附件1

**本次检验项目**

一、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、氯霉素。

2.酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯并[a]芘（限熏烧烤肉制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（限熏煮香肠火腿制品）、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）。

3.熟肉干制品抽检项目包括铅、总砷、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）。

二、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）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蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、总汞、铬、铅、总砷、商业无菌、三聚氰胺。

2.调制乳抽检项目包括蛋白质、黄曲霉毒素M1、总汞、铬、铅、总砷、菌落总数（仅非灭菌工艺）、大肠菌群（仅非灭菌工艺）、沙门氏菌（仅非灭菌工艺）、金黄色葡萄球菌（仅非灭菌工艺）、商业无菌（仅灭菌工艺）、三聚氰胺。

3.发酵乳抽检项目包括蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、总汞、铬、铅、总砷、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌、三聚氰胺。

4.乳粉抽检项目包括蛋白质、水分、黄曲霉毒素M1、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、菌落总数（不适用于添加活性菌种的产品）、大肠菌群、三聚氰胺。

三、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、糖精钠、甜蜜素、铅、二氧化硫残留量、大肠菌群（限包装产品）、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制包装产品）。

四、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

再制蛋类抽检项目包括铅、镉、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV 、商业无菌（限罐头加工工艺）、沙门氏菌（限即食类预包装食品）。

五、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

焙烤咖啡抽检项目包括咖啡因、铅、赭曲霉毒素A。

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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌和酵母。

2.淀粉制品抽检项目包括铝的残留量、铅、二氧化硫残留量,菌落总数（即食类预包装产品）、大肠菌群（即食类预包装产品）。

七、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.非发酵性豆制品抽检项目包括、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、二氧化硫残留量（限腐竹类）、脲酶试验（限豆浆）、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

1. 发酵性豆制品和其他豆制品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、甜蜜素（限腐乳类产品）、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

3.其他豆制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

八、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐、糖精钠、嗜渗酵母计数、菌落总数、霉菌计数、大肠菌群、铅、氯霉素。

2.蜂产品制品抽检项目包括铅、糖精钠、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐。

九、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.畜肉及副产品抽检项目包括挥发性盐基氮（限畜肉）、铅、镉、总汞、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、氟苯尼考。

2.禽肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、总砷、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星（限鸡肉）。

3.禽副产品抽检项目包括铅、镉（限鸡肝）、总汞、总砷、铬、氯霉素、氟苯尼考。

4. 水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、无机砷、甲基汞、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星。

5.鲜蛋抽检项目包括铅、镉、总汞、恩诺沙星（限鸡蛋）、 培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考。

6.蔬菜抽检项目包括铅、镉、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲萘威、六六六、辛硫磷、倍硫磷、敌百虫、丙溴磷、啶虫脒、多菌灵、甲基毒死蜱、铬、亚硫酸盐、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、荧光增白物质。

7.水果抽检项目包括铅、镉、氧乐果、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、克百威。

8.生干坚果与籽类抽检项目包括酸价、过氧化值、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（仅花生和花生仁）、大肠菌群（限直接食用的带包装生干坚果和籽类食品）、铅、镉（仅花生和花生仁）。