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GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,NY/T 419-2021《绿色食品 稻米》,GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》,GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,卫生部公告[2011]第4号 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》, Q/BBAH 0060S-2024《小麦粉》,Q/BZY 0010S-2025《专用小麦粉及烘焙预拌粉》,Q/WDL 0017S-2022《强筋 小麦芯粉》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.大米检验项目包括赭曲霉毒素A,镉(以Cd计),无机砷(以As计),铅(以Pb计),铬(以Cr计),黄曲霉毒素B₁,苯并a芘,总汞(以Hg计)。

2.小麦粉检验项目包括赭曲霉毒素A,滑石粉,苯并a芘,偶氮甲酰胺,脱氧雪腐镰刀菌烯醇,过氧化苯甲酰,镉(以Cd计),铅(以Pb计),铬(以Cr计),玉米赤霉烯酮,黄曲霉毒素B₁,总汞(以Hg计),总砷(以As计)。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》,GB 2762-2022《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 2760-2024《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 食品添加剂使用标准》，GB/T 23347-2021《橄榄油、油橄榄果渣油》，GB/T 8233-2018《芝麻油》，GB 15196-2015《食品安全国家标准 食用油脂制品》，GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》，GB/T 1535-2017《大豆油》，Q/JHS 0001S-2023《食用植物调和油》,Q/02A3097S-2024《玉米油（玉米胚芽油）》,GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》,Q/YHJL0130S-2023《菜籽油（D类）》,Q/BAAK0012S-2022《食用植物调和油》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB/T 1536-2021《菜籽油》，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB/T 1534-2017 《花生油》，SB/T 10292-1998 《食用调和油》，GB/T 40851-2021《食用调和油》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.食用植物调和油检验项目溶剂残留量,乙基麦芽酚,铅(以Pb计),特丁基对苯二酚(TBHQ),苯并a芘,二丁基羟基甲苯(BHT),丁基羟基茴香醚(BHA),过氧化值,酸价(KOH),总砷(以As计)。

2.菜籽油检验项目溶剂残留量,乙基麦芽酚,铅(以Pb计),特丁基对苯二酚(TBHQ),黄曲霉毒素B₁,苯并a芘,二丁基羟基甲苯(BHT),丁基羟基茴香醚(BHA),过氧化值,酸价(KOH),总砷(以As计)，酸价(以KOH计)，特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)，酸值/酸价。

3.玉米油检验项目溶剂残留量,铅(以Pb计),特丁基对苯二酚(TBHQ),酸价（以KOH计）,黄曲霉毒素B₁,苯并a芘,二丁基羟基甲苯(BHT),丁基羟基茴香醚(BHA),过氧化值,总砷(以As计)，酸值/酸价。

4.食用动物油脂检验项目包括酸价(KOH)、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘。

5.大豆油检验项目包括酸价(KOH)、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)，酸值/酸价。

6.食用油脂制品检验项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)。

7.芝麻油检验项目包括酸价(以KOH计)、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、酸值/酸价、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

8.橄榄油、油橄榄果渣油检验项目包括过氧化值，溶剂残留量，酸价(KOH)，特丁基对苯二酚(TBHQ)。

9.其他食用植物油检验项目包括（酸价(以KOH计)、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)）、酸值/酸价、铅（以Pb计）。

10.花生油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

11.油茶籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

12.食用油脂制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB2717-2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2024）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB4789.2-2022）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB4789.3-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定》（GB5009.31-2016）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》（GB5009.97-2023）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》（GB5009.234-2016）、《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》（GB5009.235-2016）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB5009.298-2023）、《酿造酱油》（GB/T18186-2000）、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)》、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)》、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967-2007）、《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2003）、《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 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4-2024）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《调味料酒》（SB/T 10416 -2007）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《蚝油》（GB/T 21999-2008）、《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878 -2011）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.酱油检验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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、大肠菌群、菌落总数。

2.食醋检验项目包括总酸（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.酿造酱检验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.调味料酒检验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.香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

6.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-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。

7.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核昔酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 菌落总数、大肠菌群。

8.其他固体调味料固体复合调味料检验项目包括铅（以Pb计）、苏丹红I-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。

9.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括二氧化钛。

10.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括罂粟碱、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。

11.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）、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。

12.其他半固体调味料检验项目包括铅（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。

13.蚝油、虾油、鱼露检验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）、脫氢乙酸及其钠盐（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。

14.其他液体调味料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）、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。

15.味精检验项目包括谷氨酸钠。

16.普通食用盐检验项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总碑（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.其他香辛料调味品检验项目包括铅（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、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌。

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

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2024《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 食品添加剂使用标准》，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)》,GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》,Q/SZC0001S-2022《淀粉肠》,Q/SSS0001S-2023《熟制畜禽肉制品》,GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》,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)》,Q/AHZY0003S-2024《皮裹肉熟制火腿制品》,Q/SSS0001S-2023《熟制畜禽肉制品》,Q/WJP0001S-2022《盐焗禽肉制品》,Q/BSY0001S-2022《淀粉肉肠》,Q/JJJC 0009S-2024《即食肉肠》,Q/JY 0001S-2024《肉灌制品》，GB/T 23586-2022《食品安全国家标准 腌腊肉制品》，GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.熏煮香肠火腿制品检验项目糖精钠(以糖精计),金黄色葡萄球菌(三级采样),单核细胞增生李斯特氏菌(三级采样),防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),沙门氏菌(三级采样),菌落总数(三级采样),氯霉素,N-二甲基亚硝胺,镉(以Cd计),铅(以Pb计),铬(以Cr计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),胭脂红,大肠菌群(三级采样),总砷(以As计)，纳他霉素，诱惑红，致泻大肠埃希氏菌。

2.酱卤肉制品检验项目糖精钠(以糖精计),酸性橙Ⅱ,金黄色葡萄球菌(三级采样),单核细胞增生李斯特氏菌(三级采样),防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),沙门氏菌(三级采样),菌落总数(三级采样),氯霉素,N-二甲基亚硝胺,镉(以Cd计),铅(以Pb计),铬(以Cr计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),胭脂红,总砷(以As计)，纳他霉素，柠檬黄，日落黄，诱惑红，大肠菌群，致泻大肠埃希氏菌，合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红），商业无菌。

3.熏烧烤肉制品检验项目金黄色葡萄球菌(三级采样),单核细胞增生李斯特氏菌(三级采样),防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),苯并a芘,亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),沙门氏菌(三级采样),菌落总数(三级采样),氯霉素,N-二甲基亚硝胺,镉(以Cd计),铅(以Pb计),铬(以Cr计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),胭脂红,大肠菌群(三级采样),总砷(以As计)，纳他霉素，柠檬黄，日落黄，致泻大肠埃希氏菌。

4.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红、氯霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）。

5.熟肉干制品检验项目包括铅(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)、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、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）。

6.调理肉制品(非速冻)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)。

7.油炸肉制品检验项目包括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。

五、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 2762-2022《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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》, GB 2760-2024《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 食品添加剂使用标准》、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》、GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》、GB 19644-2024《食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉》、GB 31607-2021 《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.调制品检验项目商业无菌,铅(以Pb计),铬(以Cr计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),脂肪,总汞(以Hg计),黄曲霉毒素M₁,蛋白质,总砷(以As计)，三聚氰胺，菌落总数，大肠菌群。

2.发酵乳检验项目金黄色葡萄球菌(三级采样),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),酵母,沙门氏菌(三级采样),黄曲霉毒素M₁,霉菌,铅(以Pb计),铬(以Cr计),脂肪,大肠菌群(三级采样),总汞(以Hg计),蛋白质,酸度,总砷(以As计)，三聚氰胺，阿斯巴甜，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，安赛蜜。

3.灭菌乳检样项目商业无菌,铅(以Pb计),非脂乳固体,铬(以Cr计),脂肪,总汞(以Hg计),黄曲霉毒素M₁,蛋白质,酸度,总砷(以As计)，三聚氰胺，丙二醇。

4.巴氏杀菌乳检验项目包括蛋白质、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。

5.高温杀菌乳检验项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群。

6.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉检验项目包括蛋白质、脂肪、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

六、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》（GB 8538-2022）、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2022)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)、《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 食品工业用浓缩液(汁、浆)》（GB 17325-2015）、《碳酸饮料(汽水)》（GB/T 10792-2008）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998 ）、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、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NO2-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌）。

2.其他类饮用水检验项目包括（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）。

3.饮用纯净水检验项目包括（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）、电导率。

4.果蔬汁类及其饮料检验项目包括铅（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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

5.蛋白饮料检验项目包括蛋白质、乳酸菌数、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。

6.碳酸饮料(汽水)检验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。

7.茶饮料检验项目包括茶多酚、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。

8.固体饮料检验项目包括蛋白质、乳酸菌数、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、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、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。

9.其他饮料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）、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、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

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》（GB2760-2024）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《 食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.方便面检验项目包括（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.调味面制品检验项目包括（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等检验项目包括（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）。

八、饼干

（一）抽检依据

GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.饼干检验项目包括酸价(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)、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）。

九、罐头

（一）抽检依据

GB 2762-2022《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 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》、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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

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

2.其他罐头检验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)、商业无菌、乙二胺四乙酸二钠。

3.水果类罐头检验项目包括铅(以Pb计)、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、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）。

4.畜禽肉类罐头检验项目包括（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）。

十、速冻食品

（一）抽检依据

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.速冻蔬菜制品检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、镉(以Cd计)。

2.速冻水果制品检验项目包括镉(以Cd计)，金黄色葡萄球菌，铅(以Pb计)，沙门氏菌。

3.速冻调制水产制品检验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)。

4.速冻面米生制品检验项目包括铅(以Pb计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝）。

5.速冻面米熟制品检验项目包括过氧化值(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。

十一、糖果制品

（一）抽检依据

GB 2762-2022《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 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.糖果检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目包括铅(以Pb计)、沙门氏菌。

3.果冻检验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。

十二、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 2762-2022）、《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 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》（GB 5009.35-2023）、《茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定》（GB/T 5009.176-2023）、《水果和蔬菜中450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20769-2008）、《食品安全国家标准 茶叶中448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法》（GB 23200.13-2016）、《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》（GB 23200.112-2018）、《食品安全国家标准 植物源性食品中208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》（GB 23200.113-2018）、《食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留 量的测定 气相色谱法》（GB 23200.116-2019）、《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测 定 液相色谱-质谱联用法》（GB 23200.121-2021）、《茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》（GB/T 23204-2008）、《水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法》（GB/T 23379-2009）、《蔬菜中334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法》（NY/T 1379-2007）、《蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法》（NY/T 1453-2007）、《进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》（SN/T 1923-2007）、《进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法》（SN/T 1969-2007）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.茶叶检验项目包括铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、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）。

2.含茶制品和代用茶检验项目包括铅(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。

十三、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-1981）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《白酒质量要求》（GB/T 10781.1-2021）、《啤酒》（GB/T 4927-2008）、《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）、《葡萄酒》（GB/T 15037-2006）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2011）、《黄酒》（GB/T 13662-2018）、《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》（GB 5009.225-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97-2016）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.白酒检验项目包括（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、安赛蜜）。

2.啤酒检验项目包括（酒精度、甲醛）。

3.葡萄酒检验项目包括（酒精度、甲醛、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））。

4.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括（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）、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）。

5.其他蒸馏酒检验项目包括（酒精度、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、三氯蔗糖、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)）。

6.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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜）。

7.黄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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

8.果酒检验项目包括（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）。

9.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括（酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜）。

十四、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2024）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB 5009.15-2023）、《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》（GB 5009.17-2021）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、 山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》（GB 5009.33-2016）、《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》（GB 5009.34-2022）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》（GB 5009.35-2023）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》（GB 5009.97-2023）、《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》（GB 5009.140-2023）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

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

2.酱腌菜检验项目包括铅(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。

3.蔬菜干制品检验项目包括铅（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）、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)。

十五、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 2760-2024）、《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 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2022）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》（GB 4789.26-2023）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、 山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》（GB 5009.34-2022）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》（GB 5009.35-2023）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》（GB 5009.97-2023）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》（GB 5009.140-2023）、《植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》（GB/T 5009.146-2008）、《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》（GB 5009.278-2016）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《水果和蔬菜中450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20769-2008）、《果酱》（GB/T 22474-2008）、《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》（GB 23200.8-2016）、《食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物 残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法》（GB 23200.112 -2018）、《食品安全国家标准 植物源性食品中208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》（GB 23200.113-2018）、《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测 定 液相色谱-质谱联用法》（GB 23200.121-2021）、《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》（NY/T 761-2008）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.果酱检验项目包括铅(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。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类检验项目包括铅(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、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。

3.水果干制品(含干枸杞)检验项目包括铅(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、胭脂红红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

十六、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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2024《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 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价(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。

2.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价(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。

十七、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.焙炒咖啡检验项目包括铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、咖啡因。

十九、食糖

（一）抽检依据

GB/T 317-2018《白砂糖》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.绵白糖检验项目包括二氧化硫残留量、螨。

2.白砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

十八、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 2760-2024）、《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 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2022）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》（GB 4789.4-2024）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验》（GB 4789.7-2013）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》（GB 4789.30-2016）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB 5009.15-2023）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、 山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》（GB 5009.35-2023）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》（GB 5009.97-2023）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中铝的测定》（GB 5009.182-2017）、《食品安全国家标准 食品中生物胺的测定》（GB 5009.208-2016）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2023）、《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》（GB 5009.228-2016）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643-2016）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.盐渍藻检验项目包括铅(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)。

2.预制动物性水产干制品检验项目包括过氧化值(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.藻类干制品检验项目包括铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群。

二十、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2024《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 食品添加剂使用标准》、GB/T 23587-2009《粉条》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.粉丝粉条检验项目包括铅(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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、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、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）。

二十一、糕点

（一）抽检依据

GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB 2760-2024《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 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 20977-2007《糕点通则》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)(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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、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。

2.月饼检验项目包括酸价(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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、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）。

二十二、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2762-2022《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》,GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》,GB 2712-2024《食品安全国家标准 豆制品》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,Q/XLS 0001S-2023《非发酵豆制品》,Q/XLS 0002S-2024《非发酵豆制品》, Q/CM0004S-2023《红油腐乳》，GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》，GB 4789.10-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》，GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》，GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》，GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B 族和G 族的测定》，GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、 山梨酸和糖精钠的测定》，GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》，5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》，GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》，5009.120-2016《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》，GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》，GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》，GB 5009.298-2023《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》，《豆制品中碱性嫩黄等 11 种工业染料的测定》（BJS 202204）,《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）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.豆干、豆腐、豆皮等检验项目糖精钠(以糖精计),日落黄,安赛蜜,防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),柠檬黄,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计),铅(以Pb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),三氯蔗糖、大肠菌群。

2.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目糖精钠(以糖精计),金黄色葡萄球菌(三级采样),甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),铝的残留量(干样品，以Al计),铅(以Pb计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),黄曲霉毒素B₁,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),三氯蔗糖,大肠菌群(三级采样),沙门氏菌(三级采样)。

3.腐竹、油皮及其再制品检验项目糖精钠(以糖精计),日落黄,丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计),铝的残留量(干样品，以Al计),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),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),三氯蔗糖,二氧化硫残留量,柠檬黄,日落黄及其铝色淀(以日落黄计)、蛋白质、碱性嫩黄、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄）。

二十三、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 2760-2024）、《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 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2022）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15-2016）、《食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定》（GB 5009.8-2023）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2023）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、 山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色 谱-质谱法》（GB 23200.103-2016）、《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）、《食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定 液相色谱-串联 质谱法》（GB 31657.2-2021）、《蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 18932.19-2003）、《蜂蜜中呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因和呋喃唑酮代谢物残留量的测定 方法 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 18932.24-2005）、《蜂蜜中硝基咪唑类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》（GB/T 23410-2009）、《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）等产品明示标准和质量要求。

（二）抽检项目

1.蜂蜜检验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。

二十四、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

保健食品检验项目包括（水分、总灰分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、总三萜(以齐墩果酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）。

二十五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）、《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《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2、4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2022）、《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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、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)、《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指标的要求。

（二）抽检项目

1.猪肉检验项目包括（林可霉素、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、土霉素、呋喃妥因代谢物、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、金霉素、特布他林。

2.牛肉检验项目包括（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)、呋喃妥因代谢物、土霉素、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、金霉素、特布他林、氯丙嗪。

3.羊肉检验项目包括（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.鸡肉检验项目包括（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)）。

5.鸭肉检验项目包括（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）。

6.猪肝检验项目包括（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）。

7.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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）。

8.其他禽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、诺氟沙星、环丙氨嗪）。

9.番茄检验项目克百威,苯醚甲环唑,镉(以Cd计),铅(以Pb计),铬(以Cr计),敌敌畏,氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯,毒死蜱,总汞(以Hg计),氧乐果,总砷(以As计)。

10.鲜食用菌检验项目包括（氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、百菌清、除虫脲）。

11.辣椒检验项目包括（铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、丙溴磷、呋虫胺、腐霉利、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铬(以Cr计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

12.韭菜检验项目包括（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、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、吡虫啉、铬(以Cr计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

13.豆芽检验项目包括（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)）。

14.葱检验项目包括（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、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、乙酰甲胺磷）。

15.莲藕检验项目包括（氧乐果、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、水胺硫磷、甲基异柳磷、辛硫磷）。

16.芹菜检验项目包括（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、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、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铬(以Cr计)、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

17.菜薹检验项目包括（镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺）。

18.菠菜检验项目包括（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、氧乐果、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

19.甜椒检验项目包括（阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、镉(以Cd计)）。

20.菜豆检验项目包括（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）。

21.豆类检验项目包括（铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、吡虫啉、环丙唑醇）。

22.豇豆检验项目包括（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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、灭蝇胺）。

23.黄瓜检验项目包括（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）。

24.姜检验项目包括（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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、吡唑醚菌酯、甲胺磷、二氧化硫残留量）。

25.普通白菜检验项目包括（镉(以Cd计)、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、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、敌敌畏、噻虫胺、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、溴氰菊酯、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

26.油麦菜检验项目包括（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、甲胺磷、水胺硫磷）。

27.山药检验项目包括（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）。

28.茄子检验项目包括（铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、吡唑醚菌酯、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、腐霉利、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

29.马铃薯检验项目包括（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、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷、氧乐果、辛硫磷、对硫磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、铬(以Cr计)、溴氰菊酯、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)）。

30.大白菜检验项目包括（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）。

31.苹果检验项目包括（敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇、灭线磷、三唑磷、镉(以Cd计)、氯唑磷、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、对硫磷）。

32.芒果检验项目包括（吡唑醚菌酯、吡虫啉、氧乐果、苯醚甲环唑、戊唑醇、噻虫胺、噻虫嗪、噻嗪酮、乙酰甲胺磷）。

33.葡萄检验项目包括（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、腈苯唑、氟唑菌酰胺、戊唑醇、烯酰吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、敌敌畏、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵）。

34.香蕉检验项目包括（吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、烯唑醇、联苯菊酯、甲拌磷、百菌清、苯醚甲环唑、多菌灵、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、氟唑菌酰胺）。

35.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、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、灭线磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、多菌灵）。

36.桃检验项目包括（苯醚甲环唑、吡虫啉、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、克百威、氧乐果、氟硅唑、甲胺磷、溴氰菊酯、噻虫胺、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)）。

37.猕猴桃检验项目包括（敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果）。

38.西瓜检验项目包括（克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵）。

39.龙眼检验项目包括（克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量）。

40.甜瓜类检验项目包括（克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷）。

41.油桃检验项目包括（甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺）。

42.火龙果检验项目包括（氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪）。

43.梨检验项目包括（吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、乙螨唑、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、乙酰甲胺磷、灭线磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)）。

44.鸡蛋检验项目包括（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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)）。

45.淡水鱼检验项目包括（沙拉沙星、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、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、诺氟沙星、培氟沙星、氟苯尼考、无机砷(以As计)、呋喃它酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、多氯联苯、甲基汞(以Hg计)、洛美沙星、挥发性盐基氮）。

46.淡水虾检验项目包括（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、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计））。

47.海水鱼检验项目包括（挥发性盐基氮、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、组胺、呋喃妥因代谢物、无机砷(以As计)、地西泮、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、多氯联苯、甲基汞(以Hg计)、洛美沙星）。

48.淡水蟹检验项目包括（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）。

49.海水蟹检验项目包括（镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物）。

50.海水虾检验项目包括（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）。

51.贝类检验项目包括（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、氟苯尼考、磺胺类(总量)）。

52.其他水产品检验项目包括（孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物）。

53.生干籽类检验项目包括（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）。

二十六、餐饮食品

（一）抽检依据

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.熏烧烤肉类(自制)检验项目包括N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)。

二十七、米面及其制品（自制）

（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》（GB2760-2024）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.馒头花卷（自制）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)、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）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)、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.油饼油条（自制）检验项目包括（铝的残留量(干样品，以A1计)）。

4.凉皮（自制）检验项目包括（脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)）。

二十八、肉制品（自制）

（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》（GB2762-2022）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

肉冻皮冻（自制）检验项目包括（铬(以Cr计)）。

二十九、焙烤食品（自制）

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2024）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

糕点（自制）检验项目包括（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)、防腐剂混合使用时各自用量占 其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品，以A1计)）。

三十、淀粉制品（自制）

（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》（GB2760-2024）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

粉丝、粉条（自制）检验项目包括（铝的残留量(干样品，以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)）。

三十一、复用餐饮具

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

复用餐饮具（集中消毒配送单位消毒）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）。

三十二、水产及水产制品（自制）

（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》（GB2760-2024）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

生食动物性水产品（自制）检验项目包括（铝的残留量(以即食海蜇中A1计)）。

三十三、食用油、油脂及其制品（自制）

（一）抽检依据

抽检依据是抽检依据是《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指标的要求。

（二）抽检项目

煎炸过程用油检验项目包括（极性组分、酸价(以脂肪计)(kOH)）。

三十四、调味料（自制）

（一）抽检依据

抽检依据是整顿办函[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

火锅麻辣烫底料（自制）检验项目包括（罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁）。

三十五、坚果及籽类食品（自制）

（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》（GB2760-2024）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

花生及其制品（自制）检验项目包括（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)）。

三十六、其他餐饮食品

（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》（GB2760-2024）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全地方标准 糌粑》（DBS54/ 2002-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761－2017）、（GB 4789.2-2022）《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016、2025）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.糌粑检验项目包括（蛋白质、含砂量、磁性金属物、铅、总砷、总汞、镉、黄曲霉毒素B1、六六六、滴滴涕、菌落总数、霉菌、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A）。

2.藏面检验项目包括（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)）。

3.发酵面制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）、脫氢乙酸及其钠盐（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）。

三十七、其他食品

（一）抽检依据

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DBS54/2001-2017《食品安全地方标准 风干牛肉》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

1.风干牛肉检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、总汞(以Hg计)、蛋白质、水分、脂肪、氯化物(以Cl⁻计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、大肠埃希氏菌O157:H7、镉(以Cd计)、脂肪。