附件3

**本次检验项目说明**

一、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）等标准的要求。

（二）检验项目。

饼干检验项目包括甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、霉菌等。

二、餐饮食品

（一）抽检依据。

抽检依据卫生部公告〔2011〕4 号、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告（2014年第8号）、食品整治办[2008]3号、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、整顿办函〔2010〕50 号、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》 （GB 14934-2016）、《一次性使用卫生用品卫生标准》（GB 15979-2002）等标准要求等标准要求。

（二）检验项目。

1.发酵面制品检验项目包括日落黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、柠檬黄、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、硼砂（以硼计）等。

2.自制熟肉制品检验项目包括克伦特罗、苋菜红、胭脂红、莱克多巴胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙丁胺醇等。

3.餐饮具检验项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌等。

4.纸巾/湿巾检验项目包括大肠菌群、绿脓杆菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌、细菌菌落总数、真菌菌落总数等。

三、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

瓜子检验项目包括二氧化硫残留量、过氧化值（以脂肪计）、霉菌、酸价（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1等。

四、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据。

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

淀粉制品检验项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、铅（以Pb计）等。

五、豆制品

（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）、食品整治办[2008]3号、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

1.非发酵性豆制品检验项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)等。

2.发酵豆制品检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

六、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）、农业部公告第235号、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

蜂蜜检测项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、果糖和葡萄糖、嗜渗酵母计数、糖精钠（以糖精计）、蔗糖、氯霉素等。

七、糕点

（一）抽检依据。

抽检依据《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） 、《粽子》（SB/T 10377-2004）等标准要求。

（二）检验项目。

1.糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、过氧化值（以脂肪计）、霉菌、铝的残留量（干样品，以Al计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）等。

2.面包检验项目包括霉菌、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al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）等。

3.月饼检验项目包括大肠菌群、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、菌落总数、霉菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等。

4.粽子检验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）、安赛蜜、大肠菌群、菌落总数等。

八、罐头

（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）。

（二）检验项目。

1.水产动物类罐头检验项目包括糖精钠（以糖精计）、乙二胺四乙酸二钠、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等。

2.水果类罐头检验项目包括糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、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）、日落黄等。

九、酒类

（一）抽检依据。

抽检依据《 浓香型白酒》（GB/T 10781.1-2006）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准要求。

（二）检验项目。

白酒检验项目包括己酸乙酯、酒精度、总酸（以乙酸计）、总酯（以乙酸乙酯计）、甲醇等。

十、冷冻饮品

（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 2762-2017）、《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 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）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

1.雪糕检验项目包括沙门氏菌、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、蛋白质等。

2.冰棍检验项目包括沙门氏菌、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、糖精钠（以糖精计）等。

3.冰激凌检验项目包括铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌、大肠菌群、蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、菌落总数等。

十一、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）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、国家卫生计生委等5部门关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告（2014年第8号）、食品整治办[2008]3号、卫生部公告〔2011〕4号等标准要求。

（二）检验项目。

1.大米检验项目包括黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）等。

2.发酵面制品检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)等。

3.挂面检验项目包括过氧化苯甲酰等。

4.小麦粉检验项目包括赭曲霉毒素A、滑石粉、二氧化钛、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等。

5.其他谷物粉类检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

十二、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）、整顿办函〔2011〕1号、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准要求。

（二）检验项目。

1.酱卤肉制品检验项目包括氯霉素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、糖精钠（以糖精计）等。

2.熏烧烤肉制品检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、胭脂红、铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、过氧化值（以脂肪计）等。

3.熏煮香肠火腿制品检验项目包括氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等。

4.腌腊肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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）、过氧化值（以脂肪计）、胭脂红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

十三、乳制品

（一）抽检依据。

抽检依据（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）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）等标准要求。

（二）检验项目。

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

2.灭菌乳检验项目包括黄曲霉毒素M1、脂肪、蛋白质、酸度等。

3.调制乳检验项目包括脂肪、黄曲霉毒素M1、蛋白质等。

十四、食糖

（一）抽检依据。

抽检依据《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《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 食糖》（GB 13104-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

白砂糖检验项目包括总砷（以As计）、还原糖分、铅(以Pb计)、蔗糖分、色值、螨等。

十五、食用农产品

（一）抽检依据。

抽检依据《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）、农业部公告第235号、农业部公告第2292号、整顿办函〔2010〕50号等标准要求。

（二）检验项目。

1.豆芽检验项目包括4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、亚硫酸盐（以SO2计）、镉（以Cd计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以Pb计）等。

2.禽肉检验项目包括氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、磺胺甲基嘧啶、氯霉素、磺胺二甲嘧啶、磺胺喹恶啉、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺甲恶唑、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氟苯尼考、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺嘧啶、甲氧苄啶、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）等。

3.畜肉检验项目包括多西环素（强力霉素）、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、氟苯尼考、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、沙丁胺醇等。

4.蔬菜检验项目包括阿维菌素、百菌清、倍硫磷、虫螨腈、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈硫醚）、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷(包括甲拌磷砜和甲拌磷亚砜)、克百威（包括3-羟基克百威）、乐果、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威（包括涕灭威砜、涕灭威亚砜）、辛硫磷、氧乐果等。

5.水产品检验项目包括氧氟沙星、呋喃西林代谢物、孔雀石绿（含隐色孔雀石绿）、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物等。

6.水果检验项目包括阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈硫醚）、氟虫脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲胺磷、抗蚜威、克百威（包括3-羟基克百威）、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、嘧菌酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、烯唑醇、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果等。

7.鲜蛋检验项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氯霉素、氧氟沙星等。

十六、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据。

抽检依据《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《花生油》（GB/T 1534-2017）等标准要求。

（二）检验项目。

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

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

3.煎炸过程用油检验项目包括极性组分、羰基价、酸价等。

十七、蔬菜制品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

酱腌菜检验项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、铅（以Pb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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）等。

十八、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）等标准要求。

（二）检验项目。

膨化食品检验项目包括酸价（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、过氧化值（以脂肪计）等。

十九、水产制品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

（二）检验项目。

预制动物性水产干制品检测项目包括甲基汞（以Hg计）、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、无机砷（以As计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等。

二十、水果制品

（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）等标准要求。

（二）检验项目。

蜜饯检验项目包括甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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、苋菜红、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

二十一、速冻食品

（一）抽检依据。

抽检依据《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《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号等标准要求。

（二）检验项目。

1.速冻面米制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、氯霉素、无机砷（以As计）等。

2.速冻调制食品检验项目包括沙门氏菌、无机砷（以As计）、镉（以Cd计）、过氧化值（以脂肪计）、金黄色葡萄球菌、甲基汞（以Hg计）、氯霉素等。

二十二、调味品

（一）抽检依据。

抽检依据《酿造酱油》（GB 18186-2000）、《食醋卫生标准》（GB 2719-2003）、《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）、《酿造食醋》（GB 18187-2000）、《黄豆酱》（GB/T 24399-2009）、《甜面酱》（SB/T 10296-2009）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、整顿办函〔2011〕1 号等标准要求。

（二）检验项目。

1.火锅底料检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）等。

2.鸡精检验项目包括呈味核苷酸二钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、谷氨酸钠、铅（以Pb计）等。

3.坚果与籽类泥酱检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精钠计）等。

4.酱类检验项目包括黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、氨基酸态氮、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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

5.酱油检验项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氨基酸态氮等。

6.辣椒酱检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、苏丹红Ⅱ、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苏丹红Ⅲ、糖精钠（以糖精钠计）、苏丹红IV、苏丹红Ⅰ等。

7.料酒检验项目包括甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等。

8.食醋检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、游离矿酸、糖精钠（以糖精计）、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）、总酸（以乙酸计）等。

二十三、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《植物蛋白饮料 椰子汁及复原椰子汁》（QB/T 2300-2006）等标准要求。

（二）检验项目。

1.饮用纯净水检验项目包括大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐(以NO2-计)、溴酸盐、耗氧量(以O2计)等。

2.其他饮用水检验项目包括铜绿假单胞菌、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、溴酸盐、大肠菌群等。

3.蛋白饮料检验项目包括安赛蜜、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）、蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）等。

4.果蔬汁饮料检验项目包括酵母、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、霉菌、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄等。