附件1

本次检验项目

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—2022）、《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]年第4号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉：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：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1。

3.挂面：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限配料中含玉米（粉）的挂面检测]、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

4.谷物加工品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

5.玉米粉（片、渣）：苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

6.米粉：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、总汞（以Hg计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、无机砷（以As计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、苯并[a]芘[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]。

7.米粉制品：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、沙门氏菌[限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测]、金黄色葡萄球菌[限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测]。

二、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 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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（限花生油、玉米油检测）、苯并[a]芘（除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、溶剂残留量（除玉米油之外的产品检测）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（除芝麻油之外的产品检测）、乙基麦芽酚（限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测）。

三、调味品

（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—2022）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、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）、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.酱油：氨基酸态氮、全氮（以氮计）（仅产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）（仅产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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、菌落总数、大肠菌群。

2.食醋：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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、菌落总数。

3.酿造酱：氨基酸态氮[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]、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、大肠菌群[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]。

4.调味料酒：氨基酸态氮（以氮计）（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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）、三氯蔗糖。

5.香辛料调味油：酸价/酸值（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、铅（以Pb计）。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：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、沙门氏菌。

7.其他香辛料调味品：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、丙溴磷[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、多菌灵[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、沙门氏菌。

8.鸡粉、鸡精调味料：谷氨酸钠（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、呈味核苷酸二钠（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）。

9.其他固体调味料：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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量。

10.火锅底料、麻辣烫底料：铅（以Pb计）、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。

11.其他半固体调味料：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）。

12.蚝油、虾油、鱼露：氨基酸态氮（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、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。

13.其他液体调味料：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（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）。

14.味精：谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

15.普通食用盐：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）。

16.低钠食用盐：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）。

17.特殊工艺食用盐：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）。

四、肉制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586—2009）、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）、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.腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、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）、胭脂红、氯霉素。

2.酱卤肉制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙II、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]、商业无菌（限罐头工艺食品检测）。

3.熟肉干制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、镉（以Cd计）、铬（以Cr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、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]。

4.熏煮香肠火腿制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、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、胭脂红、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]。

五、乳制品

（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 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）、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.液体乳（灭菌乳）：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）、菌落总数（限非灭菌工艺生产的调制乳检测）、大肠菌群（限非灭菌工艺生产的调制乳检测）。

3.液体乳（发酵乳）：脂肪（限全脂产品检测）、蛋白质、酸度、乳酸菌数（限发酵后未经热处理的产品检测）、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

4.乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）：蛋白质、三聚氰胺、菌落总数[不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、大肠菌群。

5.其他乳制品（奶片、奶条等）：脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌。

六、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—2022）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2022）、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.饮用天然矿泉水：界限指标（界限指标为锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标。其中硒作界限指标时必须同时符合GB 8537限量指标的要求）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、镉（以Cd计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、总汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、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。

2.饮用纯净水：电导率（仅限执行标准为GB 17323的产品检测）、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、镉（以Cd计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、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。

3.其他饮用水：耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、镉（以Cd计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、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。

4.果、蔬汁饮料：铅（以Pb计）、展青霉素（仅限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；执行GB 17325的产品除外]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测；执行GB 17325的产品除外）、酵母（限预包装食品检测；执行GB 17325的产品除外）。

5.蛋白饮料：蛋白质、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；限预包装食品检测）]、大肠菌群（限预包装食品检测）。

6.碳酸饮料（汽水）：二氧化碳气容量（从大包装中分装的样品不检测）、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比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）。

7.茶饮料：茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、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）、菌落总数[限预包装食品检测，不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料]。

8.固体饮料：蛋白质（限蛋白固体饮料检测）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、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[不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；限预包装食品检测]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）。

9.其他饮料：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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）。

七、方便食品

（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—2022）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面面饼检测）、菌落总数（仅适用于面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（仅适用于面饼和调料的混合检验）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有规定的产品检测）。

2.调味面制品：酸价（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、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、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、沙门氏菌[限预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

3.冲调类方便食品、主食类方便食品、其他类别方便食品：酸价（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限冲调类方便食品（玉米制品、花生制品）检测]、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）（限配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌[限预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

八、饼干

（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 饼干》（GB 7100—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

饼干：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）、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、沙门氏菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、霉菌。

九、罐头

（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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头：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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌。

2.水产动物类罐头：组胺（仅适用于鲐鱼、鲹鱼、沙丁鱼罐头）、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）、商业无菌。

3.水果类罐头：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）（视产品具体色泽而定）、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。

4.其他罐头：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（限花生制品、玉米制品检测）、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（限坚果及籽类罐头和八宝粥罐头检测）、商业无菌。

十、速冻食品

（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—2022）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米生制品：过氧化值（以脂肪计）[生产日期在2022年3月7日前：限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的速冻面米食品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测]、黄曲霉毒素B1（限玉米制品检测）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）（限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）。

2.速冻面米熟制品：过氧化值（以脂肪计）[生产日期在2022年3月7日前：限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的速冻面米食品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后：限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测]、黄曲霉毒素B1（限玉米制品检测）、糖精钠（以糖精计）（限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、菌落总数[生产日期在2022年3月7日前：限速冻面米熟制品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后限即食速冻面米食品检测]、大肠菌群[生产日期在2022年3月7日前：限速冻面米熟制品检测；生产日期在2022年3月7日（含）后限即食速冻面米食品检测]、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]、金黄色葡萄球菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻面米食品检测]。

3.速冻调理肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、菌落总数[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测]、大肠菌群[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测]、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测]、金黄色葡萄球菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）后的即食速冻调理肉制品检测]。

十一、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 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—2022）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）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：水分（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、酸价（以脂肪计）（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项；含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项；含油型产品检测）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、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）、菌落总数（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、大肠菌群（产品明示标准为GB/T 22699的非定量包装食品不检此项）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.干制薯类：酸价（以脂肪计）（含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十二、糖果制品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果：铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）（合成着色剂检测项目视具体色泽确定）、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[不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品：铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻：铅（以Pb计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

十三、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—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.茶叶：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、呋虫胺。

2.含茶制品（所有项目仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

3.代用茶：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌。

十四、酒类

（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—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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《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 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒：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.啤酒：酒精度、甲醛。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

4.以发酵酒为酒基的配制酒：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。

5.其他发酵酒：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）。

十五、蔬菜制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（限腌渍蔬菜检测）、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）（限腌渍的蔬菜检测）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.蔬菜干制品：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。

3.干制食用菌：铅（以Pb计）（生产日期在2023年6月30日之前的含松茸产品不检测）、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测）]、镉（以Cd计）（生产日期在2023年6月30日之前的含松茸和姬松茸的产品不检测）、总汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测）]、甲基汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

4.腌渍食用菌：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比例之和。

十六、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）、《果酱》（GB/T 22474—2008）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯：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）、二氧化硫残留量（限果脯类产品检测）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯]、大肠菌群、霉菌。

2.果酱：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的果酱]、大肠菌群、霉菌、商业无菌（限罐头工艺加工的产品检测）。

十七、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—2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）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：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限瓜子类食品检测，限花生制品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限瓜子类食品检测，限花生制品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限花生制品检测）、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）、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十八、蛋制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

再制蛋：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（除糟蛋外的产品检测；限即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）、沙门氏菌[限即食类预包装食品及2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的即食食品检测]、商业无菌（限以罐头食品加工工艺生产的产品检测）。

十九、食糖

（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）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《红糖》（GB/T 35885—2018）、《冰糖》（GB/T 35883—2018）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：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

2.红糖：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

3.冰糖：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

4.其他糖：蔗糖分（限糖霜、黄砂糖、全糖粉、黄方糖等产品检测）、总糖分[限液体糖（干物质中总糖分）、块糖、金砂糖、黑糖、姜汁（粉）红糖等产品检测]、色值[限除块糖、黑糖、姜汁（粉）红糖之外的产品检测]、还原糖分[限糖霜、液体糖（干物质中还原糖，限转化糖浆）、黄砂糖、黄方糖等产品检测]、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

二十、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—2022）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

熟制动物性水产制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、镉（以Cd计）（仅鱼类制品检测）、多氯联苯[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的鱼类、贝类产品检测]、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）、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]。

二十一、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—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.粉丝粉条和其他淀粉制品：铅（以Pb计）（限粉丝粉条检测）、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）（限粉丝粉条和虾味片检测）、二氧化硫残留量（限粉丝粉条检测）。

二十二、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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《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质量要求。

（二）检验项目

糕点：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）、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（除面包外的产品检测）、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（除面包外的产品检测）、三氯蔗糖、丙二醇（除面包外的产品检测）、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、沙门氏菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

二十三、豆制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）、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：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（豆豉类产品不检测）、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）（限腐乳类产品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

2.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：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）、沙门氏菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

3.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）（经臭卤浸渍的产品不检测）、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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

4.其他豆制品：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、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限即食预包装食品和生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

二十四、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜：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[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、呋喃妥因代谢物[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、呋喃唑酮代谢物[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、洛硝达唑[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、甲硝唑[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、双甲脒[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、氟胺氰菊酯[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

2.蜂产品制品：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

二十五、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—2022）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、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.馒头花卷（自制）：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.包子（自制）：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）。

3.油饼油条（自制）（限油条、油炸的油饼）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

4.复用餐饮具（餐馆自行消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

5.复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

6.腌腊肉类（自制）：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）、氯霉素、糖精钠（以糖精计）。

7.奶茶（自制）：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）。

8.豆浆（自制）：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）。

9.煎炸过程用油：酸价、极性组分。

10.酱腌菜（自制）：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、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。

二十六、食用农产品

（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—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）、农业农村部公告第250号、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名单（第四批）》的通知（整顿办函〔2010〕50号）、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.猪肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.鸡肉：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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、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、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.鸭肉：呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

5.豆芽：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）。

6.鲜食用菌：镉（以Cd计）、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品（松茸除外）检测]、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐[蘑菇类（鲜）检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]。

7.韭菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

8.葱：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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、腐霉利、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉。

9.结球甘蓝：苯醚甲环唑、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。

10.菠菜：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、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、氧乐果、乙酰甲胺磷。

11.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

12.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13.芹菜：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、马拉硫磷、灭蝇胺、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。

14.油麦菜：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、甲胺磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

15.茄子：镉（以Cd计）、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、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、联苯菊酯、苯醚甲环唑、腐霉利。

16.辣椒：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、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

17.番茄：镉（以Cd计）、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

18.甜椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

19.黄瓜：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。

20.豇豆：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、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

21.胡萝卜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

22.萝卜：铅（以Pb计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

23.姜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷。

24.大蒜（鳞茎葱类）：吡虫啉、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利。

25.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、多氯联苯[生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

26.其他水产品：镉（以Cd计）（限头足类、腹足类、棘皮类检测）、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、恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、磺胺类（总量）（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

27.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

28.梨：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。

29.枣：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）。

30.柑、橘：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。

31.柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑。

32.橙：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、狄氏剂、氯唑磷。

33.香蕉：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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂。

34.芒果：苯醚甲环唑、多菌灵、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉。

35.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果。

36.鸡蛋：甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素[2023年2月1日（含）起检测]、氟苯尼考[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、甲砜霉素[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、恩诺沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、沙拉沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、甲氧苄啶[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、磺胺类（总量）[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、多西环素[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

37.其他禽蛋：呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、多西环素[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测；限鸭蛋、鹅蛋检测]。

38.豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉[生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]、环丙唑醇[生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]。

39.生干籽类：酸价（以脂肪计）（除芝麻外产品检测）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）（限莲子检测）、镉（以Cd计）（限花生检测）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）、嘧菌酯（限葵花籽检测）。