附件1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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、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.花生油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并［a］芘、溶剂残留量。

3.玉米油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并［a］芘、溶剂残留量。

4.芝麻油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、苯并［a］芘、溶剂残留量。

5.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目，包括酸值/酸价、过氧化值、苯并［a］芘。

二、糕点

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目，包括酸价（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅适用于含蛋黄的食品）、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、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（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、大肠菌群（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的食品）。

2.月饼检验项目，包括酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅适用于含蛋黄的食品）、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（仅检饼皮）、三氯蔗糖、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、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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真菌毒素限量》（GB 2761—2011，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准酿造酱》（GB 2718—2014）、《食品安全国家标准味精》（GB 2720—2015）等标准，《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发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）的通知》（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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等相关的法律法规、部门规章和规定，产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.蚝油、虾油、鱼露检验项目，包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、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、副溶血性弧菌。

3.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）、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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

4.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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

5.鸡粉、鸡精调味料检验项目，包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、总砷（以As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。

6.坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等检验项目，包括铅（以Pb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）、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）、沙门氏菌。

7.辣椒酱检验项目，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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.料酒检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

9.酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按2：1）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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

10.酿造食醋、配制食醋检验项目，包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、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）、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。

11.其他半固体调味料检验项目，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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

12.其他固体调味料检验项目，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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

13.其他液体调味料检验项目，包括铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、副溶血性弧菌。

14.味精检验项目，包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计）。

15.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）。

16.香辛料调味油检验项目，包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红Ⅰ-Ⅳ、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、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2011）（样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017）（样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《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 豆制品》（GB 2712—2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目，包括黄曲霉毒素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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群。

2.豆干、豆腐、豆皮等检验项目，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）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

3.腐竹、油皮检验项目，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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）。

五、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《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）、《食品安全国家标准蜜饯》（GB 14884—2016）、《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.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目，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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红）、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.水果干制品（含干枸杞）检验项目，包括铅（以Pb计）、克百威、吡虫啉、二氧化硫残留量、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560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》（农业部公告第2292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名单（第四批）》（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（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）、《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中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.贝类检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素。

2.淡水鱼检验项目，包括孔雀石绿、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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、地西泮。

3.番茄（茄果类蔬菜）检验项目，包括苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、噁唑菌酮。

4.柑橘检验项目，包括三唑磷、氯唑磷、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、丙溴磷、氧乐果、杀扑磷、敌敌畏、水胺硫磷、联苯菊酯、铅（以Pb计）。

5.海水虾检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、镉（以Cd计）。

6.海水鱼检验项目，包括孔雀石绿、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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、地西泮。

7.鲜蛋检验项目，包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素。

8.鸡肉检验项目，包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃唑酮代谢物、尼卡巴嗪残留标志物、磺胺类（总量）、氯霉素、多西环素（强力霉素）、五氯酚酸钠。

9.豇豆（豆类蔬菜）检验项目，包括克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、甲基异柳磷、甲胺磷。

10.韭菜（鳞茎类蔬菜）检验项目，包括腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、辛硫磷、敌敌畏。

11.辣椒（茄果类蔬菜）检验项目，包括水胺硫磷、克百威、腐霉利、乐果。

12.梨检验项目，包括多菌灵、铅（以 Pb 计）、敌敌畏、灭线磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果。

13.马铃薯（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目，包括辛硫磷、水胺硫磷、克百威、对硫磷。

14.牛肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺、五氯酚酸钠。

15.苹果检验项目，包括铅（以 Pb 计）、三唑磷、氯唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、敌敌畏、对硫磷、毒死蜱。

16.葡萄检验项目，包括多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、烯酰吗啉、敌敌畏、咪鲜胺。

17.普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威。

18.其他禽副产品检验项目，包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素。

19.茄子（茄果类蔬菜）检验项目，包括水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷。

20.芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目，包括毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威。

21.桃检验项目，包括铅（以 Pb 计）、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷。

22.西瓜检验项目，包括涕灭威、辛硫磷、咪鲜胺、苯醚甲环唑。

23.羊肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺、五氯酚酸钠。

24.猪肝检验项目，包括总砷（以As计）、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、莱克多巴胺、克伦特罗。

25.猪肉检验项目，包括克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氯酚酸钠。

26.猪肾检验项目，包括总砷（以As计）、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、莱克多巴胺、克伦特罗。