本次检验项目

 **一、蜂产品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963-2003《蜂蜜卫生标准》、农业部公告第235号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 9697-2008《蜂王浆》、GB/T 21532-2008《蜂王浆冻干粉》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 蜂蜜抽检项目包括铅（以Pb计）、果糖和葡萄糖、氯霉素、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数等8个指标。

2. 蜂王浆（含蜂王浆冻干品）抽检项目包括10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等5个指标。

3. 蜂花粉抽检项目包括铅（以Pb计）等1个指标。

4.蜂产品制品抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、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）等4个指标。

 **二、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 31324-2014《植物蛋白饮料 杏仁露》、Q/YSJ 0010S-2017《植物蛋白饮料 椰汁》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、《卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号》、GB/T 21733-2008《茶饮料》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 其他饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、赤藓红、大肠菌群、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸性红、糖精钠(以糖精计)、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)、新红、诱惑红、苋菜红、胭脂红等21个指标。

2. 茶饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、茶多酚、大肠菌群、二氧化硫残留量、合成着色剂(诱惑红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、酸性红)、酵母、金黄色葡萄球菌、菌落总数、咖啡因、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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23个指标。

3. 碳酸饮料(汽水)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、合成着色剂(诱惑红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、酸性红、新红、赤藓红)、咖啡因、霉菌、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)等18个指标。

4. 蛋白饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、蛋白质、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、合成着色剂(诱惑红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、酸性红)、己烯雌酚、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、糖精钠(以糖精计)、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)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)等25个指标。

5. 固体饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、合成着色剂(诱惑红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、酸性红)、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等17个指标。

6. 果、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、合成着色剂(诱惑红、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、酸性红、赤藓红、新红)、金黄色葡萄球菌、霉菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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21个指标。

 **三、速冻食品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》、整顿办函[2010]50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(第四批)》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、克伦特罗、莱克多巴胺、亮蓝、柠檬黄、铅(以Pb计)、沙丁胺醇、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、苋菜红等11个指标。

2. 玉米等抽检项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)等2个指标。

3. 包子、馒头等熟制品抽检项目包括大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、克伦特罗、莱克多巴胺、亮蓝、柠檬黄、铅(以Pb计)、沙丁胺醇、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、苋菜红等12个指标。

 **四、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB/T 8233-2008《芝麻油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 19111-2003《玉米油》、GB/T 1536-2004《菜籽油》、GB 2716-2005《食用植物油卫生标准》、GB 7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、GB/T 1535-2003《大豆油》（一级）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、酸值/酸价、总砷(以As计)等6个指标。

2. 花生油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸值/酸价、总砷(以As计)等7个指标。

3. 其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸值/酸价、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)等10个指标。

4. 芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸值/酸价、总砷(以As计)等7个指标。

5. 煎炸过程用油抽检项目包括极性成分、酸值/酸价、羰基价等3个指标。

 **五、其他调味料**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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(第一批)》、Q/HRYIL 0002-2017《半固态复合调味料》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、整顿办函[2011]1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)》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》、Q/PGLCP 0007-2016《复合调味料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、Q/DXXBP 0001-2017《半固态复合调味料》、Q/ZWST 0001S-2017《十三香调味料》、Q/HRHYC 0001-2016《火锅底料》、NY/T 2111-2011《绿色食品 调味油》、Q/GDJL 0005S-2017《青芥辣复合调味酱》、GB/T 21999-2008《蚝油》、Q/PY 0001 S-2017《蒸肉粉》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、罗丹明B、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等11个指标。

2. 其他香辛料调味品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等8个指标。

3. 其他半固体调味料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)、总砷(以As计)等8个指标。

4. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb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)、总砷(以As计)等5个指标。

5. 香辛料调味油抽检项目包括罗丹明B、铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、特丁基对苯二酚(TBHQ)等7个指标。

6. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等7个指标。

7. 香辛料酱(芥末酱、青芥酱等)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苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等9个指标。

9. 料酒抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)等4个指标。

10. 其他固体调味料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等11个指标。

11. 辣椒酱抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)、总砷(以As计)等7个指标。

12. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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)、总砷(以As计)等7个指标。

13. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括那可丁、蒂巴因、可待因、吗啡、罂粟碱等5个指标。

14. 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb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)等5个指标。

 **六、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 果蔬汁等饮料(自制)抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亮蓝、柠檬黄、日落黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、诱惑红、苋菜红、胭脂红等12个指标。

2. 餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)—集中消毒抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌等2个指标。

3. 餐馆用餐饮具(含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具)—餐馆自消抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌等2个指标。

4. 其他饮料(自制)抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、亮蓝、柠檬黄、日落黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、诱惑红、苋菜红、胭脂红等12个指标。

5. 其他餐饮食品抽检项目包括大肠菌群、高锰酸钾消耗量、沙门氏菌、重金属等4个指标。

 **七、水产加工品及其他**

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第560号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、农业部公告第235号、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 盐渍藻抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等3个指标。

2. 速冻水产制品抽检项目包括恩诺沙星、铬(以Cr计)、环丙沙星、己烯雌酚、孔雀石绿、氯霉素、铅(以Pb计)、土霉素、组胺、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)等14个指标。

3. 预制鱼糜制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、镉(以Cd计)等5个指标。

4. 预制动物性水产干制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)等5个指标。

5. 熟制动物性水产制品抽检项目包括铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、镉(以Cd计)等6个指标。

6. 生食动物性水产品抽检项目包括铬(以Cr计)、甲基汞(以Hg计)、孔雀石绿、氯霉素、铅(以Pb计)、绦虫裂头蚴 、无机砷(以As计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)等14个指标。

7. 盐渍鱼抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、铬(以Cr计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、组胺、镉(以Cd计)等7个指标。

 **八、酿造酱类**

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 24399-2009《黄豆酱》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、总砷(以As计)等11个指标。