附件1

本次抽检依据和检验项目

一、粮食加工品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1。

2.小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰。

3.挂面抽检项目包括铅（以Pb计）。

4.谷物加工品抽检项目包括镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

5.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

6.米粉抽检项目包括铅（以Pb计）。

7.生湿面制品抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

8.米粉制品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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

二、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 2726-2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、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）》、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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅（以Pb计）、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）。

3.酱卤肉制品抽检项目包括铅（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。

4.熟肉干制品抽检项目包括铅（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。

5.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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。

6.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅（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、饮料

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）。

（二）检验项目

饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

四、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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

冷冻饮品抽检项目包括铅（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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

五、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《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质量要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括酒精度、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.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、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）。

六、水果制品

（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 2762-2017）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）。

（二）检验项目

蜜饯抽检项目包括铅（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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

七、水产制品

（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 2762-2017）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）等。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

2.生食水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴。

八、糕点

（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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、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）》。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

九、餐饮食品

（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.生干面制品（餐饮）、生湿面制品（餐饮）抽检项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.煎炸过程用油（限餐饮店）抽检项目包括酸价、极性组分、游离棉酚。

3.食用动物油脂（餐饮）抽检项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、 二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

十、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、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）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.猪肉抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、甲砜霉素。

2.猪肝抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素。

3.牛肉抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、挥发性盐基氮、恩诺沙星。

4.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、甲硝唑、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、金刚烷胺、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、沙拉沙星。

5.菠菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威、阿维菌素、甲拌磷、水胺硫磷。

6.韭菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氯菊酯、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、毒死蜱、克百威。

7.芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腈、阿维菌素、甲拌磷。

8.普通白菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲拌磷。

9.油麦菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲胺磷、灭多威、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷、克百威。

10.菜豆抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫、甲拌磷、水胺硫磷。

11.豇豆抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、灭蝇胺。

12.豆芽抽检项目包括铅（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。

13.辣椒抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷。

14.草莓抽检项目包括铅（以Pb计）、辛硫磷、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉。

15.橙抽检项目包括铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、氟虫腈、毒死蜱、草甘膦、氧乐果、丙溴磷、水胺硫磷。

16.柑橘抽检项目包括铅（以Pb计）、氟虫腈、溴氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三唑磷。

17.香蕉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯。

18.枣抽检项目包括铅（以Pb计）、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、啶虫脒、辛硫磷、乐果、糖精钠（以糖精计）。

19.鸡蛋抽检项目包括铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星。