**本次检验项目**

**一、粮食加工品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准及质量要求、《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）、卫生部公告[2011]4号等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

小麦粉：镉（以Cd计）、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰。

大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

挂面：铅（以Pb计）。

玉米粉、玉米片、玉米渣：黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮。

1. **食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准及质量要求、《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）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2018）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

煎炸过程用油：酸价、极性组分。

1. **调味品**
2. **抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000

）、《酱油》（GB 2717-2018）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000

）、《食醋》（GB 2719-2018）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、整顿办函[2011]1号等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

香辛料类（花椒、花椒粉）：铅（以Pb计）、苏丹红I-IV。

半固体复合调味料：火锅底料、麻辣烫底料：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。

酱油：氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、菌落总数、大肠菌群。

食醋：总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

1. **肉制品**
2. **抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《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）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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）、整顿办函[2011]1号等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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）。

酱卤肉制品：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）、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、商业无菌。

1. **乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准及质量要求、《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）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、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号等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

灭菌乳：蛋白质、酸度、脂肪、商业无菌。

调制乳：蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌。

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

1. **饼干**

**（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 饼干》（GB 7100-2015）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

饼干：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

1. **冷冻饮品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、产品明示标准和质量要求、《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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

冷冻饮品：蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群。

1. **酒类**

**（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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012

）等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

白酒：甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

1. **蔬菜制品**

**（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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

蔬菜干制品：铅（以Pb计）、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）。

1. **水果制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

蜜饯：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）、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、菌落总数、大肠菌群。

1. **炒货食品及坚果制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）：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）、大肠菌群、霉菌。

1. **淀粉及淀粉制品**

**（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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

粉丝粉条：铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

其他淀粉制品：铝的残留量（干样品，以Al计）。

1. **糕点**

**（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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

糕点：酸价、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、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。

1. **豆制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

非发酵性豆制品：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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

1. **餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

复用餐饮具：大肠菌群。

散装配制酒（餐饮单位自制）：糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

油炸面制品(自制)：铝的残留量（干样品，以Al计）。

发酵面制品：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）。

1. **食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》（GB 2763-2019）、《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）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

蔬菜

韭菜：腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、乐果。

芹菜：毒死蜱、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、马拉硫磷、水胺硫磷。

普通白菜：毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、久效磷。

油麦菜：氧乐果、克百威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

豇豆：克百威、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、灭多威。

菜豆：氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、涕灭威、甲胺磷、治螟磷。

生干坚果与籽类食品

生干籽类：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、溴氰菊酯、辛硫磷。

水果类

香蕉：香蕉、多菌灵、辛硫磷、对硫磷。

火龙果：甲胺磷、克百威、氧乐果。

柑、橘：苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

橙：丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

畜禽肉及副产品

猪肉：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、甲氧苄啶。

牛肉：克伦特罗、地塞米松、沙丁胺醇、莱克多巴胺。

鸡肉：磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星。

鸭肉：磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、甲氧苄啶。

水产品

贝类：氯霉素、恩诺沙星、培氟沙星、氧氟沙星。

**十七、方便食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《食品安全国家标准 方便面》（GB GB 17400-2015）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。