附件1

本次检验项目

**一、食用油、油脂及其制品**

（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）、《卫生部关于通报食品及食品添加剂邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》（卫办监督函〔2011〕551号）、《大豆油》（GB/T 1535）、《橄榄油、油橄榄果渣油》（GB/T 23347）、《花生油》（GB/T 1534）、《食用调和油》（SB/T 10292）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《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.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、过氧化值、乙基麦芽酚等7个指标。

3.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、棕榈酸、酸价(KOH)、溶剂残留量、亚油酸、油酸、过氧化值、乙基麦芽酚、硬脂酸等9个指标。

4.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸价(以KOH计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等6个指标。

5.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值等5个指标。

6.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分等2个指标。

7.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括溶剂残留量、酸值(以氢氧化钾计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等4个指标。

8.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等6个指标。

9.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚等6个指标。

**二、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 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.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、莱克多巴胺、四环素、克伦特罗、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、沙丁胺醇、甲氧苄啶、土霉素、地塞米松、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等18个指标。

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

3.其他畜副产品抽检项目包括克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等7个指标。

4.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、多菌灵等11个指标。

5.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、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵、异丙威、腐霉利、三唑酮、氧乐果、克百威、乙螨唑、氟虫腈等15个指标。

6.猪肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、莱克多巴胺、利巴韦林、克伦特罗、塞曼特罗、替米考星、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(恩诺沙星与环丙沙星之和)、喹乙醇、挥发性盐基氮、马贲特罗、溴代克伦特罗、甲硝唑、沙丁胺醇、甲氧苄啶、溴布特罗、土霉素、苯氧丙酚胺、特布他林、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、马布特罗、氯丙嗪等29个指标。

7.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。

8.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、沙拉沙星、四环素、替米考星、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(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、尼卡巴嗪、氟苯尼考、镉(以Cd计)等20个指标。

9.韭菜抽检项目包括阿维菌素、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、二甲戊灵、啶虫脒、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、毒死蜱、铅(以Pb计)、腐霉利、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等22个指标。

10.枣抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、多菌灵等6个指标。

11.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)等3个指标。

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

13.梨抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、吡虫啉、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威等7个指标。

14.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、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)、镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等9个指标。

15.西瓜抽检项目包括敌敌畏、噻虫嗪、甲胺磷、氧乐果、克百威等5个指标。

16.羊肉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、林可霉素、克伦特罗、铅(以Pb计)、呋喃唑酮代谢物、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)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、金霉素等12个指标。

17.其他禽肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、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、氟苯尼考、金霉素、土霉素等8个指标。

18.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。

19.结球甘蓝抽检项目包括涕灭威、甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷等5个指标。

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

21.柠檬抽检项目包括水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、乙螨唑、多菌灵等5个指标。

22.淡水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、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)、镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等8个指标。

23.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)、恩诺沙星等12个指标。

24.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、腈苯唑、噻虫胺等9个指标。

25.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、铅(以Pb计)、溴氰菊酯、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、氟硅唑、克百威、镉(以Cd计)等12个指标。

26.油麦菜抽检项目包括甲基异柳磷、克百威、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果、啶虫脒等6个指标。

27.菜薹抽检项目包括甲基异柳磷、阿维菌素、联苯菊酯、克百威、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、氧乐果、啶虫脒等11个指标。

28.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。

29.杏抽检项目包括氧乐果、氟硅唑、克百威、抗蚜威、腈苯唑等5个指标。

30.普通白菜抽检项目包括虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、甲氰菊酯、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、铅(以Pb计)、溴氰菊酯、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、辛硫磷、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈、百菌清等23个指标。

31.葡萄抽检项目包括甲胺磷、氧乐果、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈等6个指标。

32.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、啶虫脒、丙溴磷、克百威等7个指标。

33.芹菜抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、阿维菌素、水胺硫磷、甲萘威、铅(以Pb计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、啶虫脒、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)、灭蝇胺、百菌清、氟虫腈、马拉硫磷、噻虫胺等23个指标。

34.海水蟹抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)等1个指标。

35.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。

36.海水鱼抽检项目包括甲硝唑、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、氯霉素、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)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、组胺、恩诺沙星等12个指标。

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

38.鸡蛋抽检项目包括恩诺沙星(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、氟虫腈、地美硝唑、甲硝唑、金刚乙胺、磺胺类(总量)、甲砜霉素等10个指标。

39.荔枝抽检项目包括苯醚甲环唑、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等5个指标。

40.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。

41.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氟虫腈等3个指标。

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

43.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。

44.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氯唑磷、甲拌磷、甲胺磷、氧乐果、克百威、镉(以Cd计)、氟虫腈等12个指标。

45.豆类抽检项目包括2,4-滴和2,4-滴钠盐、吡虫啉、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等5个指标。

46.其他水产品抽检项目包括氧氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、诺氟沙星等3个指标。

47.菠菜抽检项目包括阿维菌素、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、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、毒死蜱、甲氰菊酯、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

48.贝类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)、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)、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等7个指标。

49.其他禽蛋抽检项目包括磺胺类(总量)、金刚烷胺、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、甲砜霉素、金刚乙胺、氯霉素等7个指标。

50.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。

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

52.菜豆抽检项目包括水胺硫磷、吡虫啉、溴氰菊酯、多菌灵、涕灭威、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、灭蝇胺、氟虫腈等11个指标。

53.羊肾抽检项目包括克伦特罗、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等3个指标。

54.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。

**三、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《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）、《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.果、蔬汁饮料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酵母、柠檬黄、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)、苋菜红、铅(以Pb计)、展青霉素、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等16个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化碳气容量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等6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)、日落黄、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苋菜红、铅(以Pb计)、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、霉菌等12个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、电导率[(25±1)℃]、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、三氯甲烷、镉(以Cd计)等9个指标。

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

6.其他饮料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酵母、柠檬黄、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、苋菜红、沙门氏菌、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等16个指标。

7.其他饮用水抽检项目包括耗氧量(以O2计)、镉(以Cd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7个指标。

8.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-锶、镉(以Cd计)、大肠菌群、锑、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、镍、界限指标-偏硅酸、硝酸盐(以NO3-计)、溴酸盐等10个指标。

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

**四、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《鸡粉调味料》（SB/T 10415）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《花生酱》（QB/T 1733.4）、《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大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠等4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亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、铅(以Pb计)、钡(以Ba计)、氯化钠(以干基计)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、碘(以I计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等9个指标。

4.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。

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.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

7.其他液体调味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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)等6个指标。

8.辣椒酱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)、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。

9.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。

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

11.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。

12.其他半固体调味料抽检项目包括罗丹明B、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等5个指标。

13.料酒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)、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)、氨基酸态氮、三氯蔗糖等7个指标。

14.风味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)、镉(以Cd计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等6个指标。

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

16.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)、氨基酸态氮（以氮计）、全氮(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9个指标。

17.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。

18.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)、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)、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9个指标。

19.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

**五、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 速冻面米制品》（GB 19295）、《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)、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、纳他霉素、安赛蜜、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19个指标。

**六、淀粉及淀粉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）、《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.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、铅(以Pb计)、菌落总数等4个指标。

2.淀粉糖抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

3.粉丝粉条抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等6个指标。

**七、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 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）、《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 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.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。

3.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

4.其他调味品(餐饮)抽检项目包括蒂巴因、罂粟碱、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、可待因、那可丁等8个指标。

5.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴等3个指标。

6.发酵面制品(自制)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。

7.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。

8.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。

9.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。

10.糕点(餐饮单位自制)抽检项目包括安赛蜜、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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、过氧化值(以脂肪计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、富马酸二甲酯、丙二醇等13个指标。