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《蜜饯通则》（GB/T 10782-2006）等标准。

（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、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、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。

九、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《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 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果、蔬汁饮料检验项目，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)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、新红、日落黄、亮蓝、赤藓红、酸性红、诱惑红）。

2.饮用纯净水检验项目，包括余氯(游离氯)、溴酸盐、耗氧量(高锰酸钾消耗量)、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐。