附件1

本次检验项目

一、水产制品

（一）抽检依据

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—2012）、《鱼糜制品卫生标准》（GB 10132—2005）、《腌制动物性水产品卫生标准》（GB 10136—2005）、《盐渍鱼卫生标准》（GB 10138—2005）、《动物性水产干制品卫生标准》（GB 10144—2005）、《藻类制品卫生标准》（GB 19643—2005）、《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.其他动物性水产干制品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、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。

2.鱼糜制品（含虾糜）检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、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。

3.藻类加工制品检验项目包括铅、苯甲酸、山梨酸、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、霉菌。

4.烤鱼片检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、亚硫酸盐、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、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。

5.水产深加工品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、铬、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌。

6.风味鱼制品（熟制水产品）检验项目包括酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、多氯联苯、苯并[a]芘、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红、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。

7.生食动物性水产品检验项目包括挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、苯并[a]芘、苯甲酸、山梨酸、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、氯霉素、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。

8.其他盐渍水产品检验项目包括铅、甲基汞、无机砷、铬、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸。

二、肉制品

（一）抽检依据

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—2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《熟肉制品卫生标准》（GB 2726—2005）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、酸性橙Ⅱ、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）、商业无菌（限罐头工艺产品）。

2.熟肉干制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

3.熏烧烤肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

4.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（限肉灌肠）、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、菌落总数（限预包装产品）、大肠菌群（限预包装产品）、沙门氏菌（限预包装产品）、金黄色葡萄球菌（限预包装产品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装产品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装产品）。

5.腌腊肉制品检验项目包括铅、镉、铬、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、新红、赤藓红、克伦特罗（限畜肉制品）、沙丁胺醇（限畜肉制品）、莱克多巴胺（限畜肉制品）、三甲胺氮（限火腿）、过氧化值（以脂肪计）。

三、糕点

（一）抽检依据

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—2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《糕点、面包卫生标准》（GB 7099—2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.热加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

2.冷加工糕点检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、溴酸钾（仅面包检测）、纳他霉素、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

3.月饼检验项目包括酸价（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、过氧化值（对于2016年9月22日（含）之后生产的产品，仅配料中添加油脂的产品检测此项）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、铝的残留量（干样品，以Al计）、纳他霉素、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、三氯蔗糖、N-[N-(3，3-二甲基丁基）]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）（限2015年5月24日（含）以后生产的产品检测）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中含量计）、防腐剂各自使用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数、富马酸二甲酯。

四、粮食加工品

（一）抽检依据

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—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等标准、《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名单（第二批）通知》（食品整治办〔2009〕5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》（卫生部公告2011年第4号）以及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.通用小麦粉、专用小麦粉的检验项目：铅、镉、总汞、总砷、铬、铝的残留量、二氧化钛、滑石粉、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯、甲基嘧啶磷、溴氰菊酯。

2.大米的检验项目包括：铅、镉、总汞、无机砷、铬、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、马拉硫磷、多菌灵、甲基毒死蜱、甲萘威、杀虫双。

3.谷物加工品的检验项目包括：铅、镉、总砷、总汞、无机砷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素B1、甲基毒死蜱、溴氰菊酯。

4.玉米粉、玉米片、玉米碴的检验项目包括：铅、总汞、镉、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、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。

五、饮料

（一）抽检依据

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—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《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.饮用纯净水检验项目包括色度、浑浊度、耗氧量、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物（仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水）、挥发性酚（以苯酚计）（仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐。

2.其他饮用水检验项目包括色度、浑浊度、耗氧量、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐。

3.果、蔬汁饮料检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、二氧化硫残留量、糖精钠、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、酸性红、靛蓝及其铝色淀）、展青霉素（限以苹果、山楂为原料制成的产品）、铅、锡、邻苯基苯酚（限橙汁）、增效醚（限番茄汁、橙汁）、马拉硫磷（限番茄汁）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4.含乳饮料检验项目包括菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌、酵母、蛋白质、乳酸菌（限未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

5.其他蛋白饮料（植物蛋白、复合蛋白）检验项目包括菌落总数（除未杀菌（活菌）型蛋白饮料）、大肠菌群、霉菌和酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、氰化物（限以杏仁等为原料的饮料）、脲酶试验（限以大豆为原料的饮料）、苯甲酸及其钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺、蛋白质。

6.碳酸饮料（汽水）检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、咖啡因（限可乐型碳酸饮料）、铅、锡、二氧化碳气容量。

7.茶饮料检验项目包括菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、苯甲酸及其钠盐、甜蜜素、合成着色剂（诱惑红及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀）、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、糖精钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖（蔗糖素）、铅、锡、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因。

8.其他饮料检验项目包括特征性含量指标（适用于特殊用途饮料）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌（限以罐头加工工艺生产的罐装产品）、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、新红及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀）、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、甜蜜素、甜菊糖苷、铅、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

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—2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）、《马铃薯片》（QB/T 2686—2005）、《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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠、环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红、靛蓝）、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）、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3，3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（以玉米为原料的产品检测）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾。

2.干制薯类（仅限马铃薯片）检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）糖精钠、环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红、靛蓝）、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）、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、N-[N-(3，3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、二氧化钛、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、溴酸钾。

七、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2014）、《中华人民共和国农业部公告》（第199号）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、紧压茶检验项目包括铅、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、六六六、滴滴涕、氯菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、灭多威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、喹螨醚、噻螨酮、氰戊菊酯、三氯杀螨醇。

2.黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等检验项目包括铅、六六六、滴滴涕、氯菊酯、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、草甘膦、灭多威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、喹螨醚、噻螨酮、氰戊菊酯、三氯杀螨醇。