附件1

本次检验项目

**一、饮料**

（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）、《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）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《茶饮料》（GB/T 21733）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.碳酸饮料(汽水)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)、二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等6个指标。

2.果、蔬汁饮料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)、酵母、柠檬黄、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、展青霉素、霉菌、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、日落黄、菌落总数、苋菜红、铅(以Pb计)、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等17个指标。

3.固体饮料抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、苋菜红、日落黄、铅(以Pb计)、蛋白质、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、霉菌、胭脂红等13个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、电导率[(25±1)℃]、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、三氯甲烷等8个指标。

5.蛋白饮料抽检项目包括大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、沙门氏菌等6个指标。

6.其他饮用水抽检项目包括耗氧量(以O2计)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、溴酸盐等6个指标。

7.其他饮料抽检项目包括安赛蜜、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、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)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、苋菜红、沙门氏菌、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、柠檬黄、霉菌等17个指标。

8.茶饮料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、茶多酚、咖啡因等3个指标。

9.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-偏硅酸、大肠菌群、锑、亚硝酸盐(以NO2-计)、硝酸盐(以NO3-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、镍、界限指标-锶等9个指标。

**二、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 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.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等4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、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7个指标。

3.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铅(以Pb计)、胭脂红、氯霉素等3个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括金黄色葡萄球菌、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、氯霉素、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、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)、胭脂红、单核细胞增生李斯特氏菌等13个指标。

5.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、铅(以Pb计)、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

6.酱卤肉制品抽检项目包括氯霉素、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、酸性橙Ⅱ、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17个指标。

7.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、胭脂红等8个指标。

**三、食品添加剂**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复配食品添加剂抽检项目包括志贺氏菌、沙门氏菌、砷(以As计)、金黄色葡萄球菌、铅(Pb)等5个指标。

2.食品用香精抽检项目包括砷(以As计)含量、菌落总数等2个指标。

**四、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）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、林可霉素、氯霉素、铬(以Cr计)、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、四环素、总砷(以As计)、克伦特罗、塞曼特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、马贲特罗、溴代克伦特罗、沙丁胺醇、甲氧苄啶、溴布特罗、土霉素、铅(以Pb计)、苯氧丙酚胺、特布他林、地塞米松、氟苯尼考、马布特罗、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、金霉素、氯丙嗪等30个指标。

2.其他禽副产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物等5个指标。

3.柑、橘抽检项目包括三唑磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、杀虫脒、苯醚甲环唑、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、丙溴磷等11个指标。

4.黄瓜抽检项目包括克百威、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、噻虫嗪等6个指标。

5.鸡肝抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、金刚乙胺、氯霉素、总砷(以As计)等10个指标。

6.猪肉抽检项目包括铬(以Cr计)、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、马布特罗、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、溴代克伦特罗、甲氧苄啶、溴布特罗、地塞米松、氯霉素、四环素、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、马贲特罗、特布他林、镉(以Cd计)、金霉素、氯丙嗪、呋喃妥因代谢物、多西环素、总砷(以As计)、塞曼特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、土霉素、铅(以Pb计)、苯氧丙酚胺、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、总汞(以Hg计)等36个指标。

7.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、四环素、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、多西环素、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、土霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等20个指标。

8.韭菜抽检项目包括克百威、镉(以Cd计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、多菌灵等9个指标。

9.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。

10.油桃抽检项目包括苯醚甲环唑、甲胺磷、敌敌畏、氧乐果、克百威、多菌灵等6个指标。

11.海水虾抽检项目包括土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等8个指标。

12.西瓜抽检项目包括甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪、克百威等4个指标。

13.菠萝抽检项目包括硫线磷、烯酰吗啉、灭多威、丙环唑、二嗪磷、多菌灵等6个指标。

14.羊肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、林可霉素、铬(以Cr计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、四环素、总砷(以As计)、克伦特罗、塞曼特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、达氟沙星、氟甲喹、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、马贲特罗、溴代克伦特罗、沙丁胺醇、溴布特罗、土霉素、铅(以Pb计)、苯氧丙酚胺、特布他林、氟苯尼考、马布特罗、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、金霉素、氯丙嗪等29个指标。

15.大白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、涕灭威、甲胺磷、啶虫脒、氧乐果、唑虫酰胺、氟虫腈、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

16.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、涕灭威、灭多威、甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、氟虫腈等9个指标。

17.猪肝抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、甲氧苄啶、溴布特罗、氯霉素、土霉素、克伦特罗、马贲特罗、苯氧丙酚胺、呋喃唑酮代谢物、特布他林、塞曼特罗、呋喃西林代谢物、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、马布特罗、镉(以Cd计)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、莱克多巴胺、溴代克伦特罗、总砷(以As计)等23个指标。

18.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。

19.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、氟虫腈、多菌灵、腈苯唑、噻虫胺等9个指标。

20.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、铅(以Pb计)、溴氰菊酯、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟硅唑、克百威、镉(以Cd计)等11个指标。

21.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、孔雀石绿、溴氰菊酯、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、甲氧苄啶、氯氰菊酯、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、恩诺沙星等13个指标。

22.油麦菜抽检项目包括噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、氯唑磷、甲拌磷、灭多威、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、克百威、氟虫腈等13个指标。

23.菜薹抽检项目包括阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果等11个指标。

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

25.杏抽检项目包括克百威、氧乐果、抗蚜威、氟硅唑、腈苯唑等5个指标。

26.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、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、甲氰菊酯、吡虫啉、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)等23个指标。

27.芹菜抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、水胺硫磷、阿维菌素、甲萘威、铅(以Pb计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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18个指标。

28.苹果抽检项目包括三唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、对硫磷、三唑醇、灭线磷、克百威、氯唑磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲拌磷等14个指标。

29.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、铅(以Pb计)、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、己唑醇、氧乐果、辛硫磷、嘧霉胺、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、氟虫腈等19个指标。

30.海水蟹抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)等1个指标。

31.番茄抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、毒死蜱、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、辛硫磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等11个指标。

32.海水鱼抽检项目包括甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、挥发性盐基氮、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、组胺、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等12个指标。

33.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、甲砜霉素等11个指标。

34.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。

35.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。

36.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氟虫腈等3个指标。

37.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、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等5个指标。

38.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪、甲氰菊酯、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯唑磷、甲拌磷、氟虫腈等11个指标。

39.姜抽检项目包括甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、噻虫嗪、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)、甲拌磷等10个指标。

40.辣椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、杀扑磷、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、丙溴磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氟虫腈、吡唑醚菌酯、吡虫啉、克百威、镉(以Cd计)、百菌清、噻虫胺等20个指标。

41.生干坚果抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、螺螨酯等4个指标。

42.豆类抽检项目包括吡虫啉、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等4个指标。

43.花椰菜抽检项目包括敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、氟虫腈等5个指标。

44.其他水产品抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氧氟沙星、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、诺氟沙星等8个指标。

45.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

46.鸭肉抽检项目包括甲硝唑、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、甲氧苄啶、氯霉素、土霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、多西环素、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等13个指标。

47.莲藕抽检项目包括吡虫啉、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、嘧菌酯、多菌灵、丙环唑、啶虫脒、氧乐果、克百威、敌百虫、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、吡蚜酮等14个指标。

48.火龙果抽检项目包括甲胺磷、氧乐果、克百威、氟虫腈等4个指标。

49.甜椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、啶虫脒、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、吡虫啉等7个指标。

50.甜瓜类抽检项目包括氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉等5个指标。

**五、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食用盐》（GB/T 5461）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《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 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）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《蚝油》（GB/T 21999）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《芝麻酱》（LS/T 3220）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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.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.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

3.普通食用盐抽检项目包括钡(以Ba计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、碘(以I计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氯化钠(以干基计)、氯化钠(以湿基计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)等10个指标。

4.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。

5.黄豆酱、甜面酱等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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、黄曲霉毒素B1、氨基酸态氮等7个指标。

6.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括铅(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)等4个指标。

7.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

8.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)、糖精钠(以糖精计)、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)、总酸(以乳酸计)等7个指标。

9.辣椒酱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)、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)等4个指标。

10.其他固体调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、总砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等11个指标。

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

12.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括大肠菌群、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)、氨基酸态氮等5个指标。

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

14.其他半固体调味料抽检项目包括罗丹明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)、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)等5个指标。

15.料酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、氨基酸态氮、三氯蔗糖等7个指标。

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

17.食品生产加工用盐抽检项目包括铅(以Pb计)、镉（以Cd计）、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、总砷(以As计)等5个指标。

18.酱油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)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、全氮(以氮计)、菌落总数、氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等10个指标。

19.食醋抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、总酸(以乙酸计)、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(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

**六、糕点**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5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.糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、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)、丙二醇、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等20个指标。

**七、饼干**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《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.饼干抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH）、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等10个指标。

**八、餐饮食品**

（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 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《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.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等2个指标。

2.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

3.花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

4.其他调味品(餐饮)抽检项目包括吗啡、蒂巴因、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、罂粟碱、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)、可待因、那可丁等8个指标。

5.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)等1个指标。

6.生湿面制品(餐饮)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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

7.酱腌菜(餐饮)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)、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6个指标。

8.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁等4个指标。