附件1

本次抽检依据和抽检项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）。

（二）检验项目

1. 煎炸过程用油抽检项目包括酸价、极性组分。
2. 其他熟制面制品（自制）抽检项目包括菌落总数、蜡样芽胞杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。
3. 寿司（自制）抽检项目包括菌落总数（含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品不检测）、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。
4. 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。
5. 其他米类制品（自制）抽检项目包括蜡样芽胞杆菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。
6. 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）。
7. 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。
8. 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）、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、铝的残留量。
9. 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。

二、茶叶及相关制品

（一）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 2762-2022）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括吡虫啉、草甘膦、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、灭多威、柠檬黄、铅（以Pb计）、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、日落黄、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、茚虫威。

2.代用茶抽检项目包括毒死蜱、二氧化硫残留量、克百威、铅（以Pb计）。

3.速溶茶类、其它含茶制品 抽检项目包括铅（以Pb计）。

三、蛋制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）、《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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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.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）。

四、淀粉及淀粉制品

（一）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 2762-2022）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食用葡萄糖》（GB/T 20880-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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）、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）、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。

五、豆制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、铝的残留量（干样品,以Al计）、铅（以Pb计）、三氯蔗糖、沙门氏菌、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2．豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、铝的残留量（干样品,以Al计）、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、三氯蔗糖、沙门氏菌、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

3．腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、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）。

六、糕点

（一）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 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 糕点、面包》（GB 7099-2015）。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（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、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. 罐头

（一）抽检依据

《食品安全国家标准罐头食品》（GB 7098-2015）、《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）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）、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．其他罐头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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

3．蔬菜类罐头抽检项目包括铅（以Pb计）、柠檬黄、日落黄、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）、二氧化硫残留量、商业无菌。

4．水产动物类罐头抽检项目包括铅（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。

5．水果类罐头抽检项目包括铅（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。

6．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）、二氧化硫残留量、商业无菌。

八、酒类

（一）抽检依据

《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）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）抽检项目包括酒精度、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．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、合成着色剂（酸性红）。

6．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。

7．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。

8．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）、三氯蔗糖。

9.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。

九、冷冻饮品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）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（限冰淇淋、雪糕检测）、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十、粮食加工品

（一）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〕第4号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2．生湿面制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄、铅（以Pb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．小麦粉抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、滑石粉、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

十一、肉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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 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（第五批）》（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．酱卤肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、纳他霉素、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸性橙Ⅱ、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、总砷（以As计）。

2．熟肉干制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、铬（以Cr计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、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、致泻大肠埃希氏菌。

3．熏烧烤肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、纳他霉素、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红。

4．熏煮香肠火腿制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、纳他霉素、铅（以Pb计）、沙门氏菌、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、诱惑红。

5．腌腊肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酸性红、苋菜红、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、诱惑红、总砷（以As计）。

6．调理肉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）、氯霉素。

十二、乳制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 浓缩乳制品》（GB 13102-2022）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《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 再制干酪和干酪制品》（GB 25192-2022）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《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．调制乳抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌。

2．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。

3．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、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、脂肪。

4．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。

5．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。

6．浓缩乳制品抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

7．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）、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。

8．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、大肠菌群、霉菌、菌落总数。

9．高温杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群。

10．稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

十三、食糖

（一）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 食糖》（GB 13104-2014）、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《赤砂糖》（GB/T 35884-2018）、《红糖》（GB/T 35885-2018）、《方糖》（GB/T 35888-2018）、《绵白糖》（GB/T 1445-2018）、《冰片糖》（QB/T 2685-2023）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．白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）。

十四、食用农产品

（一）抽检依据

《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41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《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。

（二）检验项目

1. 其他畜副产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。
2. 猪肝抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、氯丙嗪、氯霉素、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。
3. 牛肉抽检项目包括倍他米松、地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、氯霉素、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。
4. 猪肉抽检项目包括地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、克伦特罗、喹乙醇、莱克多巴胺、氯丙嗪、氯霉素、沙丁胺醇、替米考星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。
5. 其他禽副产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。
6. 鸡肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、环丙氨嗪、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、尼卡巴嗪、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、替米考星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。
7. 鸭肉抽检项目包括多西环素、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、环丙氨嗪、磺胺类（总量）、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。
8. 豆类抽检项目包括吡虫啉、铬（以Cr计）、环丙唑醇、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。
9. 生干籽类抽检项目包括镉（以Cd计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪、酸价（以脂肪计）（KOH）。
10. 菜豆抽检项目包括吡虫啉、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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
11. 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。
12. 食荚豌豆抽检项目包括吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。
13. 豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、总汞（以Hg计）。
14. 姜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、二氧化硫残留量、镉（以Cd计）、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、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。
15. 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、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。
16. 马铃薯抽检项目包括铅、镉、总砷、总汞、铬、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。
17. 萝卜抽检项目包括毒死蜱、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、铅（以Pb计）、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。
18. 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。
19. 番茄抽检项目包括吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、镉（以Cd计）、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。
20. 辣椒抽检项目包括倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd计）、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、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
21. 茄子抽检项目包括吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅（以Pb计）、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。
22. 大白菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
23. 普通白菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd计）、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。
24. 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。
25. 贝类抽检项目包括多氯联苯、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、孔雀石绿、氯霉素、无机砷（以As计）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。
26. 淡水虾抽检项目包括恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。
27. 淡水鱼抽检项目包括地西泮、多氯联苯、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、甲硝唑、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。
28. 海水虾抽检项目包括恩诺沙星、二氧化硫残留量、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。
29. 海水鱼抽检项目包括多氯联苯、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、组胺。
30. 其他水产品抽检项目包括恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲硝唑、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星。
31. 橙抽检项目包括2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、丙溴磷、狄氏剂、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。
32. 柠檬抽检项目包括多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、乙螨唑。
33. 桃抽检项目包括苯醚甲环唑、吡虫啉、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、溴氰菊酯、氧乐果。
34. 油桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、甲胺磷、克百威、噻虫胺、氧乐果。
35. 猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。
36. 葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、氟虫腈、己唑醇、克百威、联苯菊酯、氯吡脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果。
37. 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。
38. 梨抽检项目包括苯醚甲环唑、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙螨唑。
39. 苹果抽检项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三氯杀螨醇、氧乐果。
40. 鸡蛋抽检项目包括地克珠利、地美硝唑、多西环素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈、磺胺类（总量）、甲砜霉素、甲硝唑、甲氧苄啶、氯霉素、沙拉沙星、托曲珠利、氧氟沙星。

十五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《菜籽油》（GB/T 1536-2021）、《玉米油》（GB/T 19111-2017）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

2.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

3.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

4.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚。

5.其他食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚。

6.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

8.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（KOH）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、总砷（以As计）。

十六、蔬菜制品

（一）抽检依据

《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 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）。

2.干制食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）。

3.蔬菜干制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苋菜红、胭脂红。

十七、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）、《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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型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.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。

3.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）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、水产制品

（一）抽检依据

《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 藻类及其制品》（GB 19643-2016）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．藻类干制品抽检项目包括铅、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胭脂红、柠檬黄、日落黄、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、镉、过氧化值、铅。

3．盐渍鱼抽检项目包括过氧化值、组胺、铅、镉、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

4．盐渍藻抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

5．其他盐渍水产品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

6．熟制动物性水产制品抽检项目包括铅、镉、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、脱氢乙酸及其钠盐。

7．生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铝的残留量、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。

8．其他水产制品抽检项目包括挥铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、柠檬黄、菌落总数。

9．．预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、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）。

十九、水果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、亮蓝、霉菌、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、胭脂红、乙二胺四乙酸二钠。

2.水果干制品（含干枸杞）抽检项目包括二氧化硫残留量、亮蓝、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、苋菜红、胭脂红。

二十、速冻食品

（一）抽检依据

《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 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等、《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）》（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．速冻调理肉制品抽检项目包括铬（以Cr计）、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、诱惑红。

2．速冻调制水产制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、挥发性盐基氮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3．速冻谷物食品抽检项目包括黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）。

4．速冻面米生制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、亮蓝、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苋菜红。

5．速冻面米熟制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、亮蓝、柠檬黄、铅（以Pb计）、日落黄、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苋菜红。

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

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

二十一、糖果制品

（一）抽检依据

《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）、《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 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）。

（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、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂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。

二十二、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《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）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《绿色食品 食用盐》（NY/T 1040-2021）、《调味料酒》（SB/T 10416-2007）、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）》、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）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．黄豆酱、甜面酱等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．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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

5．香辛料调味油抽检项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

6．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、沙门氏菌。

7．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）、菌落总数、大肠菌群。

8．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。

9．蛋黄酱、沙拉抽检项目包括二氧化钛。

10．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。

11．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。

12．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。

13．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。

14．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。

15．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。

16．味精抽检项目包括谷氨酸钠。

17．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）。

18．低钠食用盐、特殊工艺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）。

19．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）。

二十三、饮料

（一）抽检依据

《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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 饮料》（GB 7101-2022）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、原卫生部、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）检验项目

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。

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。

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。

4．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）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

5．蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

6．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、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．固体饮料抽检项目包括蛋白质、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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。

8．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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。