附件1

**本次检验项目**

**一、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014 ）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.饮用纯净水、其他饮用水抽检项目包括浑浊度（仅其他饮用水）、耗氧量、亚硝酸盐、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、挥发性酚（仅其他饮用水）。

2.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标、镍、锑、亚硝酸盐、溴酸盐、硝酸盐、耗氧量、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素。

4.蛋白饮料抽检项目包括蛋白质、糖精钠、甜蜜素、三聚氰胺（仅含乳饮料）、沙门氏菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）。

5.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、甜蜜素、菌落总数（仅预包装食品）、沙门氏菌（仅预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装食品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）。

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、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之、糖精钠、甜蜜素。

7.固体饮料抽检项目包括蛋白质（仅蛋白固体饮料）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、安赛蜜、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)（视产品色泽）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

8.其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、安赛蜜、甜蜜素、菌落总数、霉菌、酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**二、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉和其他香辛料调味品抽检项目包括铅、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罗丹明B（仅辣椒、辣椒粉）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

**三、特殊膳食食品**

（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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.婴幼儿谷类辅助食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、水分、黄曲霉毒素B1、铅、无机砷、硝酸盐（添加蔬菜和水果产品除外）、亚硝酸盐（添加豆类产品除外）、菌落总数（婴幼儿生制类谷物辅助食品和添加活性菌种产品除外）、大肠菌群、沙门氏菌。

2.婴幼儿罐装辅助食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、总钠、铅、无机砷、总汞、硝酸盐（添加蔬菜和水果产品除外）、亚硝酸盐（添加豆类产品除外）、商业无菌。

3.辅食营养补充品抽检项目包括蛋白质（限辅食营养素补充食品）、钙、铅、总砷、硝酸盐（添加蔬菜和水果产品除外）、亚硝酸盐（添加豆类产品除外）、黄曲霉毒素M1（限含乳类）、黄曲霉毒素B1（限含谷类、坚果和豆类）、菌落总数、大肠菌群。

**四、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 2762-2017）、《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）检验项目

1.速冻面米食品抽检项目包括过氧化值、糖精钠、菌落总数（仅熟制品）、大肠菌群（仅熟制品）、沙门氏菌（仅熟制品）、金黄色葡萄球菌（仅熟制品）。

2.速冻谷物食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限玉米制品）、糖精钠、沙门氏菌（仅预包装熟制品）、金黄色葡萄球菌（仅预包装熟制品）。

3.速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、镉、铬、总砷、胭脂红、氯霉素。

4.速冻水产制品抽检项目包括过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

5.速冻蔬菜制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）。

6.速冻水果制品抽检项目包括糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（限即食预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7 （限生食预包装食品）。

**五、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 2762-2017）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、二氧化硫残留量。

2.预制动物性水产干制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品除外）。

3.盐渍鱼抽检项目包括过氧化值、镉、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苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

6.预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

7.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品不检测）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

8.生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铝的残留量（限即食海蜇）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

9.水生动物油脂及制品抽检项目包括丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

10.水产深加工品抽检项目包括铅、甲基汞（藻类制品不检测）、铬（藻类制品不检测）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌（限预包装即食类食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装即食类食品）、副溶血性弧菌（限预包装即食类食品）。

六、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 2762-2017）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铅、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品）。

2.蔬菜干制品和其他蔬菜制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的蔬菜干制品）。

3.干制食用菌抽检项目包括总砷、铅、总汞、镉、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌抽检项目包括总砷（松茸制品除外）、铅（松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、二氧化硫残留量。

**七、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 2762-2017）、《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）检验项目

1. 小麦粉抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、二氧化钛。
2. 大米抽检项目包括铅、镉、总汞、无机砷、铬、黄曲霉毒素B1。
3. 挂面抽检项目为铅。
4. 谷物加工品抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1。
5. 谷物碾磨加工品抽检项目包括铅、镉、总砷（米粉不检测）、铬、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、二氧化硫残留量（限米粉）。
6. 谷物粉类制成品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（限玉米制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫残留量（限米粉制品）、菌落总数（限熟制食品）、大肠菌群（限熟制食品）、沙门氏菌（限熟制食品）、金黄色葡萄球菌（限熟制食品）。

八、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.非发酵性豆制品抽检项目包括、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、二氧化硫残留量（限腐竹类）、脲酶试验（限豆浆）、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

1. 发酵性豆制品和其他豆制品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、甜蜜素（限腐乳类产品）、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。

3.其他豆制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、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、铝的残留量、大肠菌群（限即食预包装食品）。