附件1

本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、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)》、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、农业部公告第2292号《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》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2763.1-2018《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》、《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）标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉检验项目包括：挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、地塞米松、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

2.鸡肉检验项目包括：挥发性盐基氮、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、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

3.猪肉检验项目包括：挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

4.鸡肝检验项目包括：总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、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、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林。

5.猪肝检验项目包括：镉(以Cd计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

6.橙检验项目包括：乙螨唑、铅(以Pb计)、抑霉唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脲、氧乐果。

7.柑、橘检验项目包括：铅(以Pb计)、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、多菌灵、狄氏剂、氧乐果。

8.西瓜检验项目包括：铅(以Pb计)、辛硫磷、肟菌酯、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、甲基硫菌灵、氟虫腈、啶氧菌酯、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、噻虫嗪。

9.香蕉检验项目包括：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、溴氰菊酯、辛硫磷、烯唑醇、肟菌酯、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、腈菌唑、腈苯唑、氟虫腈、氟环唑、丙环唑、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯。

10.鸡蛋检验项目包括：铅(以Pb计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈(以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计)。

11. 芹菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、肟菌酯

12. 油麦菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

13. 番茄检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、氧乐果、乙霉威、唑螨酯。

14.羊肉检验项目包括：氟甲喹、挥发性盐基氮、达氟沙星、铅(以Pb计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

15.其他畜肉检验项目包括：挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

16.其他禽肉检验项目包括：挥发性盐基氮、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、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

17.其他禽副产品检验项目包括：铬(以Cr计)、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、氯霉素、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

18.韭菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、内吸磷、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、灭线磷。

19.大白菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

20.结球甘蓝检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲基异柳磷、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、肟菌酯。

21.辣椒检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡唑醚菌酯、虫酰肼、敌百虫、氟虫腈、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、硫线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、内吸磷、三唑醇、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、唑螨酯、多菌灵。

22.鲜食用菌检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯。

23.菠菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威。

24.豆类检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、烯草酮、丙炔氟草胺、氯嘧磺隆、氟磺胺草醚。

25.黄瓜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、呋虫胺、氟虫腈、腈苯唑、腈菌唑、联苯肼酯、硫线磷、醚菌酯、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、乙霉威、氯唑磷、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑螨酯、氧乐果。

26.普通白菜检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷。

27.茄子检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯、氧乐果。

28.生干籽类检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量

29.梨检验项目包括：铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭线磷、醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟硅唑、氟虫腈、多菌灵、毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、苯醚甲环唑、百菌清、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威。

30.豆芽检验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以 SO2 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）。

31.苹果检验项目包括：铅（以Pb计）、辛硫磷 、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪 、噻螨酮 、噻菌灵 、螺螨酯 、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯 、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏。

二、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据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、整顿办函[2011]1号》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、食品整治办[2008]3号、GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》、SB/T 10381-2012 《真空软包装卤肉制品》标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括:铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

2.熟肉干制品检验项目包括:铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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）、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.熏煮香肠火腿制品检验项目包括:铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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）、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（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

三、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》、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》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.玉米油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.芝麻油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

４.大豆油检验项目包括：酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

５.食用植物调和油检验项目包括：酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

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

四、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据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》、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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括：铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

五、糕点

1. 抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.糕点检验项目包括：铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)。

六、饮料

（一）抽检依据

抽检依据GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》、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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 8537-2008《饮用天然矿泉水》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、GB/T 10792-2008《碳酸饮料（汽水）》、GB/T 21733-2008 《茶饮料》、《标签明示值》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果、蔬汁饮料检验项目包括：铅(以Pb计)、展青霉素、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)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.碳酸饮料(汽水)检验项目包括：二氧化碳气容量(20℃)、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(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

3.饮用纯净水检验项目包括：耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.饮用天然矿泉水检验项目包括：界限指标-偏硅酸、镍、锑、溴酸盐、亚硝酸盐(以NaNO2计)、硝酸盐(以NO3ˉ计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌、界限指标-锶。

5.其他饮用水检验项目包括：浑浊度、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

6.茶饮料检验项目包括：茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

七、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、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》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.开心果、杏仁、松仁、瓜子检验项目包括：酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌。

八、酒类

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 10781.1-2006 《浓香型白酒》、GB/T 27588-2011 《露酒》、GB/T 27586-2011《山葡萄酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、《标签明示值》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括：酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

2.葡萄酒检验项目包括：酒精度、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、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)、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括：酒精度(20℃)、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

4.果酒检验项目包括：酒精度、铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

九、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.生湿面制品检验项目包括：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

2.普通挂面、手工面检验项目包括：铅（以Pb计）。

3.大米检验项目包括：总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

4.发酵面制品检验项目包括：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

十、调味品

（一）抽检依据

抽检依据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》、《产品明示标准和质量要求》、GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》、《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（第三批》）、GB 2717-2003《酱油卫生标准》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》《食品整治办[2008]3号》、《整顿办函[2011]1号》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）检验项目包括：铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）。

2.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检验项目包括:铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

 3.酿造酱油、配制酱油检验项目包括：氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.黄豆酱、甜面酱等检验项目包括：氨基酸态氮 、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、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）、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十一、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《农业部公告第23号》、《农业部第2292号》标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂蜜检验项目包括：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据,GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生及其制品（餐饮)检验项目包括：黄曲霉毒素B1

十三、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据GB/T 31114-2014《冷冻饮品 冰淇淋》、 GB/T 31119《冷冻饮品 雪糕》、《产品明示标准和质量要求》、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 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括：蛋白质（仅冰淇淋、雪糕检测）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。