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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）。

（二）检验项目

1.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）、镉（以Cd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）、胭脂红。

2.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、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）、酸性橙Ⅱ、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。

3.熟肉干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、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、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。

4.熏煮烤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）、苯并[a]芘、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、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）、总砷（以As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）、胭脂红、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。

二、饮料

（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.饮用天然矿泉水抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、硒、锑、铬、镍、亚硝酸盐（以NO2-计）、硝酸盐（以NO3-计）、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、溴酸盐、氟化物（以F-计）、耗氧量（以O2计）、氰化物（以CN-计）、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2.饮用纯净水、其他饮用水抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、耗氧量（以O2计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、浑浊度、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以NO2-计）。

3.固体饮料抽检项目包括蛋白质、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）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

三、茶叶及相关制品

（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 2762-2012、2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014、2763-2016）、《代用茶》（GH/T 1091-2014）及产品明示标准及质量要求。

1. 检验项目

1.茶叶的抽检项目包括铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果。

2.代用茶的抽检项目包括铅（以Pb计）、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、二氧化硫。

3.含茶制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕。

四、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）、《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

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（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。

五、水产制品

（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.熟制动物性水产制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

2.藻类干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）、二氧化硫残留量、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、霉菌。

3.预制动物性水产干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

4.其他盐渍水产品抽检项目包括铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

5.鱼糜制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

六、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 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）》、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

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、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）、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。

七、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、铅（以Pb计）、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数

2.蜂产品制品抽检项目包括铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数。

八、餐饮食品

8.1 小麦粉制品（自制）

（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》 、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)》。

（二）检验项目

1.发酵面制品（自制）抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

2.油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留限量（干样品，以A1计）。

8.2 饮料（自制）

（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》。

（二）检验项目

果蔬汁饮料（自制）抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）。

8.3 复合调味料

（一）抽检依据

抽检依据是食品整治办【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)》。

（二）检验项目

火锅调味料(底料、蘸料)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

8.4 水产品及其制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第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》。

（二）检验项目

1.淡水鱼、海水鱼（餐饮）抽检项目包括孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、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、磺胺类（总量）。

2.其他水产品及其制品（餐饮）抽检项目包括孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、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。

8.5 肉制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、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)》。

（二）检验项目

1.畜肉（餐饮）抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）。

2.禽肉（餐饮）抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素。

8.6 食用油、油脂及其制品（餐饮）

（一）抽检依据

抽检依据是《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1-2003）。

（二）检验项目

煎炸过程用油（限餐饮店）抽检项目包括极性组分。

8.7 熟肉制品（自制）

（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》、卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告。

（二）检验项目

1.酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉（自制）抽检项目包括铬（以Cr计）、胭脂红、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）。

2.肉冻、皮冻（自制）抽检项目包括铬（以Cr计）。

8.8 蔬菜制品（餐饮）

（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》。

（二）检验项目

酱腌菜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）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

8.9 焙烤食品（餐饮）

（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》。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al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）、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比例之和。

8.10 其他

（一）抽检依据

抽检依据是DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》。

（二）检验项目

1.凉拌菜（餐饮）抽检项目包括金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

2.寿司（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌、副溶血性弧菌。

3.其他熟肉制品（餐饮）抽检项目包括沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。