**附件1**

**本次检验项目**

**一、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、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名单(第四批)》、GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》，GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.羊肉检验项目包括铅（以Pb计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

5.鸭肉检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、金刚烷胺、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

6.猪肝检验项目包括镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

7.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯氰菊酯、溴氰菊酯。

8.海水鱼检验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、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

9.其他禽副产品检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺。

10.其他畜副产品检验项目包括呋喃唑酮代谢物、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。

11.鸡蛋检验项目包括氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

12.黄瓜检验项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

13.鲜食用菌检验项目包括镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺。

14.番茄检验项目包括敌敌畏、毒死蜱、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果。

15.芹菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、甲萘威、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、烯酰吗啉、氧乐果。

16.油麦菜检验项目包括阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

17.豆芽检验项目包括铅（以Pb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）。

18.辣椒检验项目包括镉（以Cd计）、百菌清、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、啶虫脒、多菌灵、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

19.山药检验项目包括铅（以Pb计）、百菌清、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威。

20.菜豆检验项目包括吡虫啉、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、涕灭威、溴氰菊酯、氧乐果。

21.韭菜检验项目包括铅（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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.菠菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氰菊酯、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、灭幼脲、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果。

23.茄子检验项目包括镉（以Cd计）、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、氯唑磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

24.大白菜检验项目包括镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、唑虫酰胺。

25.姜的检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲胺磷、甲拌磷、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、噻虫嗪、氧乐果。

26.莲藕的检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、敌百虫、啶虫脒、多菌灵、克百威、嘧菌酯、氧乐果。

27.普通白菜的检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、虫螨腈、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、甲氰菊酯、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、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果。

28.豇豆的检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

29.苹果检验项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果。

30.梨检验项目包括吡虫啉、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。

31.柑、橘检验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、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷。

32.橙的检验项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

33.香蕉检验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。

34.桃检验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。

35.油桃的检验项目包括多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑。

36.猕猴桃检验项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

37.葡萄检验项目包括苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈。

38.柠檬检验项目包括多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑。

**二、调味品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括铅（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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。

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV。

4.辣椒酱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）、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.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

6.其他香辛调味料检验项目包括铅（以Pb计）。

**三、饮料**

**（一）抽检依据**

抽检依据《饮用天然矿泉水》（GB 8537-2008）《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 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.饮用纯净水检验项目包括电导率、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他饮用水检验项目包括耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.蛋白饮料检验项目蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**四、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）、《菜籽油》（GB/T1536-2004）、《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）抽检项目**

1.菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

2.食用植物调和油检验项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

3.大豆油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

**五、粮食加工品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）， 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》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目包括镉（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、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

**六、肉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）、《食品安全国家标准熟肉制品》（GB 2726-2016）《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB 9921-2013）、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）抽检项目**

1.酱卤肉制品检验项目包括铅（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）、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。

2.腌腊肉检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计） 、胭脂红。

**七、酒类**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、 《啤酒》（GB/T 4927-2008）、《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）、《清香型白酒》（GB/T 10781.2-2006）、《山葡萄酒》（GB/T 27586-2011）等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.其他发酵酒检验项目包括酒精度、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）。

2.啤酒检验项目包括酒精度、甲醛、警示语标注。

3.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检验项目包括酒精度、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。

4.葡萄酒检验项目包括酒精度、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。

**八、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据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》，GB 2714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

1.酱腌菜检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.干制食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）。

**九、乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 19302-2010《食品安全国家标准发酵乳》，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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

发酵乳检验项目包括蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母。

**十、蜂产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 14963-2011《食品安全国家标准蜂蜜》，农业农村部关于《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》公第250号公告，GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》。

**（二）抽检项目**

蜂蜜检验项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

**十一、糕点**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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）、《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099-2015）、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)》、《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）抽检项目**

1.糕点检验项目包括酸价（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以盐（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、Al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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**十二、茶叶及相关制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 19965-2005《砖茶含氟量》，GB 2763-2016《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

砖茶检验项目包括铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、毒死蜱、唑虫酰胺、氟。

**十三、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据 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》等标准、法律法规及产品明示标准和质量的要求。

**（二）抽检项目**

粉丝粉条检验项目包括铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al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）

**十四、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据：《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）标准的要求、《食品安全国家标准乳粉 》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、卫生部、工业和信息化部等五部门发布的2011年第10号公告。

**（二）抽检项目**

1.油炸面制品(自制)的检验项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。

2.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)的检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

3.花生及其制品（餐饮）的检验项目包括黄曲霉毒素B1。

4.制作甜茶所用乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉）的检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

5.糕点、面包（自制）的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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

6.藏面的检验项目包括铅（以Pb计）、柠檬黄、日落黄、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）。

7.复用餐饮具（餐馆自行消毒）的检验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。

8.复用餐饮具（集中消毒配送单位消毒）的检验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。

9.发酵面制品(自制)的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）、糖精钠（以糖精计）。