**本次检验项目**

1. 粮食加工品
2. 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。

1. 检验项目
2. 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。
3. 大米抽检项目包括铅、镉、总汞、无机砷、铬、黄曲霉毒素B1。
4. 挂面抽检项目为铅。
5. 谷物加工品抽检项目包括铅、镉、黄曲霉毒素B1。
6. 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）。
7. 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）。
8. 食用油、油脂及其制品

（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）、《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。

1. 检验项目
2. 食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘。
3. 食用植物油（煎炸过程用油）抽检项目包括酸价、极性组分。
4. 食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并[a]芘。
5. 食用油脂制品抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、镍、苯并[a]芘、大肠菌群、霉菌。
6. 肉制品

（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）、《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.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、铬、总砷、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.发酵肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、亚硝酸盐、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。

4.酱卤肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、总砷、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、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（限熏煮香肠火腿制品）、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装食品）、商业无菌（限罐头工艺食品）。

5.熏烧烤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐、苯并[a]芘。

6.熟肉干制品、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅、镉、铬、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、亚硝酸盐（限熏煮香肠火腿制品）、糖精钠（限熏煮香肠火腿制品）。

四、乳制品

（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）、《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.灭菌乳抽检项目包括脂肪（仅全脂产品）、蛋白质、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、商业无菌、三聚氰胺。

2.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

3.调制乳抽检项目包括蛋白质、黄曲霉毒素M1、铬、铅、菌落总数（仅非灭菌工艺）、大肠菌群（仅非灭菌工艺）、沙门氏菌（仅非灭菌工艺）、金黄色葡萄球菌（仅非灭菌工艺）、商业无菌（仅灭菌工艺）、三聚氰胺。

4.发酵乳抽检项目包括脂肪（仅全脂产品）、非脂乳固体（不适用于风味发酵乳）、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌、三聚氰胺。

5.乳粉抽检项目包括蛋白质、水分、脂肪（仅全脂乳粉）、黄曲霉毒素M1、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、菌落总数（不适用于添加活性菌种的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

6.乳清粉和乳清蛋白粉抽检项目包括蛋白质、水分、黄曲霉毒素M1、铅（仅非脱盐乳清粉）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

7.炼乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、水分（不适用于淡炼乳和调制淡炼乳）、乳固体（不适用于调制炼乳）、酸度、黄曲霉毒素M1、商业无菌（仅淡炼乳和调制淡炼乳）、铅、三聚氰胺、菌落总数（仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、大肠菌群仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、沙门氏菌仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、金黄色葡萄球菌仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）。

8.奶油抽检项目包括水分（不适用于稀奶油）、脂肪、酸度（不适用于无水奶油和以发酵稀奶油为原料的产品）、非脂乳固体（不适用于稀奶油和无水奶油）、铅、商业无菌（仅适用于以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品）、菌落总数（不适用于以发酵稀奶油为原料的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、三聚氰胺。

9.干酪和再制干酪抽检项目包括黄曲霉毒素M1、铅、三聚氰胺、菌落总数（仅再制干酪）、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、霉菌（不适用于霉菌成熟干酪）、酵母（不适用于霉菌成熟干酪）。

10.奶片、奶条抽检项目包括铅、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺。

五、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。

六、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。

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》（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.方便面抽检项目包括水分（仅面饼）、酸价（仅油炸面面饼）、过氧化值（仅油炸面面饼）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.其他方便食品抽检项目包括铅、黄曲霉毒素B1（仅玉米制品、花生制品、以谷物为主的冲调谷物制品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌（仅冲调谷物制品）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌（仅采用罐头工艺生产的方便食品）。

八、薯类和膨化食品

（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.膨化食品抽检项目包括水分、酸价（仅含油产品）、过氧化值（仅含油产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、菌落总数（仅预包装食品）、大肠菌群（仅预包装食品）、黄曲霉毒素B1（限以玉米为原料的产品）。

2.干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（仅含油型产品）、过氧化值（仅含油型产品）、铅、菌落总数、大肠菌群。

3.干制薯类（除马铃薯片外）抽检项目包括二氧化硫残留量、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

4.冷冻薯类抽检项目包括铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

5.薯泥（酱）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）、商业无菌（仅限罐头工艺产品）。

6.其他类抽检项目铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

九、酒类

（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.白酒抽检项目包括酒精度、甲醇、铅、氰化物、糖精钠、甜蜜素。

2.黄酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铅。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒）。

4.葡萄酒抽检项目包括酒精度、铅、甲醇、二氧化硫残留量、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。

5.果酒（发酵型）抽检项目包括酒精度、铅、二氧化硫残留量、糖精钠、展青霉素（仅限于用苹果、山楂为原料制成的产品）。

6.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

7.配制酒抽检项目包括酒精度、甲醇（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、氰化物（以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒）、铅、苯甲酸及其钠盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、山梨酸及其钾盐（以发酵酒为酒基的配制酒）、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量。

8.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠。

十、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。

1. 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。

十一、炒货食品及坚果制品

（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 2760-2014）、《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

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1（豆类食品不检测）、糖精钠、甜蜜素、铅、二氧化硫残留量、大肠菌群（限包装产品）、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制包装产品）、沙门氏菌（仅腌制果仁类预包装食品检测）。

十二、蛋制品

（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.再制蛋类抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数（限即食再制蛋制品，不含糟蛋）、大肠菌群（限即食再制蛋制品）、商业无菌（限罐头加工工艺）、沙门氏菌（限即食类预包装食品）。

2.干蛋、冰蛋和其他类抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（限即食类预包装食品）、商业无菌（限罐头加工工艺的其他类）。

十三、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）。

十四、糕点

（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

糕点、月饼和粽子抽检项目包括酸价、过氧化值、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、甜蜜素（限糕点）、安赛蜜（限糕点）、铝的残留量（限糕点、月饼）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌(限预包装食品)、金黄色葡萄球菌(限预包装食品)、霉菌计数、商业无菌（限真空包装类粽子）。

十五、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 2760-2014）、《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.蜂蜜抽检项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐、糖精钠、嗜渗酵母计数、菌落总数、霉菌计数、大肠菌群、铅、氯霉素。

2.蜂王浆抽检项目包括10-羟基-2-癸稀酸、蛋白质、酸度、灰分、总糖、淀粉、山梨酸及其钾盐。

3.蜂花粉抽检项目包括蛋白质、水分、铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

4.蜂产品制品抽检项目包括铅、糖精钠、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐。

十六、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740-2014）及经过有关部门备案的食品安全企业标准及国家食品药品监督管理总局发布的补充检验方法等。

（二）检验项目

保健食品检验项目包括铅、总砷、总汞、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、相应功效成分、违法添加药物成分、胶囊壳中的铬。

十七、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）。

十八、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）。

十九、其他食品

（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

其他食品抽检项目包括铅、总砷、镉、铝的残留量、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

二十、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

1.酱油抽检项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅、总砷、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、菌落总数（仅餐桌酱油）、大肠菌群、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。

2.食醋抽检项目包括游离矿酸、总酸、铅、总砷、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、菌落总数、大肠菌群、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。

3.酱类抽检项目包括铅、总砷、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、大肠菌群、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。

4.调味料酒检验项目包括铅、总砷、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、甜蜜素。

5.香辛料调味油抽检项目包括铅、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、罗丹明B（仅辣椒油）。

6.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。

7.香辛料酱抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠。

8.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括糖精钠、甜蜜素、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群。

9.其他固体复合调味品抽检项目包括铅、总砷、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、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、甜蜜素。

10.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括铅、总砷、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

11.坚果及籽类的泥抽检项目包括铅、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的比例之和、糖精钠、甜蜜素、沙门氏菌。

12.辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料和其他半固体调味料抽检项目包括铅、总砷、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV、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、二氧化硫残留量、糖精钠、甜蜜素。

13.蚝油、虾油、鱼露、其他液体调味料抽检项目包括铅、镉、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

14.其他液体调味料抽检项目包括铅、总砷、镉（仅鱼类调味品）、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、甜蜜素、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌（仅即食类产品）、金黄色葡萄球菌（仅即食类产品）、副溶血性弧菌（仅即食水产调味品）。

15.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅、总砷。