附件1

本次检验项目

一、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、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.灭菌乳抽检项目包括商业无菌、脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、丙二醇等12个指标。

2.发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、阿斯巴甜、三氯蔗糖等18个指标。

3.调制乳抽检项目包括商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脂肪、蛋白质、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、阿斯巴甜、三氯蔗糖等12个指标。

4.奶片、奶条等抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌等3个指标。

5.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、大肠菌群、霉菌等5个指标。

6.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等8个指标。

二、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4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.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素 B₁等8个指标。

2.玉米粉(片、渣)抽检项目包括玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B₁、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A等4个指标。

3.小麦粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、玉米赤霉烯酮、滑石粉、偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等13个指标。

4.其他谷物粉类制成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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

5.发酵面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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计) 、大肠菌群、菌落总数等6个指标。

6.米粉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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等4个指标。

三、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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《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.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲拌磷、乙酰甲胺磷等14个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)等20个指标。

3.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO2计) 等3个指标。

4.番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷等14个指标。

5.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等13个指标。

6.海水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑等22个指标。

7.胡萝卜抽检项目包括氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以 Pb 计)等5个指标。

8.鸡蛋抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、地美硝唑、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等19个指标。

9.鸡肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、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、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、环丙氨嗪等26个指标。

10.姜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、六六六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、乙酰甲胺磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等13个指标。

11.豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、噻虫胺、啶虫脒、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷等24个指标。

12.辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、啶虫脒、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲拌磷、噻虫嗪、噻虫胺等20个指标。

13.梨抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等12个指标。

14.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威等15个指标。

15.猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果等4个指标。

16.牛肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、挥发性盐基氮、林可霉素等29个指标。

17.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果等13个指标。

18.普通白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等18个指标。

19.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果、毒死蜱、氟虫腈、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪等18个指标。

20.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等14个指标。

21.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、联苯菊酯等8个指标。

22.羊肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪、林可霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、挥发性盐基氮等28个指标。

23.猪肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、替米考星、甲氧苄啶、特布他林、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等21个指标。

24.西瓜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、辛硫磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等10个指标。

四、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 预包装食品中致病菌限量》（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

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)、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)、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)、安赛蜜、丙二醇等18个指标。

五、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《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.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等4个指标。

2.固体饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、铅(以 Pb 计)等8个指标。

3.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、安赛蜜、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)、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等11个指标。

4.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等6个指标。

5.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO3⁻计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、界限指标-偏硅酸等6个指标。

6.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等5个指标。

7.其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O2计)、亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)等10个指标。

8.饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO2⁻计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌等6个指标。

9.其他饮料抽检项目包括糖精钠(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、日落黄、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、菌落总数等11个指标。

六、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 预包装食品中致病菌限量》（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.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、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、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、总砷(以 As 计)、致泻大肠埃希氏菌、N-二甲基亚硝胺等20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)、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、氯霉素、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等18个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、纳他霉素残留量、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)、致泻大肠埃希氏菌、胭脂红、苯并[a]芘、氯霉素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等19个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、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、氯霉素、菌落总数、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺等16个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯霉素、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红等6个指标。

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

7.调理肉制品(非速冻) 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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯霉素、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)等6个指标。

七、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《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）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《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.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群等4个指标。

2.黄豆酱、甜面酱等抽检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)、黄曲霉毒素 B₁等4个指标。

3.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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等8个指标。

4.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠等7个指标。

5.酱油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)、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖等6个指标。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等4个指标。

7.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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等4个指标。

8.料酒抽检项目包括三氯蔗糖、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、氨基酸态氮(以氮计)等7个指标。

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

10.其他液体调味料抽检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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群等6个指标。

11.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)、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、阿斯巴甜等8个指标。

12.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、多菌灵等6个指标。

13.其他半固体调味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)、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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B等6个指标。

14.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总酸(以乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、不挥发酸(以乳酸计)等8个指标。

15.香辛料调味油抽检项目包括酸价、过氧化值等2个指标。

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

17.坚果与籽类的泥(酱) 抽检项目包括铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁等2个指标。

八、餐饮具

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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。