附件1

**食品相关抽检依据和检验项目**

**一、粮食加工品**

（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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1。

2.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）。

3.谷物加工品抽检项目包括镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

4.米粉抽检项目包括铅（以Pb计）。

5.生湿面制品抽检项目包括铅（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）。

6.发酵面制品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群。

7.米粉制品抽检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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

**二、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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）、《花生油》（GB/T 1534-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.菜籽油抽检项目包括酸值/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）、乙基麦芽酚。

3.大豆油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

4.食用植物调和油抽检项目包括酸价、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）、乙基麦芽酚。

5.煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分。

**三、调味品**

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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）》（整顿办函[2011]1号）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《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 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱油抽检项目包括氨基酸态氮、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群。

2.食醋抽检项目包括总酸（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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群。

3.酱类抽检项目包括氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、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）、大肠菌群。

4.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV。

5.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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。

6.其他固体复合调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-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）、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）、阿斯巴甜。

7.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.辣椒酱抽检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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

9.其他半固体调味料抽检项目包括罗丹明B、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）。

10.蚝油、虾油、鱼露抽检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、菌落总数、大肠菌群。

11.其他液体调味料抽检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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

12.味精抽检项目包括谷氨酸钠。

**四、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、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）》、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）》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅（以Pb计）、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、胭脂红。

3.酱卤肉制品抽检项目包括铅（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。

4.熟肉干制品抽检项目包括铅（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。

5.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括氯霉素、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、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

**五、乳制品**

（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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数。

2.灭菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、商业无菌。

3.发酵乳抽检项目包括蛋白质、乳酸菌数、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。

4.调制乳抽检项目包括蛋白质、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。

5.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、铅（以Pb计）、总砷（以As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。

6.干酪抽检项目包括铅（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；再制干酪：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。

**六、薯类和膨化食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）、《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）及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

膨化食品（含油型膨化食品和非含油型膨化食品）抽检项目包括酸价（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测项目）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群。

**七、饮料**

（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 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、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.饮用纯净水抽检项目包括耗氧量（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。

3.其他饮用水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果蔬汁饮料抽检项目包括铅（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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、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。

6.固体饮料抽检项目包括蛋白质、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、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.其他饮料抽检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）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**八、方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.方便面抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群。

2.其他方便食品抽检项目包括黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）。

**九、饼干**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饼干抽检项目包括酸价（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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

**十、糖果制品**

（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）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）等标准。

（二）检验项目

1.糖果抽检项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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。

2.巧克力及巧克力制品抽检项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

**十一、酒类**

（一）抽检依据

抽检依据是《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》（GB 2760-2014）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括酒精度、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.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、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）。

**十二、速冻食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.速冻肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红。

2.速冻水产制品抽检项目包括过氧化值（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）。

3.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）。

4.包子、馒头等熟制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

**十三、茶叶及相关制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶抽检项目包括铅（以Pb计）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威。

2.含茶制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

3.代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）。

**十四、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）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅（以Pb计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括铅（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）、阿斯巴甜。

3.干制食用菌抽检项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）。

**十五、水果制品**

（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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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）。

（二）检验项目

蜜饯抽检项目包括铅（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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十六、水产制品**

（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）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）等。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

2.生食水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

**十七、糕点**

（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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、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）》。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙二醇、防腐剂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。

**十八、餐饮食品**

（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 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.生干面制品（餐饮）、生湿面制品（餐饮）抽检项目包括铅（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）。

2.煎炸过程用油（限餐饮店）抽检项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

3.食用动物油脂（餐饮）抽检项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）。

**十九、食糖**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《冰片糖》（QB/T 2685-2005）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174-2002）、《红糖》（GB/T 35885-2018）、《红糖》（QB/T 4561-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、绵白糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

2.赤砂糖抽检项目包括总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨。

3.红糖抽检项目包括总糖分、不溶于水杂质、螨。

4.冰糖、方糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

**二十、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 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

2.粉丝粉条抽检项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

3.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。

4.淀粉糖抽检项目包括铅（以Pb计）。

**二十一、炒货食品及坚果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（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）、大肠菌群、霉菌。

**二十二、蜂产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、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》 、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

**二十三、豆制品**

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）。

（二）检验项目

1.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅（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）、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.腐竹、油皮抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

二十四、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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抽检项目包括能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaN03计）、亚硝酸盐（以NaN02计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸。

二十五、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《中国药典》2015 年版四部明胶空心胶囊项下等标准。

（二）检验项目

保健食品抽检项目包括功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、镉（以Cd计）、胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、 麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、 那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、 他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**二十六、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、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》、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、整顿办函[2010]50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（第四批）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.鸡肝抽检项目包括恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、替米考星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、总砷（以As计）

2.鸡肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、金霉素、利巴韦林、氯霉素、尼卡巴嗪、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

3.鸭肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

4.其他禽副产品抽检项目包括呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

5.其他禽肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、甲氧苄啶、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

6.其他畜副产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

7.牛肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、四环素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

8.羊肉抽检项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、铅（以Pb计）、沙丁胺醇、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

9.猪肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、克伦特罗、喹乙醇、莱克多巴胺、利巴韦林、氯丙嗪、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

10.豆类抽检项目包括吡虫啉、铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

11.生干籽类抽检项目包括阿维菌素、镉（以Cd计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、克百威、嘧菌酯、铅（以Pb计）、酸价（以脂肪计）、辛硫磷、溴氰菊酯。

12.菠菜抽检项目包括阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

13.菜豆抽检项目包括倍硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、涕灭威、溴氰菊酯、氧乐果、治螟磷。

14.大白菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、久效磷、克百威、硫线磷、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、唑虫酰胺。

15.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO4计）.

16.番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、灭线磷、溴氰菊酯、氧乐果。

17.黄瓜抽检项目包括哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑酮、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

18.姜抽检项目包括吡虫啉、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、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、铅（以Pb计）、噻虫嗪、氧乐果。

19.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果

20.韭菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、铅（以Pb计）、辛硫磷、氧乐果。

21.辣椒抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

22.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、久效磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果。

23.茄子抽检项目包括氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、氯唑磷、杀扑磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

24.芹菜抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、马拉硫磷、灭多威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果。

25.山药抽检项目包括甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、涕灭威、辛硫磷、氧乐果。

26.鲜食用菌抽检项目包括二氧化硫残留量、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

27.油麦菜抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、杀扑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

28.贝类抽检项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星。

29.淡水鱼抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

30.海水虾抽检项目包括恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、金霉素、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、四环素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

31.海水蟹抽检项目包括恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

32.海水鱼抽检项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、组胺。

33.其他水产品抽检项目包括恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星。

34.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

35.火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果。

36.梨抽检项目包括吡虫啉、敌百虫、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲拌磷、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、水胺硫磷、氧乐果。

37.李子抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果。

38.苹果抽检项目包括丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果。

39.油桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果。

40.鸡蛋抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈、磺胺类（总量）、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星。

**二十七、食盐**

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

食盐抽检项目包括氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚硝酸盐、亚铁氰化钾（以亚铁氰根计）。