附件1

**本次检验项目**

一、**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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）、铅（以Pb计）。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目，包括酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、大肠菌群、霉菌（仅烘炒工艺加工的熟制产品检测）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）、铅（以Pb计）。

 **二、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）、《发酵酒卫生标准》（GB 2758—2005，样品生产日期在2013年2月1日之前）、《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》〔GB 2758—2012，样品生产日期在2013年2月1日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011，样品生产日期在2015年5月24日之前）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》〔GB 2760—2014，样品生产日期在2015年5月24日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《啤酒》（GB/T 4927—2008）、《葡萄酒》（GB/T 15037—2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）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。

2.葡萄酒检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、甲醇、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

3.啤酒检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测）。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目，包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

5.果酒检验项目，包括酒精度、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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

6.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目，包括酒精度、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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）。

**三、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 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《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指标的要求。

1. 检验项目

1.腌腊肉制品检验项目，包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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）、胭脂红。

2.发酵肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、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、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。

3.酱卤肉制品检验项目，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.熟肉干制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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、胭脂红、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.熏烧烤肉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、苯并［a］芘、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、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。

6.熏煮香肠火腿制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、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）、胭脂红、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。

**四、食糖**

（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糖》（GB 13104—2014）、《白砂糖》（GB/T 317—2006）、《绵白糖》（GB/T 1445—2000）、《单晶体冰糖》（QB/T 1173—2002）、《多晶体冰糖》（QB/T 1174—2002）、《方糖》（QB/T 1214—2002）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1—1997）、《冰片糖》（QB/T 2685—2005）、《糖霜》（QB/T 4092—2010）、《液体糖》（QB/T 4093—2010）、《黄砂糖》（QB/T 4095—2010）、《红糖》（QB/T 4561—2013）、《块糖》（QB/T 4562—2013）、《金砂糖》（QB/T 4563—2013）、《精幼砂糖》（QB/T 4564—2013）、《全糖粉》（QB/T 4565—2013）、《黄方糖》（QB/T 4566—2013）、《黑糖》（QB/T 4567—2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等检验项目，包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、二氧化硫残留量、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

**五、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）、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准酱腌菜》（GB 2714—2015）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目，包括铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、大肠菌群（非灭菌发酵型产品不检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类酱腌菜检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.干制食用菌检验项目，包括铅（以Pb计）（松茸制品除外）、总砷（以As计）（松茸制品除外）、镉（以Cd计）（松茸制品和姬松茸制品除外）、总汞（以Hg计）（松茸制品除外）、二氧化硫残留量。

3.蔬菜干制品检验项目，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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅辣椒和配料中含辣椒的产品检测）、沙门氏菌（仅预包装即食类产品检测）、金黄色葡萄球菌（仅预包装即食类产品检测）。

**六、速冻食品**

1. 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）、《食品安全国家标准速冻面米制品》（GB 19295—2011）、《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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.包子、馒头等熟制品检验项目，包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.速冻水产制品检验项目，包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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.速冻调理肉制品检验项目，包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

**七、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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日前）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）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，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）。

2.花生油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）。

3.玉米油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）。

4.芝麻油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）。

 5.食用动物油脂检验项目，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）。

6.食用油脂制品检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镍（以Ni计）、苯并［a］芘、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）。

**八、薯类和膨化食品**

（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》（GB2760—2014）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目，包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类（马铃薯片）检验项目，包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**九、水产制品**

（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 藻类及其制品》（GB 19643—2016）、《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.藻类干制品检验项目，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）、二氧化硫残留量、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、霉菌。

2.熟制动物性水产制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

3.预制动物性水产干制品检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

**十、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）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准糖果》（GB 17399—2016）、《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.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、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、二氧化硫残留量、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）、总砷（以As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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌（限预包装食品检测）。

**十一、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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕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、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）、脲酶活性定性测定、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，包括蛋白质、脂肪、总钠、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。

**十二、调味品**

（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—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准酿造酱》（GB 2718—2014）、《食品安全国家标准味精》（GB 2720—2015）等标准，《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发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）的通知》（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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等相关的法律法规、部门规章和规定，产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

 1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 2.蚝油、虾油、鱼露检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

3.黄豆酱、甜面酱等检验项目，包括氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目，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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目，包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等检验项目，包括铅（以Pb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）、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）、沙门氏菌。

7.辣椒酱检验项目，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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.料酒检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）。

9.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2：1）检验项目，包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 10.酿造食醋、配制食醋检验项目，包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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。

 11.其他半固体调味料检验项目，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、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

 12.其他固体调味料检验项目，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）。

 13.其他液体调味料检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

14.味精检验项目，包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

15.香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）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）、糖精钠（以糖精计）。

16.香辛料调味油检验项目，包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

**十三、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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）（样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017）（样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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 豆制品》（GB 2712—2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目，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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群。

2.豆干、豆腐、豆皮等检验项目，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）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

3.腐竹、油皮检验项目，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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）。

**十四、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）、《食品安全国家标准蜜饯》（GB 14884—2016）、《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.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目，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）、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）、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.水果干制品（含干枸杞）检验项目，包括铅（以Pb计）、克百威、吡虫啉、二氧化硫残留量、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十五、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）、《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）、《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.贝类检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素。

2.淡水鱼检验项目，包括孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、地西泮。

3.番茄（茄果类蔬菜）检验项目，包括苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、噁唑菌酮。

4.柑橘检验项目，包括三唑磷、氯唑磷、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、丙溴磷、氧乐果、杀扑磷、敌敌畏、水胺硫磷、联苯菊酯、铅（以Pb计）。

5.海水虾检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、镉（以Cd计）。

6.海水鱼检验项目，包括孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、地西泮。

7.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、氯霉素。

8.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）、呋喃唑酮代谢物、尼卡巴嗪残留标志物、磺胺类（总量）、氯霉素、多西环素（强力霉素）、五氯酚酸钠。

9.豇豆（豆类蔬菜）检验项目，包括克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、甲基异柳磷、甲胺磷。

10.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目，包括腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、辛硫磷、敌敌畏。

11.辣椒（茄果类蔬菜）检验项目，包括水胺硫磷、克百威、腐霉利、乐果。

12.梨检验项目，包括多菌灵、铅（以 Pb 计）、敌敌畏、灭线磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果。

13.马铃薯（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目，包括辛硫磷、水胺硫磷、克百威、对硫磷。

14.牛肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺、五氯酚酸钠。

15.苹果检验项目，包括铅（以 Pb 计）、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、敌敌畏、对硫磷、毒死蜱。

16.葡萄检验项目，包括多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、烯酰吗啉、敌敌畏、咪鲜胺。

17.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、啶虫脒、克百威。

18.其他禽副产品检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素。

19.茄子（茄果类蔬菜）检验项目，包括水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷。

20.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威。

21.桃检验项目，包括铅（以 Pb 计）、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷。

22.西瓜检验项目，包括涕灭威、辛硫磷、咪鲜胺、苯醚甲环唑。

23.羊肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺、五氯酚酸钠。

24.猪肝检验项目，包括总砷（以As计）、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、莱克多巴胺、克伦特罗。

25.猪肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氯酚酸钠。

26.猪肾检验项目，包括总砷（以As计）、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、莱克多巴胺、克伦特罗。

**十六、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）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目，包括酸价（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅适用于含蛋黄的食品）、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）、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、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（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、大肠菌群（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的食品）。

2.月饼检验项目，包括酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅适用于含蛋黄的食品）、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）、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（仅检饼皮）、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌。

**十七、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，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕等标准以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.普通挂面、手工面的检验项目，包括铅（以Pb计）。

2.大米检验项目，包括镉、铅、铬、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1。

3.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目，包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

**二十三、**罐头

（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—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《肉类罐头卫生标准》（GB 13100—2005，样品生产日期在2016年11月13日之前）、《鱼类罐头卫生标准》（GB 14939—2005，样品生产日期在2016年11月13日之前）、《食品安全国家标准罐头食品》〔GB 7098—2015，样品生产日期在2016年11月13日（含）之后〕等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头检验项目，包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、商业无菌。

2.蔬菜类罐头检验项目，包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

3.水果类罐头检验项目，包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）、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）、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）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、商业无菌。

4.水产动物类罐头检验项目，包括组胺、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、铬（以Cr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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

5.食用菌罐头检验项目，包括总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌。

6. 其他罐头检验项目，包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

**十八、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，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后）、《食用木薯淀粉》（NY/T 875—2012）、《食品安全国家标准食用淀粉》（GB 31637—2016，样品生产日期在2017年6月23日（含）之后）、《食品安全国家标准淀粉制品》（GB 2713—2015）、《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.淀粉检验项目，包括铅（以Pb计）、氢氰酸（仅木薯淀粉检测）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

2.淀粉制品检验项目，包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数（即食类预包装淀粉制品检测）、大肠菌群（即食类预包装淀粉制品检测）、沙门氏菌（即食类预包装淀粉制品检测）、金黄色葡萄球菌（即食类预包装淀粉制品检测）。

3.淀粉糖检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）。

**十九、饮料**

 （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.饮用天然矿泉水检验项目，包括界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、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、耗氧量（以O2计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、氟化物（以F-计）、氰化物（以CN-计）、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.其他饮用水检验项目，包括浑浊度、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料检验项目，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）、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

4.蛋白饮料检验项目，包括蛋白质、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、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、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

5.碳酸饮料（汽水）检验项目，包括二氧化碳气容量、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）、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）、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

6.茶饮料检验项目，包括茶多酚、咖啡因、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）、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、商业无菌。

7.固体饮料检验项目，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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.其他饮料检验项目，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）、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）、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

**二十、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中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014，样品生产日期在2017年6月18日之前）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》〔GB 2763—2016，样品生产日期在2017年6月18日（含）之后〕等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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，包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、溴氰菊酯、滴滴涕、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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇、甲胺磷、啶虫脒。

2.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目，包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、溴氰菊酯、滴滴涕、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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇、甲胺磷、啶虫脒。

3.速溶茶类、其它含茶制品检验项目，包括铅（以Pb计）、六六六、滴滴涕、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、菌落总数、大肠菌群。

4.代用茶检验项目，包括铅（以Pb计）、二氧化硫、敌敌畏、乐果、六六六总量、滴滴涕总量。

**三十一、可可及焙烤咖啡产品**

 （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.焙烤咖啡抽检项目包括咖啡因（不适用于已除咖啡因的焙炒咖啡）、铅、赭曲霉毒素A。
2.可可制品抽检项目包括铅、总砷、二氧化硫残留量、沙门氏菌（除可可脂外的预包装食品）。

**二十一、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—2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.发酵面制品（自制）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. 油炸面制品（自制）检验项目，包括铝的残留量（干样品，以A1计）。

3. 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）检验项目，包括胭脂红、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）。

4. 肉冻、皮冻（自制）检验项目，包括铬（以Cr计）。

5. 生食动物性水产品（餐饮）检验项目，包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

6. 花生及其制品（餐饮)检验项目，包括黄曲霉毒素B1。