本次检验项目

1. 餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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）《中华人民共和国卫生部、国 家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.复用餐饮具(餐馆自行消毒)检验项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群。

2.酱卤肉制品(自制)检验项目包括糖精钠(以糖精计、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。

1. 酱腌菜(自制)检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、阿斯巴甜、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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)。
2. 包子（自制）检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。
3. 火锅麻辣烫底料(自制)检验项目包括吗啡、罂粟碱

、那可丁、可待因。

1. 馒头花卷(自制)检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。
2. 其他发酵面制品(自制)检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。
3. 其他调味料(自制)检验项目包括吗啡、罂粟碱、那可丁、可待因。
4. 油饼油条(自制)检验项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)。
5. 蘸料(自制)检验项目包括可待因、吗啡、罂粟碱、那可丁。
6. 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.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子检验项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)

大肠菌群、霉菌。

1. 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）、《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.淀粉检验项目包括铅(以Pb计)、霉菌和酵母、菌落总数、大肠菌群。

2.粉丝粉条检验项目包括二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。

1. 豆制品

（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.腐竹、油皮及其再制品检验项目包括金黄色葡萄球菌

、沙门氏菌、蛋白质、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

2.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括山梨酸及其钾盐(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）、黄曲霉毒素B₁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 调味品

（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(第五批)》（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(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《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.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、铅(以Pb计)。

2.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括罗丹明B、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、铅(以Pb计)

、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌。

1. 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.月饼检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纳他霉素、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)。

1. 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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括铅(以Pb计)、酒精度、糖精钠(以糖精计)、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、氰化物(以HCN计)。

1. 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.大米检验项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁。

2.发酵面制品检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 米粉制品检验项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量。
2. 玉米粉(片、渣)检验项目包括玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B₁。
3. 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As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)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌、苯并[a]芘。

2.熏烧烤肉制品检验项目包括致泻大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、氯霉素、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)。

1. 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.干制食用菌检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)。

2.酱腌菜检验项目包括防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群、阿斯巴甜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)。

3.蔬菜干制品检验项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)。

1. 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括霉菌、大肠菌群、菌落总数、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、乙二胺四乙酸二钠、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亮蓝、铅(以Pb计)、苋菜红、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄。

2.水果干制品(含干枸杞)检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、哒螨灵、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、唑螨酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、噁唑菌酮、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

1. 糖果制品

（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.果冻检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

1. 饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准包装饮用水》（GB 19298-2014）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水检验项目包括亚硝酸盐(以NaNO₂计)、大肠菌群、溴酸盐、硝酸盐(以NO₃计)、铜绿假单胞菌、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、镍、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、锑。

1. 水产制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准》（GB 5009.12 ）、《食品安全国家标准食品微生物学检验》（GB 4789.2 ）、《食品安全国家标准食品微生物学检验》（GB 4789.4） 、《食品安全国家标准食品微生物学检验》（GB 4789.3）

（二）检验项目

检验项目包括铅(以Pb计)(干重计)、菌落总数、大肠菌群。