附件1

本次检验项目

**一、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）、《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）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、菌落总数、铅(以Pb计)等4个指标。

2.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al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.粉丝粉条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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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。

**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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《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)、过氧化值(以脂肪计)等3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、铬(以Cr计)、胭脂红、铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)等5个指标。

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

**三、糖果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299）、《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.果冻抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、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)、酵母、霉菌等7个指标。

2.糖果抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、胭脂红、苋菜红、铅(以Pb计)、柠檬黄等7个指标。

3.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括沙门氏菌、铅(以Pb计)等2个指标。

**四、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、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 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《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.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、酵母、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

2.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、蛋白质、商业无菌、脂肪等6个指标。

3.发酵乳抽检项目包括酸度、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乳酸菌数、三聚氰胺、酵母、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脂肪等12个指标。

4.奶片、奶条等抽检项目包括三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括金黄色葡萄球菌、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、蛋白质、酸度等6个指标。

6.调制乳抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、蛋白质、商业无菌等4个指标。

7.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、蛋白质等3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 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.月饼抽检项目包括大肠菌群、纳他霉素残留量、酸价(以脂肪计)(KOH)、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙二醇等9个指标。

2.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、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、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)等19个指标。

**六、蜂产品**

（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）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《蜂王浆》（GB 9697）、《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 花粉》（GB 31636）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂花粉抽检项目包括霉菌、铅(以Pb计)、大肠菌群等3个指标。

2.蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)抽检项目包括10-羟基-2-癸烯酸、酸度(1mol/LNaOH)等2个指标。

3.蜂蜜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、洛硝达唑、嗜渗酵母计数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蔗糖、霉菌计数、地美硝唑、甲硝唑、果糖和葡萄糖等12个指标。

4.蜂产品制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、大肠菌群等2个指标。

**七、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）、《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、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松等13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.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。

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

5.鸡肝抽检项目包括替米考星、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、氟苯尼考、金刚乙胺、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、总砷(以As计)等10个指标。

6.猪肉抽检项目包括氯霉素、莱克多巴胺、利巴韦林、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、喹乙醇、甲硝唑、沙丁胺醇、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、多西环素、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、甲氧苄啶、土霉素、地塞米松等19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、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)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、土霉素等19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.枣抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、多菌灵、糖精钠(以糖精计)、甲胺磷、氧乐果、氟虫腈等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)、铅(以Pb计)等4个指标。

12.梨抽检项目包括敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、克百威、吡虫啉、多菌灵等8个指标。

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

14.西瓜抽检项目包括克百威、甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪等4个指标。

15.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。

16.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。

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

18.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)、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7个指标。

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

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

21.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。

22.柿子抽检项目包括涕灭威、水胺硫磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀扑磷、辛硫磷等6个指标。

23.淡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。

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

25.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、氟硅唑、克百威、溴氰菊酯、多菌灵等8个指标。

26.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。

27.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。

28.淡水蟹抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)等1个指标。

29.菜薹抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氧乐果、啶虫脒、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、甲拌磷、氟虫腈等11个指标。

30.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、水胺硫磷、阿维菌素、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、氧乐果、啶虫脒、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。

31.龙眼抽检项目包括克百威、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果等4个指标。

32.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。

33.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、丙溴磷、三唑醇、克百威、甲拌磷等8个指标。

34.芹菜抽检项目包括阿维菌素、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、马拉硫磷、敌敌畏、甲萘威、水胺硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等18个指标。

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

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

37.海水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、氯霉素、组胺、镉(以Cd计)、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)等13个指标。

38.橙抽检项目包括三唑磷、克百威、氧乐果、多菌灵、丙溴磷等5个指标。

39.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、金刚乙胺、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等10个指标。

40.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氟虫腈等3个指标。

41.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。

42.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、甲氰菊酯、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11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.辣椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、吡唑醚菌酯、吡虫啉、百菌清、杀扑磷、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、丙溴磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

45.其他水产品抽检项目包括孔雀石绿、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等5个指标。

46.花椰菜抽检项目包括毒死蜱、敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氟虫腈等5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、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等7个指标。

49.鸭肉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、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

50.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。

51.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。

52.火龙果抽检项目包括克百威、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果等4个指标。

53.甜椒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、吡虫啉、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷等7个指标。

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

**八、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糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、呈味核苷酸二钠、大肠菌群、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)、碘(以I计)、总砷(以As计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、铅(以Pb计)、氯化钠(以干基计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)等8个指标。

4.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、氨基酸态氮(以氮计)、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)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

5.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。

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总酸(以乙酸计)、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)、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7个指标。

8.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。

9.其他固体调味料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)、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、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等11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)、氨基酸态氮、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)、大肠菌群等5个指标。

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

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

13.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)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等5个指标。

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

15.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)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、酸价(KOH)等5个指标。

16.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。

17.食品生产加工用盐抽检项目包括铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、镉（以Cd计）、总汞(以Hg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)、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9个指标。

19.特殊工艺食用盐抽检项目包括碘(以I计)、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)、氯化钠(以干基计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

20.低钠食用盐抽检项目包括碘(以I计)、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)、氯化钾(以干基计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

21.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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

**九、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化碳气容量（20℃）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)、赭曲霉毒素A、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)、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、三氯甲烷等8个指标。

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

6.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)、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16个指标。

7.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。

8.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。

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

**十、肉制品**

（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 腌腊肉制品》（GB 2730）、《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）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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、单核细胞增生李斯特氏菌、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、菌落总数、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等11个指标。

2.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铅(以Pb计)、胭脂红等2个指标。

3.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、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)、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等13个指标。

4.熏烧烤肉制品抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘等2个指标。

5.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、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19个指标。

6.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd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、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、总砷(以As计)等8个指标。

**十一、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去甲基硫代西地那非、2-羟丙基去甲他达拉非、羟基伐地那非、异戊巴比妥、巴比妥、双酮红地那非、丙氧苯基硫代羟基豪莫西地那非、霉菌和酵母、可溶性固形物、青藤碱、脱羟基洛伐他丁、伐地那非、哌唑那非、乌地那非、2-羟乙基去甲他达拉非、伐地那非乙酰基类似物、苯酰胺那非、茶多酚、沙丁胺醇、酵母、丙氧苯基硫代艾地那非、锌（以Zn计）、二十碳五烯酸（EPA）、氯氮卓、维生素B2、维生素B1、伐地那非哌嗪酮、维生素B6、派唑嗪、那非乙酰酸、铅（Pb）、双去碳西地那非、维生素D3、丙氧苯基硫代豪莫西地那非、钙（以Ca计）、总砷（As）、硝西泮、羟基硫代豪莫西地那非、维生素C（以L-抗坏血酸计）、米罗那非、西地那非二聚体杂质、阿普唑仑、艾司唑仑、二氧丙嗪、砷（以As计）、O-去乙基西地那非、铁（以Fe计）、N-辛基去甲他达拉非、氨基他达拉非、羟基红地那非、酚妥拉明、N,N-双去甲基西布曲明、三唑仑、环戊那非、酮红地那非、硫代艾地那非、那红地那非、他达拉非、丙氧苯基西地那非、去甲基卡巴地那非、N-去甲基西地那非、氯硝西泮、双氯地那非、佐匹克隆、脱哌嗪基硫代西地那非、羟基硫代伐地那非、伐地那非N-氧化物、硫喹哌非、N-乙基他达拉非、酚酞、妥拉唑林、劳拉西泮、维生素E（以d-α-生育酚计）、去甲基哌嗪基西地那非磺酸、菌落总数、苄西地那非、硬胶囊壳中的铬、美伐他汀、辛伐他汀、他达拉非甲基氯化物、汞（以Hg计）、羟基豪莫西地那非、硫代西地那非、二硫代去甲基卡巴地那非、特拉唑嗪、麻黄碱、二甲基红地那非、他达拉非二氯代杂质、那莫伐地那非、总汞（以Hg计）、西地那非杂质12、呋塞米、西地那非杂质14、司可巴比妥、烟酰胺（以烟酰胺计）、水分、奥沙西泮、酸价、烟酸、去甲基他达拉非、那莫西地那非、醋氯芬酸、扎来普隆、文拉法辛、伐地那非二聚体、罗地那非碳酸酯、硝地那非、N-去乙基红地那非、大肠菌群、褪黑素、N-去乙基-N-甲基伐地那非、氯地那非、氯美扎酮、二十二碳六烯酸（DHA）、金黄色葡萄球菌、丙氧苯基异丁基艾地那非、丙氧苯基硫代西地那非、罗通定、卡巴地那非、N-苯丙烯基他达拉非、氨甲环酸、N-去乙基伐地那非、沙门氏菌、亚硝地那非、丙氧苯基艾地那非、霉菌、N-单去甲基西布曲明、阿伐那非、苯噻啶红地那非、崩解时限、去乙基卡巴地那非、洛伐他汀羟酸钠盐、庆地那非、N-叔丁基羰基-N-去乙基红地那非、西地那非N-氧化物、维生素A、桂地那非、红地那非、氯苯那敏、异丁基西地那非、硫代豪莫西地那非、去碳西地那非、豪莫西地那非、牛磺酸、洛伐他汀、氨基西地那非、苯巴比妥、地西泮、西布曲明、吡唑N-去甲基西地那非、丙氧苯基羟基豪莫西地那非、乙酰伐地那非、脱硫伐地那非、羟基氯地那非、达泊西汀、乙酰胺基他达拉非、β-胡萝卜素、芬氟拉明、咪达唑仑、育亨宾、艾地那非、西地那非、伪伐地那非、二硫代去乙基卡巴地那非、N-丁基他达拉非、过氧化值、泛酸、羟基硫代红地那非等168个指标。

**十二、方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《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 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酸价(以脂肪计)（KOH）、大肠菌群、水分、过氧化值(以脂肪计)等4个指标。

2.调味面制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH）、过氧化值(以脂肪计)、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、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等10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)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B1、酸价(以脂肪计)(KOH)、沙门氏菌、铅(以Pb计)、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。

**十三、餐饮食品**

（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）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）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.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、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)、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)、丙二醇等13个指标。