附件4

本次检验项目说明

一、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）、食品整治办〔2008〕3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） 、《大米》（GB/T 1354-2018）、《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715-2016）、《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）、《小麦粉》（GB/T 1355-1986）、《高筋小麦粉》（GB/T 8607-1988）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）

1. 检测项目
2. 其他粮食加工品检验项目包括黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、二氧化硫残留量。
3. 发酵面制品（流通环节）检验项目包括铝的残留量、甲醛次硫酸氢钠、苯甲酸、山梨酸。
4. 大米检验项目包括总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬、黄曲霉毒素B1。
5. 小麦粉检验项目包括 生产环节：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、滑石粉、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）；流通环节：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、二氧化钛、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）。

（二）检验项目

1.大豆油检测项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、总砷（以As计）。

2.花生油检测项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

3.芝麻油检测项目包括酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘。

4.煎炸过程用油检测项目包括酸价（KOH）、羰基价、极性组分。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《黄豆酱》（GB/T 24399-2009）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《调味料酒》（SB/T 10416-2007）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）

（二）检验项目

1.酱油检测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）、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）。

2.食醋检测项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、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）。

3.酱类检测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）。

4.调味料酒检测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）。

5.火锅底料、麻辣烫底料及蘸料检测项目包括苏丹红I-IV（含辣椒制品）、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）。

6.坚果与籽类的泥（酱）检测项目包括脱氢乙酸及其钠盐（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）、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、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014） 、农业部公告 第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《火腿肠》（GB/T 20712-2006）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检测项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素。

2.熏煮香肠火腿制品检测项目包括亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、氯霉素。

3.腌腊肉制品检测项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素。

五、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、《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 灭菌乳》（GB 25190-2010）。

（二）检验项目

1.发酵乳检测项目包括脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素M1山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群。

2.灭菌乳检测项目包括脂肪、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1。

六、饮料

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。

（二）检验项目

1.包装饮用水检测项目包括耗氧量(以O2计)、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群\*5、铜绿假单胞菌\*5。

2.果蔬汁饮料检测项目包括苯甲酸、山梨酸、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、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）选2种、霉菌、酵母。

七、饼干

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）。

（二）检验项目

饼干检测项目包括过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 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、霉菌。

八、罐头

（一）抽检依据

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）。

（二）检验项目

1.水产动物罐头检测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）、糖精钠（以糖精计）。

2.水果类罐头检测项目包括合成着色剂选2-3种、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）。

3.鱼类罐头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）、糖精钠（以糖精计）。

九、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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）

（二）检验项目

冷冻饮品检测项目包括蛋白质、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十、薯类及膨化食品

（一）抽检依据

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）。

（二）检验项目

膨化食品检测项目包括酸价、过氧化值（以脂肪计）、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）。

十一、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据《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）

（二）检验项目

果冻的检测项目包括甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

十二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据《固液法白酒》（GB/T 20822-2007）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《啤酒》（GB/T 4927-2008 ）、《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）

（二）检验项目

1.白酒的检测项目包括酒精度、甲醇、总酸、乙酸乙酯、己酸乙酯、氰化物(以HCN计)。

2.啤酒的检测项目包括酒精度、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、原麦汁浓度。

十三、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）、《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 ）。

 （二）检验项目

酱腌菜的检测项目包括 流通环节：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)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和；生产环节：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、对羟基苯甲酸酯类、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、三氯蔗糖、纽甜。

十四、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据《果酱》（GB/T 22474-2008）、《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）、《绿色食品 蜜饯》（NY/T 436）。

（二）检验项目

1.蜜饯的检测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）、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、合成着色剂选2-3种、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。

2.果酱的检测项目是苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十五、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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）。

（二）检验项目

炒货食品的检测项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、霉菌。

十六、蛋制品

（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 2762-2017）、整顿办函〔2011〕1号

（二）检验项目

再制蛋的检测项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

十七、食糖

（一）抽检依据

抽检依据《绵白糖》（GB/T 1445-2018）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）

（二）检验项目

绵白糖的检测项目包括蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、螨。

十八、淀粉及淀粉制品

（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 2762-2017）、《粉条》（GB/T 23587-2009）、国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年第1号）。

（二）检验项目

粉丝粉条的检测项目包括铝残留量、铅、二氧化硫残留量。

十九、糕点

（一）抽检依据

抽检依据《糕点通则》（GB/T 20977-2007）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《面包》（GB/T 20981-2007）、《月饼》（GB/T 19855-2015）。

（二）检验项目

糕点的检测项目包括 生产环节：酸价、过氧化值、铝残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、苯甲酸、山梨酸；流通环节：酸价（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌。

二十、豆制品

1. 抽检依据

抽检依据《腐乳》（SB/T 10170-2007）、《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）、食品整治办〔2008〕3号。

1. 检验项目

1.发酵性豆制品的检测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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群。

2.非发酵性豆制品（豆腐、豆皮类）的检测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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)。

二十一、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、农业部公告第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

（二）检验项目

蜂蜜的检测项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、糖精钠（以糖精计）、山梨酸、嗜渗酵母计数。

二十二、餐饮食品

1. 抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告（2012年 第10号）、食品整治办〔2008〕3号、《[本色生活](https://www.baidu.com/s?wd=%E6%9C%AC%E8%89%B2%E7%94%9F%E6%B4%BB&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "https://zhidao.baidu.com/question/_blank)用纸》（QB/T 4509）、卫生部公告2011年第4号。

（二）检验项目

1.复用餐饮具的检测项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。

2.自制熟肉的检测项目包括沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、亚硝酸盐、着色剂（日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红等，视色泽而定）。

3.自制面制品的检测项目包括过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠、硼酸、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、糖精钠。

4.纸巾/湿巾（其他餐饮食品）的检测项目包括菌落总数、大肠菌群、绿脓杆菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌。

二十三、食用农产品

1. 抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、农业部公告 第235号 《动物性食品中兽药最高残留限量》、农业部公告 第560号 《兽药地方标准废止目录》、农业部公告 第2292号 发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、整顿办函〔2010〕50号、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）

1. 检验项目
2. 畜肉的检测项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物。
3. 禽肉的检测项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类、氧氟沙星、氟苯尼考。
4. 豆类蔬菜的检测项目包括克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲拌磷、倍硫磷。
5. 叶菜类蔬菜的检测项目包括毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、乐果、辛硫磷、氯氰菊酯、阿维菌素、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。
6. 茄果类蔬菜的检测项目包括克百威、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、多菌灵、氟虫腈。
7. 芸薹属类蔬菜的检测项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷（包括甲拌磷砜和甲拌磷亚砜）、倍硫磷、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砜）、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱、甲基异柳磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、哒螨灵、甲胺磷。
8. 水产品的检测项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。
9. 柑橘类水果的检测项目包括丙溴磷、三唑磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、多菌灵。
10. 热带和亚热带水果的检测项目包括吡唑醚菌酯、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯。
11. 鲜蛋的检测项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。