附件1

**抽检依据和抽检项目**

1. 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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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〕4号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 小麦粉抽检项目包括镉（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、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2 大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A。

3 挂面抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

4 其他粮食加工品

4.1 谷物加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A。

4.2 玉米粉（片、渣）抽检项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

4.3 米粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘。

4.4 其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A。

4.5 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）、二氧化硫残留量、柠檬黄。

4.6 发酵面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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群。

4.7 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、蛋白质（以干基计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）。

4.8 其他谷物粉类制成品抽检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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群。

1. 食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食用动物油脂》（GB 10146）、《食品安全国家标准食用油脂制品》（GB 15196）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2 食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘。

3 食用油脂制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌。

1. 调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《鸡精调味料》(SB/T 10371)、《鸡粉调味料》(SB/T 10415)、《花生酱》(QB/T 1733.4)、《芝麻酱》(LS/T 3220)、《蚝油》(GB/T 21999)、《食品安全国家标准 水产调味品》(GB 10133)、《食品安全国家标准味精》（GB 2720）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》(GB 26878)、《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721)、《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）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发〈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（第五批）〉的通知》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 酱油抽检项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群。

2 食醋抽检项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数。

3 酿造酱抽检项目包括氨基酸态氮、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群。

4 调味料酒抽检项目包括氨基酸态氮（以氮计）

、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

5 香辛料类

5.1 香辛料调味油抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

5.2 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌。

5.3 其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌。

6 固体复合调味料

6.1 鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群。

6.2 其他固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

7 半固体复合调味料

7.1 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛。

7.2 坚果与籽类的泥（酱）抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1。

7.3 辣椒酱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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量。

7.4 火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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。

7.5 其他半固体调味料抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

8 液体复合调味料

8.1 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括氨基酸态氮、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。

8.2 其他液体调味料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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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。

9 味精抽检项目包括谷氨酸钠。

10 食用盐

10.1普通食用盐抽检项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

10.2低钠食用盐抽检项目包括氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

10.3风味食用盐抽检项目包括钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

10.4特殊工艺食用盐抽检项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

11 食品生产加工用盐抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

1. 肉制品

（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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发〈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（第五批）〉的通知》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 预制肉制品

1.1调理肉制品（非速冻）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）。

1.2腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氯霉素。

2 熟肉制品

2.1 发酵肉制品抽检项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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、致泻大肠埃希氏菌。

2.2 酱卤肉制品抽检项目包括镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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）、纳他霉素、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

2.3 油炸肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

2.4 熟肉干制品抽检项目包括铅（以Pb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）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌。

2.5 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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌。

2.6 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐（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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌。

1. 乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》（GB 11674）、《食品安全国家标准 浓缩乳制品》（GB 13102-2022）、《食品安全国家标准 稀奶油、奶油、无水奶油》（GB 19646）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《食品安全国家标准 再制干酪与干酪制品》（GB 25192-2022）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 液体乳

1.1 液体乳（灭菌乳）抽检项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

1.2 液体乳（巴氏杀菌乳）抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

1.3 液体乳（调制乳）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

1.4 液体乳（发酵乳）抽检项目包括脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

1.5 液体乳（高温杀菌乳）抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇。

2 乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）抽检项目包括蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

3 乳清粉和乳清蛋白粉（脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺。

4 其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）

4.1 其他乳制品（浓缩乳制品）抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数。

4.2 其他乳制品（奶油）抽检项目包括脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.3 其他乳制品（干酪、再制干酪、干酪制品）抽检项目包括三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.4 其他乳制品（奶片、奶条等固态成型产品）抽检项目包括蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌。

1. 饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1 包装饮用水

1.1 饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

1.2 饮用纯净水抽检项目包括电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

1.3 其他类饮用水抽检项目包括耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2 果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅（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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

3 蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

4 碳酸饮料（汽水）抽检项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母。

5 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数。

6 固体饮料抽检项目包括蛋白质、乳酸菌数、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN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）、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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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。

7 其他饮料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）、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、阿斯巴甜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

1. 方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）等标准及产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

1 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2 调味面制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 饼干

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饼干抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

1. 罐头

（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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1 畜禽肉类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、商业无菌。

2 水产动物类罐头抽检项目包括组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌。

3 水果类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌。

4 蔬菜类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌。

5 食用菌罐头抽检项目包括铅（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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌。

6 其他罐头抽检项目包括黄曲霉毒素B1、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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

1. 冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）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蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

1. 速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、

《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607）、《食品安全国家标准动物性水产制品》(GB 10136）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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。

3.速冻调制水产制品抽检项目包括挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

4.速冻谷物食品抽检项目包括铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1。

5.速冻蔬菜制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）。

6.速冻水果制品抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《马铃薯片（条、块）》(QB/T 2686)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.膨化食品抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.薯类食品

2.1干制薯类抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.2冷冻薯类抽检项目包括铅（以Pb计）。

2.3薯泥（酱）类抽检项目包括铅（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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.4薯粉类抽检项目包括铅（以Pb计）。

2.5其他薯类食品抽检项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 糖果制品

（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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399)、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果抽检项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品抽检项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

1. 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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》(GB 2763.1)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶抽检项目包括铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、赤藓红、新红）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2.含茶制品和代用茶

2.1含茶制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母。

2.2代用茶抽检项目包括铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌。

1. 酒类

（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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目包括铅（以Pb计）、酒精度、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、安赛蜜。

2.黄酒抽检项目包括酒精度、氨基酸态氮、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）。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、甲醛。

4.葡萄酒抽检项目包括酒精度、甲醇、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）。

5.果酒（发酵型）抽检项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红。

6.配制酒

6.1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、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

6.2以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜。

7.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

8.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、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。

1. 蔬菜制品

（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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蔬菜制品

1.1酱腌菜抽检项目包括铅（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群。

1.2蔬菜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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）。

1.3其他蔬菜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)、二氧化硫残留量。

1.4干制食用菌抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）。

1.5腌渍食用菌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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

1. 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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884)、《果酱》(GB/T 22474)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.水果制品

1.1蜜饯抽检项目包括铅（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）、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）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

1.2水果干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、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、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

1.3果酱抽检项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌。

1. 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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300)等标准及产品明示标准和质量要求。

（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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌。

1. 蛋制品

（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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.再制蛋抽检项目包括铅（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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

2.干蛋类和冰蛋类抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

3.其他类抽检项目包括铅（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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

1. 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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.焙炒咖啡抽检项目包括铅（以Pb计）、咖啡因、赭曲霉毒素A。

2.可可制品抽检项目包括铅（以Pb计）、沙门氏菌。

1. 食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《白砂糖》（GB/T 317-2006）、《白砂糖》（GB/T 317）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《原糖》（GB/T 15108）、《冰糖》（GB/T 35883）、《赤砂糖》（GB/T 35884）、《红糖》（GB/T 35885）、《白砂糖试验方法》（GB/T 35887）、《方糖》（GB/T 35888）、《冰片糖》（QB/T 2685）、《糖霜》（QB/T 4092）、《液体糖》（QB/T 4093）、《黄砂糖》（QB/T 4095）、《红糖》（QB/T 4561）、《块糖》（QB/T 4562）、《金砂糖》（QB/T 4563）、《精幼砂糖》（QB/T 4564）、《全糖粉》（QB/T 4565）、《黄方糖》（QB/T 4566）、《黑糖》（QB/T 4567）、《姜汁（粉）红糖》（QB/T 5006）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 白砂糖、精幼砂糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

2 绵白糖抽检项目包括总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

3 赤砂糖抽检项目包括总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

4 红糖抽检项目包括总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

5 冰糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

6 冰片糖抽检项目包括总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

7 方糖抽检项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

8 其他糖抽检项目包括蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

1. 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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 藻类干制品抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2 预制动物性水产干制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）。

3 盐渍鱼抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）。

4 盐渍藻抽检项目包括铅（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）。

5 其他盐渍水产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）。

6 预制鱼糜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）、合成着色剂（诱惑红）。

7 熟制动物性水产制品抽检项目包括铅（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

8 生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

9 其他水产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）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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。

1. 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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食用葡萄糖》（GB/T 20880）、《低聚异麦芽糖》（GB/T 20881）、《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）》（GB/T 20882.2）、《淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖》（GB/T 20882.3）、《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》（GB/T 20882.4）、《淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精》（GB/T 20882.6）、《麦芽糖》（GB/T 20883）、《食用葛根粉》（GB/T 30637）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 淀粉抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素。

2 粉丝粉条抽检项目包括铅（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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

3 其他淀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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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。

4 淀粉糖抽检项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量(以干物质计，质量分数)、干物质（固形物）、硫酸灰分。

1. 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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295）、《粽子》（SB/T 10377）、《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 面包抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、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、沙门氏菌、霉菌。

2 月饼抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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、沙门氏菌、霉菌。

3 粽子抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌。

4 糕点（不含面包、月饼、粽子）抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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、沙门氏菌、霉菌。

1. 豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 发酵性豆制品抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群。

2 非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）抽检项目包括蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

3 非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌。

4 其他豆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）、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。

1. 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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）、《蜂王浆》（GB 9697）、《蜂王浆冻干粉》（GB/T 21532）、《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2 蜂王浆（含蜂王浆冻干品）抽检项目包括10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物。

3 蜂花粉抽检项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4 蜂产品制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数。

1. 特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769）、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770）、《大豆肽粉》（GB/T 22492）、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570）、《食品安全国家标准 运动营养食品通则》（GB 24154）、《食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品》（GB 31601）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 婴幼儿谷类辅助食品抽检项目包括能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌。

2 婴幼儿罐装辅助食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、商业无菌、霉菌。

3 营养补充品

3.1 辅食营养补充品抽检项目包括蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素K1、烟酸（烟酰胺）、维生素B6、叶酸、维生素B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.2 孕妇及乳母营养补充品抽检项目包括铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3.3 运动营养食品抽检项目包括咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

1. 特殊医学用途配方食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432）、《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 特殊医学用途婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、商业无菌、果聚糖。

2 特殊医学用途配方食品

2.1 全营养配方食品抽检项目包括蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌。

2.2 非全营养配方食品、特定全营养配方食品抽检项目包括铅（以Pb计）、锡（以Sn计）、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标。

1. 餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用植物油》（GB 2716）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）、《广东省食品安全地方标准 餐饮服务非预包装即食食品微生物限量》（DBS44/006）、《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）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发<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（第五批）>的通知》（整顿办函〔2011〕1号）等标准。

（二）检验项目

1 馒头花卷（自制）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

2 包子（自制）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

3 其他熟制面制品(自制)抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4 水饺馄饨等（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5 其他生制面制品（自制）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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄。

6 油饼油条（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。

7 凉皮（自制）抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计)。

8 寿司（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

9 米饭（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌。

10 其他米类制品（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌。

11 火锅麻辣烫底料（自制）抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

12 生食动物性水产品（自制）抽检项目包括铝的残留量（以即食海蜇中Al计）。

13 熟制水产品（自制）包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

14 花生制品（自制）抽检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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

15 糕点（自制）抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al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。

16 酱卤肉制品（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157、单核细胞增生李斯特氏菌。

17 熏烧烤肉类（自制）抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）。

18 肉冻皮冻（自制）抽检项目包括铬（以Cr计）。

19 非发酵性豆制品（自制）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）、碱性嫩黄、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）。

20 粉丝粉条（自制）抽检项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

21 煎炸过程用油抽检项目包括酸价（KOH）、极性组分。

22 奶茶（自制）抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

23 复用餐饮具（餐馆自行消毒）抽检项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

24 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）抽检项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

25、即食鲜切水果抽检项目包括大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157、单核细胞增生李斯特氏菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄。

26、凉菜类（自制）抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157、单核细胞增生李斯特氏菌。

1. 食品添加剂

（一）抽检依据

1.食品添加剂明胶

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》（GB 6783）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）、《食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠》（GB 1886.18）、《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）》（GB 1886.37）、《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》（GB 1886.1）、《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》（GB 1886.2）、《食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色》（GB 1886.64）、《食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡》（GB 1886.87 ）、《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米》（GB 1886.19）、《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红》（GB 1886.181）、《食品安全国家标准 食品添加剂 红曲黄色素》（GB 1886.66）、《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》（GB 1886.359）、《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）、《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》（GB 25531）等标准。

（二）检验项目

1 食品添加剂明胶抽检项目包括铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物。

2 复配食品添加剂抽检项目包括铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物。

3 食品用香精抽检项目包括砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数。

4 食品添加剂糖精钠抽检项目包括糖精钠含量、干燥失重、总砷（以As计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐。

5 食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）抽检项目包括环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以SO4计）、pH（100g/L水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L溶液）、透明度（以100g/L溶液的透光率表示）、重金属（以Pb计）、砷（As）。

6 食品添加剂碳酸钠抽检项目包括总碱量（以Na2CO3计）（以干基计）、总碱量（以Na2CO3计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以NaCl计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）。

7 食品添加剂碳酸氢钠抽检项目包括总碱量（以NaHCO3计）、干燥减量、pH（10g/L水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以Cl计）、白度、砷（As）、重金属（以Pb计）。

8 食品添加剂焦糖色钠抽检项目包括吸光度E1cm0.1%（610nm）、氨氮（以N计）、二氧化硫（以SO2计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总硫（以S计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg计）。

9 食品添加剂蜂蜡抽检项目包括过氧化值、酸值（以KOH计）、皂化值（以KOH计）、熔程、甘油和其他多元醇、铅（Pb）、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质。

10 食品添加剂红曲米抽检项目包括水分、黄曲霉毒素B1、色价、细度150μm（100目）通过率、总砷（以As计）、重金属（以Pb计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

11 食品添加剂红曲红抽检项目包括吸光度E1cm0.1%（495±10nm）、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）。

12 食品添加剂红曲黄色素抽检项目包括色价E1cm0.1%（476±10nm）、干燥减量a、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）。

13 食品添加剂胶基抽检项目包括铅（Pb）、总砷（以As计）。

14 食品工业用酶制剂抽检项目包括铅（Pb）、总砷（以As计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性。

15 食品添加剂三氯蔗糖抽检项目包括三氯蔗糖（以干基计）、比旋光度αm（20℃，D）、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅（Pb）。

1. 畜禽肉及副产品

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2 牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3 羊肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4 其他畜肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星。

5 鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

6 鸭肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪。

7 其他禽肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪。

8 猪肝抽检项目包括镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪。

9 牛肝抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

10 羊肝抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪。

11 猪肾抽检项目包括呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶。

12 牛肾抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星。

13 羊肾抽检项目包括镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪。

14 其他畜副产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

15 鸡肝抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪。

16 其他禽副产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪。

三十三、蔬菜

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB 2763.1）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 豆芽抽检项目包括铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计）。

2 鲜食用菌抽检项目包括镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

3 韭菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

4 葱抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷。

5 菜薹抽检项目包括镉（以Cd计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺。

6 结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

7 菠菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

8 大白菜抽检项目包括镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷。

9 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）抽检项目包括镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

10 芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

11 油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷。

12 茄子抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13 辣椒抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

14 甜椒抽检项目包括镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

15 番茄抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

16 黄瓜抽检项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威。

17 豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

18 菜豆抽检项目包括倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

19 食荚豌豆抽检项目包括阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

20 马铃薯抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、杀扑磷、乙酰甲胺磷。

21 甘薯抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷。

22 山药抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

23 胡萝卜抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺。

24 萝卜抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果。

25 姜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量。

1. 水产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 淡水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

2 淡水虾抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星。

3 淡水蟹抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物。

4 海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星。

5 海水虾抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星。

6 海水蟹抽检项目包括镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物。

7 贝类抽检项目包括镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）。

8 其他水产品抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星。

1. 水果类

（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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB 2763.1）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 苹果抽检项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇。

2 梨抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷。

3 枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

4 桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

5 油桃抽检项目包括甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺。

6 柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯。

7 柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威。

8 柠檬抽检项目包括多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱。

9 橙抽检项目包括丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷。

10 葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑。

11 草莓抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷。

12 猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

13 桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵。

14 香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺。

15 芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮。

16 火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻嗪酮。

17 荔枝抽检项目包括多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果。

18 杨梅抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒。

19 龙眼抽检项目包括二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

20 橄榄抽检项目包括三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷。

21 番木瓜抽检项目包括噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。

22 西瓜抽检项目包括克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑。

23 甜瓜类抽检项目包括克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

1. 鲜蛋

（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）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利。

2 其他禽蛋抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素。

1. 豆类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

豆类抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇。

1. 生干坚果与籽类食品

（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）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 生干坚果抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、吡虫啉。

2 生干籽类抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪、噻虫胺。

1. 其他食品

（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1 即食鲜切蔬果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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、柠檬黄、日落黄。