**附件1**

**本次检验项目**

**一、饼干**

**（一）抽检依据**

GB/T20980-2007《饼干》、GB 7100-2015《食品安全国家标准饼干》、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**

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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

**二、茶叶及相关制品**

**（一）抽检依据**

GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GH/T 1091-2014《代用茶》、DBS 51/004-2017《食品安全地方标准苦荞茶》、GB/T14456.1-2017《绿茶第1部分：基本要求》、GB/T 22292-2017《茉莉花茶》、GB2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》。

**（二）抽检项目**

1.含茶制品及代用茶：铅（以Pb计）。

2.代用茶：井冈霉素、铅（以Pb计）。

3. 茶叶：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、丙溴磷、毒死蜱、唑虫酰胺。

**三、炒货食品及坚果制品**

**（一）抽检依据**

GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、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 2761-2017 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量。

**（二）抽检项目**

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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、霉菌。

**四、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB/T 8884-2017《食用马铃薯淀粉》、GB/T 19048-2008 《地理标志产品 龙口粉丝》、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）抽检项目**

1.淀粉制品: 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）。

2. 淀粉：铅（以pb）计、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

**五、调味品**

**（一）抽检依据**

GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、整顿办函【2011】1号、食品整治办〔2008〕3 号、Q/SGS0002S-2016。

**（二）抽检项目**

铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV。

**六、蜂产品**

**（一）抽检依据**

GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、农业农村部公告第 250号。

**（二）抽检项目**

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

**七、糕点**

**（一）抽检依据**

SB/T10377-2004《粽子》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 19295-2011《食品安全国家标准速冻面米制品》、GB/T 20977-2007 糕点通则》、GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》、B/T 10377-2004粽子》。

**（二）抽检项目**

1. 粽子：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）、安赛蜜、商业无菌。

2. 糕点：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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数。

**八、酒类**

**（一）抽检依据**

GB 2758-2012《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》、GB/T 10781.2-2006《清香型白酒》、NY/T 1885-2017 《绿色食品米酒》、GB/T 27586-2011《山葡萄酒》、GB/T4927-2008《啤酒》、GB 2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 20822-2007《固液法白酒》、GB/T 4927-2008《啤酒》、GB/T 26761-2011《小曲固态法白酒》、GB/T 10781.11-2021《白酒质量要求第11部分：馥郁香型白酒》、GB/T 20821-2007《液态法白酒》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准食品添加剂使用》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》。

**（二）抽检项目**

1. 蒸馏酒：酒精度、甲醇、铅（以 Pb 计）、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. 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）。

3. 啤酒：酒精度、甲醛。

4. 葡萄酒：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）、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）、三氯蔗糖。

**九、粮食加工品**

**（一）抽检依据**

GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、LS/T 3203-1993《饺子用小麦粉》、LS/T 3212-2014《挂面》、LS/T3212-1992GB 、GB/T 1355-1986 《小麦粉》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB/T 1354-2018 《大米》、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（2011年第4号）、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**

1.谷物加工品：铅（以Pb计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素B1。

2. 谷物碾磨加工品：黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮。

3. 挂面：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

4. 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、过氧化苯甲酰。

**十、肉制品**

**（一）抽检依据**

GB/T 23493-2009《中式香肠》、GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准腌腊肉制品》、GB/T 31406-2015 《肉脯》、SB/T 10381-2012《真空软包装卤肉制品》、整顿办函【2011】1号、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用》、食品整治办〔2008〕3 号、GB 2726-2016《食品安全国家标准熟肉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》。

**（二）抽检项目**

1. 酱卤肉制品：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬（以 Cr 计）、总砷(以As计)、氯霉素、酸性橙 II、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. 熟肉干制品：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬（以 Cr 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比例之和、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.熟肉制品：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬（以 Cr 计）、总砷(以As计)、氯霉素、酸性橙 II、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。

4.熏烧烤肉制品：苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)。

5.熏煮香肠：镉(以Cd计)、过氧化值（以脂肪计）、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、总砷(以As计)、胭脂红。

6.腌制肉制品：过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd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)、胭脂红。

7.预制肉制品：过氧化值(以脂肪计)、镉（以Cd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)、胭脂红。

**十一、乳制品**

**（一）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。

**（二）抽检项目**

脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**十二、食用农产品**

**（一）抽检依据**

GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、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)、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、GB 2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准坚果与籽类食品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、农业农村部公告第250、号整顿办函〔2010〕50号、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》。

**（二）抽检项目**

1.畜副产品：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。

2.畜肉：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、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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）

3.大白菜：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、氧乐果、水胺硫磷、涕灭威、唑虫酰胺。

4.淡水虾：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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

5.淡水鱼：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。

6.豆类：氧乐果、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、溴氰菊酯、涕灭威。

7.豆芽：铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）。

8.豆类蔬菜：克百威、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、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、噻虫嗪、噻虫胺、氧乐果、水胺硫磷、乙酰甲胺磷。

9.番茄：氧乐果、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、溴氰菊酯、辛硫磷。

10.柑橘类水果：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。

11.根茎类和薯芋类蔬菜：铅（以Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、涕灭威。

12.瓜类蔬菜：克百威、阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、氧乐果、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、乙螨唑、异丙威。

13.海水鱼：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）。

14.核果类水果：多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、敌敌畏。

15.黄瓜：克百威、阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、氧乐果、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、乙螨唑、异丙威。

16.鸡肉：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）、土霉素、多西环素、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）。

17.姜：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、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺。

18.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、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、二甲戊灵、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷。

19.莲藕：铅（以Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以Hg 计）、总砷（以As 计）、铬（以 Cr 计）、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、敌百虫、啶虫脒、多菌灵、嘧菌酯、克百威、氧乐果。

20.鳞茎类蔬菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、二甲戊灵、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷。

21.柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑。

22.苹果：敌敌畏、克百威、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、三唑醇、氧乐果。

23.茄果类蔬菜：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、氧乐果、氯唑磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷。

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

25.禽副产品：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）、土霉素、多西环素、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）。

26.禽肉：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）、土霉素、多西环素、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）。

27.仁果类水果：敌敌畏、吡虫啉、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。

28.山药：铅（以Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、涕灭威。

29.鲜蛋：氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、甲砜霉素、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。

30.鲜食用菌：镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

31.叶菜类蔬菜：毒死蜱、阿维菌素、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、二甲戊灵、甲基异柳磷、甲拌磷、甲萘威、氧乐果、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、辛硫磷、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、水胺硫磷。

32.芸薹属类蔬菜：氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、涕灭威。

**十三、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

GB/T 1536-2004《菜籽油》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、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）抽检项目**

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。

**十四、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

SB/T 10439-2007《酱腌菜》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》。

**（二）抽检项目**

1.食用菌制品：水分（仅用于计算）、铅（以Pb计）、总砷 (以As计)、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）。

2.酱腌菜：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（以环己基胺基磺酸计）、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比例之和。

**十四、速冻食品**

**（一）抽检依据**

SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标食品添加剂使用标准》、整顿办函（2011）1号。

**（二）抽检项目**

1.速冻水产制品：过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺。

2.速冻肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以 Cr 计）、胭脂红、氯霉素。

**十五、饮料**

**（一）抽检依据**

GB/T 31121-2014 《果蔬汁类及其饮料》、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 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》、GB 19298-2014 《食品安全国家标准包装饮用水》、 GB 8537-2018《食品安全国家标准饮用天然矿泉水》、GB/T 31326-2014 《植物饮料》、GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》、NY/T 433-2014 《绿色食品植物蛋白饮料》、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。

**（二）抽检项目**

1.包装饮用水：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。

2.茶饮料：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)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.蛋白饮料：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。

4.固体饮料：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb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、霉菌。

5.果、蔬汁饮料：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、安赛蜜、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

6.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)、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门菌群、霉菌、酵母、金黄色葡色葡萄球菌。

7.碳酸饮料：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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、霉菌、酵母。

**十六、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）及卫生部、工业和信息化部等联合发布的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）。