附件1

本次检验项目

一、糕点

（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）、《糕点通则》（GB/T 20977-2007）、《食品安全地方标准 挤压糕点》（DBS 43/002-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点检验项目，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）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al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。

二、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。

三、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。

四、淀粉及淀粉制品

（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）、《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039-2014）、《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年 第1号）》等标准。

（二）检验项目

粉丝粉条等检验项目，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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

五、炒货食品及坚果制品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《坚果炒货食品通则》（GB/T 22165-2008）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准。

（二）检验项目

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)、二氧化硫残留量、霉菌、黄曲霉毒素B1。

六、调味品

（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）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《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1-6批》及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目，包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B。

2.酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)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)、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

七、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)。

八、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

1.干制食用菌检验项目，包括二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)。

2.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)。

3.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目，包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)。

九、肉制品

（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 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《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1~6批)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目，包括酸性橙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、菌落总数。

2.熟肉干制品检验项目，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、胭脂红。

十、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）、《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）等标准及产品明示质量的要求。

（二）检验项目

1.婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品检验项目，包括黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

2.泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品检验项目，包括铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、商业无菌、霉菌。

十一、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.番茄（茄果类蔬菜）检验项目，包括镉(以Cd计)、克百威。

2.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。

3.辣椒（茄果类蔬菜）检验项目，包括克百威、氧乐果、镉(以Cd计)。

4.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。

5.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、灭多威。

6.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。

7.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、久效磷、氧乐果。

8.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。

9.猪肝检验项目，包括五氯酚酸钠。

10.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。

11.黄瓜(瓜类蔬菜)检验项目，包括毒死蜱、克百威、氧乐果。

12.牛肝检验项目，包括五氯酚酸钠。

13.油麦菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括甲拌磷、氧乐果。

十二、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）、《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）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.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。

十三、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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

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。

十四、婴幼儿配方食品

（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）、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品验项目，包括胆碱、蛋白质、水分、碘、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、泛酸、钙、钙磷比值、灰分、肌醇、核苷酸、叶黄素、三聚氰胺、钾、磷、氯、镁、锰、钠、脲酶活性定性测定、牛磺酸、生物素、铁、铜、硒、锌、亚油酸、烟酸（烟酰胺）、叶酸、杂质度、脂肪、左旋肉碱、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

十五、粮食加工品

（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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《大米》（GB/T 1354-2009）、《绿色食品\_稻米》（NY/T 419-2014）等标准及产品明示质量的要求。

（二）检验项目

大米检验项目，包括黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、镉(以Cd计)、甲基嘧啶磷、马拉硫磷。

十六、蜂产品

（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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目，包括氯霉素、糖精钠(以糖精计)、蔗糖、果糖和葡萄糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十七、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目，包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、蒂巴因、可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

十八、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）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。