附件1

**本次检验项目**

**一、茶叶及其相关制品**

（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.茶叶抽检项目包括铅、啶虫脒、多菌灵、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

2.砖茶抽检项目包括铅、氟、哒螨灵、啶虫脒、多菌灵、甲拌磷、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、杀螟丹、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

3.含茶制品抽检项目为铅。

4.代用茶抽检项目为铅、二氧化硫。

**二、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《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.畜肉及副产品抽检项目包括挥发性盐基氮（限畜肉）、铅、镉、总汞、总砷、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、氟苯尼考。

2.禽肉抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、总汞、总砷、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星（限鸡肉）。

3.禽副产品抽检项目包括铅、镉（限鸡肝）、总汞、总砷、铬、氯霉素、氟苯尼考。

4. 水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、铅、镉、无机砷、甲基汞、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星。

4.鲜蛋抽检项目包括铅、镉、总汞、恩诺沙星（限鸡蛋）、 培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考。

5.蔬菜抽检项目包括铅、镉、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲萘威、六六六、辛硫磷、倍硫磷、敌百虫、丙溴磷、啶虫脒、多菌灵、甲基毒死蜱、铬、亚硫酸盐、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、荧光增白物质。

6.水果抽检项目包括铅、镉、氧乐果、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、克百威。

7.豆类抽检项目包括铅、铬、镉、赭曲霉毒素A。

8.生干坚果与籽类抽检项目包括酸价、过氧化值、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1（仅花生和花生仁）、大肠菌群（限直接食用的带包装生干坚果和籽类食品）、铅、镉（仅花生和花生仁）。

三、**粮食加工品**

（一）抽检依据

抽检依据为《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，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》〔GB 2761—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012，样品生产日期在2017年9月17日之前）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》〔GB 2762—2017，样品生产日期在2017年9月17日（含）之后〕等标准以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.普通挂面、手工面的检验项目，包括铅（以Pb计）。

2.大米检验项目，包括镉、铅、铬、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1。

3.通用小麦粉、专用小麦粉检验项目，包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮。

**四、糕点**

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.糕点检验项目，包括酸价（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红Ⅰ-Ⅳ（仅适用于含蛋黄的食品）、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、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（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、大肠菌群（不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品）、金黄色葡萄球菌（仅适用于预包装食品）、沙门氏菌（仅适用于预包装食品）、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的食品）。

**五、饮料**

（一）抽检依据

抽检依据为《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—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.饮用天然矿泉水检验项目，包括界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、耗氧量（以O2计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、铬、镍、锑、硒、氟化物（以F-计）、氰化物（以CN-计）、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

2.其他饮用水检验项目，包括浑浊度、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）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.果、蔬汁饮料检验项目，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、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

4.蛋白饮料检验项目，包括蛋白质、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、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、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

5.碳酸饮料（汽水）检验项目，包括二氧化碳气容量、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）、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

6.茶饮料检验项目，包括茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

7.固体饮料检验项目，包括蛋白质、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

8.其他饮料检验项目，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、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。