附件1

本次检验项目

一、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 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.包子（自制）、馒头花卷（自制）的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）。

2.花生制品（自制）的检验项目包括黄曲霉毒素B1。

3.火锅麻辣烫底料（自制）、蘸料（自制）的检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

4.酱腌菜（自制）的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）、亚硝酸盐（以NaNO2 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

5.糕点（自制）的检验项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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.配制酒（自制）的检验项目包括糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

7.肉冻、皮冻（自制）的检验项目包括铬(以Cr计)。

8.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)、复用餐饮具（餐馆自行消毒）的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。

9.米粉及其制品（自制）的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）。

二、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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

大米的检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

小麦粉的检验项目包括镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺。

玉米粉（片、渣）的检验项目包括黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

三、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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

粉丝粉条的检验项目包括铅（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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量。

四、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 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2717-2018）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油的检验项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、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）、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.食醋的检验项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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）、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。

3.其他液体调味料的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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

五、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 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.菜籽油的检验项目包括酸值/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。

2.芝麻油的检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

3.食用植物调和油的检验项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

4.煎炸过程用油的检验项目包括酸价、极性组分。

六、酒类

（一）抽检依据

抽检依据为《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒的检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）的检验项目包括酒精度、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。

七、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《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）及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点、月饼的检验项目包括酸价（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）、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）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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。

八、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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 熟肉制品》（GB 2726-2016），《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.腌腊肉制品的检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、总砷（以As计）、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）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素。

2.酱卤肉制品的检验项目包括亚硝酸盐（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、合成着色剂（胭脂红）、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。

3.发酵肉制品的检验项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、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。

九、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《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）及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳的检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、三聚氰胺、商业无菌。

2.乳粉的检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

十、蔬菜制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014 ）。

（二）检验项目

酱腌菜的检验项目包括铅（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、亚硝酸盐（以NaNO2计）、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

十一、方便食品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）及产品明示标准和质量要求

（二）检验项目

调味面制品的检验项目包括酸价（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十二、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 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）、《油炸小食品卫生标准》（GB 16565-2003）。

（二）检验项目

其他坚果制品的检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）。

1. 蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据为 《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011），《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号），《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019），《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。

（二）检验项目

蜂蜜的检验项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

十三、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《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）。

（二）检验项目

其他类饮用水的检验项目包括铜绿假单胞菌、大肠菌群、阴离子合成洗涤剂、三氯甲烷、溴酸盐、余氯(游离氯)、亚硝酸盐(以NO2-计)、耗氧量(以O2计)。

十四、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《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 2763-2021）、《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》（2015 年第 11 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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淡水鱼的检验项目包括恩诺沙星、镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

2.豆芽的检验项目包括铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。

3.鸡肉的检验项目包括五氯酚酸钠（以五氯酚计）、尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶、氯霉素。

4.牛肉的检验项目包括莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、恩诺沙星、磺胺类（总量）。

5.其他水产品的检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿、镉（以Cd计）。

6.鸭肉的检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物。

7.猪肉的检验项目包括恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。