附件1

本次检验项目

**一、蔬菜制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）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山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、纽甜等10个指标。

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糖精钠(以糖精计)、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)、二氧化硫残留量等5个指标。

3.腌渍食用菌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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

4.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)等4个指标。

**二、速冻食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.包子、馒头等熟制品抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)等4个指标。

2.速冻蔬菜制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

3.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红等5个指标。

4.玉米等抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等2个指标。

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

**三、方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、大肠菌群、水分等5个指标。

2.调味面制品抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价、菌落总数、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等11个指标。

3.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)等9个指标。

**四、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《马铃薯片》（QB/T 2686）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.其他类抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)等3个指标。

2.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等9个指标。

3.干制薯类抽检项目包括菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)等5个指标。

**五、冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、蛋白质、阿力甜、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、脂肪等7个指标。

**六、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等13个指标。

2.淡水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等10个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括恩诺沙星、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、溴氰菊酯、呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、氯氰菊酯、氟苯尼考、磺胺类(总量)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、地西泮等13个指标。

4.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、噻虫胺、腈苯唑等9个指标。

5.柑、橘抽检项目包括三唑磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、甲拌磷等10个指标。

6.油麦菜抽检项目包括苯醚甲环唑、水胺硫磷、阿维菌素、甲拌磷、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、氟虫腈、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、氯唑磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、灭多威、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、腐霉利、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威等20个指标。

7.黄瓜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、哒螨灵、阿维菌素、多菌灵、异丙威、腐霉利、氧乐果、克百威、乙螨唑、氟虫腈等13个指标。

8.淡水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等7个指标。

9.菜薹抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、联苯菊酯、甲拌磷、甲胺磷、纳他霉素、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡唑醚菌酯、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)、克百威、百菌清等18个指标。

10.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、噻虫嗪、氯唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等19个指标。

11.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、溴氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、虫螨腈、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、甲氰菊酯、吡虫啉、铅(以Pb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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等27个指标。

12.猪肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、沙丁胺醇、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、四环素、氟苯尼考、金霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素、呋喃唑酮代谢物、地塞米松、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、特布他林、氯丙嗪、多西环素等25个指标。

13.芹菜抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、吡唑醚菌酯、毒死蜱、水胺硫磷、阿维菌素、甲萘威、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、辛硫磷、甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈、马拉硫磷、噻虫胺等24个指标。

14.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、己唑醇、辛硫磷、嘧霉胺、烯酰吗啉、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈等13个指标。

15.海水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6个指标。

16.山药抽检项目包括涕灭威、克百威、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等4个指标。

17.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、孔雀石绿、组胺、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等13个指标。

18.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、氟虫腈、甲砜霉素、地美硝唑等12个指标。

19.橙抽检项目包括三唑磷、杀扑磷、氧乐果、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、多菌灵等8个指标。

20.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、多菌灵等5个指标。

21.猕猴桃抽检项目包括氯吡脲、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等4个指标。

22.鲜食用菌抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等4个指标。

23.姜抽检项目包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、噻虫嗪等10个指标。

24.韭菜抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、氟虫腈、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、多菌灵、乙酰甲胺磷、肟菌酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、敌敌畏、啶虫脒、灭线磷、镉(以Cd计)、二甲戊灵、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等26个指标。

25.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)等4个指标。

26.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、挥发性盐基氮、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

27.菠菜抽检项目包括苯醚甲环唑、阿维菌素、水胺硫磷、铬(以Cr计)、甲拌磷、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氰菊酯、噻虫嗪、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等24个指标。

28.石榴抽检项目包括硫线磷、硫环磷、克百威、敌百虫、苯醚甲环唑等5个指标。

29.贝类抽检项目包括氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等8个指标。

30.羊肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、铅(以Pb计)等9个指标。

31.莲藕抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、丙环唑、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、氧乐果、克百威、敌百虫、吡虫啉、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、嘧菌酯、总汞(以Hg计)、多菌灵、总砷(以As计)、吡蚜酮等19个指标。

32.甜椒抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡唑醚菌酯、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、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)、纳他霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、百菌清等14个指标。

33.草莓抽检项目包括敌敌畏、阿维菌素、多菌灵、联苯肼酯、氧乐果、烯酰吗啉、克百威等7个指标。

34.结球甘蓝抽检项目包括涕灭威、苯醚甲环唑、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、吡唑醚菌酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等11个指标。

35.猪肝抽检项目包括甲氧苄啶、土霉素、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、多西环素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星、总砷(以As计)等11个指标。

36.西番莲(百香果)抽检项目包括敌百虫、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、戊唑醇等5个指标。

37.樱桃抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、氟虫腈等4个指标。

**七、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）、《中国药典》(2015年版四部)明胶空心胶囊项下、国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

（二）检验项目

1.保健食品抽检项目包括霉菌和酵母、乌地那非、伐地那非乙酰基类似物、维生素B12（以钴胺素计）、锌（以Zn计）、伐地那非哌嗪酮、铅（Pb）、双去碳西地那非、钙（以Ca计）、羟基硫代豪莫西地那非、砷（以As计）、可溶性固形物（20℃，折光计法）、那红地那非、N-去甲基西地那非、佐匹克隆、N-乙基他达拉非、罗格列酮、硫代西地那非、二甲基红地那非、那莫伐地那非、司可巴比妥、蛋白质、奥沙西泮、那莫西地那非、文拉法辛、大肠菌群、氯地那非、丙氧苯基硫代西地那非、沙门氏菌、丙氧苯基艾地那非、苯噻啶红地那非、西地那非N-氧化物、维生素E、维生素C、苯巴比妥、脱硫伐地那非、达泊西汀、乙酰胺基他达拉非、格列波脲、β-胡萝卜素、西地那非、伪伐地那非、N-丁基他达拉非、过氧化值、2-羟丙基去甲他达拉非、二甲双胍、苯酰胺那非、茶多酚、酵母、氯氮卓、那非乙酰酸、格列美脲、硝西泮、格列喹酮、西地那非二聚体杂质、阿普唑仑、艾司唑仑、铁（以Fe计）、三唑仑、环戊那非、酮红地那非、去甲基卡巴地那非、氯硝西泮、双氯地那非、伐地那非N-氧化物、硫喹哌非、去甲基哌嗪基西地那非磺酸、苄西地那非、大豆苷、他达拉非甲基氯化物、大豆苷元、西地那非杂质12、西地那非杂质14、瑞格列奈、水分、酸价、大豆异黄酮、罗地那非碳酸酯、硝地那非、氯美扎酮、金黄色葡萄球菌、卡巴地那非、亚硝地那非、霉菌、去乙基卡巴地那非、N-叔丁基羰基-N-去乙基红地那非、桂地那非、氯苯那敏、异丁基西地那非、去碳西地那非、豪莫西地那非、丙氧苯基羟基豪莫西地那非、乙酰伐地那非、咪达唑仑、去甲基硫代西地那非、羟基伐地那非、丙氧苯基硫代羟基豪莫西地那非、哌唑那非、沙丁胺醇、丙氧苯基硫代艾地那非、维生素B2、维生素B1、维生素B6、染料木素、总砷（As）、米罗那非、格列苯脲、O-去乙基西地那非、N-辛基去甲他达拉非、硫代艾地那非、丙氧苯基西地那非、脱哌嗪基硫代西地那非、羟基硫代伐地那非、劳拉西泮、格列齐特、菌落总数、维生素D3（以胆钙化醇计）、羟基豪莫西地那非、二硫代去甲基卡巴地那非、特拉唑嗪、他达拉非二氯代杂质、甲苯磺丁脲、丁二胍、伐地那非二聚体、吡咯列酮、N-去乙基红地那非、N-去乙基-N-甲基伐地那非、罗通定、阿伐那非、红地那非、硫代豪莫西地那非、氨基西地那非、总汞（Hg）、艾地那非、染料木苷、羟基硫代红地那非、异戊巴比妥、双酮红地那非、巴比妥、青藤碱、伐地那非、2-羟乙基去甲他达拉非、派唑嗪、丙氧苯基硫代豪莫西地那非、苯乙双胍、二氧丙嗪、氨基他达拉非、羟基红地那非、酚妥拉明、他达拉非、妥拉唑林、嗜酸乳杆菌、硬胶囊壳中的铬、汞（以Hg计）、淫羊藿苷、双歧杆菌、格列吡嗪、叶酸、烟酰胺（以烟酰胺计）、去甲基他达拉非、醋氯芬酸、扎来普隆、维生素A（以视黄醇计）、褪黑素、丙氧苯基异丁基艾地那非、N-苯丙烯基他达拉非、N-去乙基伐地那非、镁（以Mg计）、崩解时限、庆地那非、崩解时间、地西泮、吡唑N-去甲基西地那非、羟基氯地那非、育亨宾、二硫代去乙基卡巴地那非、泛酸、脂肪等178个指标。

**八、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用血制品抽检项目包括甲醛、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等6个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、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)、胭脂红等10个指标。

3.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铅(以Pb计)、氯霉素等2个指标。

4.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、N-二甲基亚硝胺、铬(以Cr计)、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、沙门氏菌、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红等17个指标。

5.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、N-二甲基亚硝胺、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)等16个指标。

6.发酵肉制品抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素等4个指标。

7.酱卤肉制品抽检项目包括酸性橙II、氯霉素、铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等18个指标。

8.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、胭脂红、总砷(以As计)等8个指标。

**九、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《绿色食品 食用盐》（NY/T 1040）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）、《芝麻酱》（LS/T 3220）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《鸡精调味料》（SB/T 10371）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《蚝油》（GB/T 21999）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠等5个指标。

2.普通食用盐抽检项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠((以 [Fe(CN)6] 4-计)、钡(以Ba计)、碘(以I计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氯化钠、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)等8个指标。

3.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等2个指标。

4.火锅底料、麻辣烫底料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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

5.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

6.其他液体调味料抽检项目包括大肠菌群、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)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总酸(以柠檬酸计)等7个指标。

7.辣椒酱抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

8.其他固体调味料抽检项目包括甜蜜素(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)、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总砷(以As计)等11个指标。

9.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等6个指标。

10.蚝油、虾油、鱼露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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氨基酸态氮、大肠菌群等5个指标。

11.香辛料调味油抽检项目包括铅(以Pb计)、过氧化值（以脂肪计）、酸价(以脂肪)(KOH）等3个指标。

12.其他半固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罗丹明B、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等5个指标。

13.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括酸值(以脂肪计)(以KOH计)、沙门氏菌、铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)等4个指标。

14.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、可溶性无盐固形物、全氮(以氮计)、菌落总数、氨基酸态氮(以氮计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等11个指标。

15.特殊工艺食用盐抽检项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计)、钡(以Ba计)、氯化钠(以干基计)、碘(以I计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

16.低钠食用盐抽检项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、钡(以Ba计)、碘(以I计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氯化钾(以干基计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

**十、水产制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.生食动物性水产品抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、副溶血性弧菌、挥发性盐基氮、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)等8个指标。

2.藻类干制品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

3.盐渍藻抽检项目包括铅(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)等3个指标。

4.其他水产制品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)等2个指标。

5.熟制动物性水产制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、N-二甲基亚硝胺、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等6个指标。

6.预制动物性水产干制品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)、N-二甲基亚硝胺等3个指标。