附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（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 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

米粉制品：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、沙门氏菌[限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测]、金黄色葡萄球菌[限非定量包装的即食食品（不含餐饮服务中的食品）检测]。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

香辛料调味油：酸价/酸值（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测）、铅（以Pb计）。

三、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 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586—2009）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381—2012）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知（食品整治办〔2008〕3号）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、总砷（以As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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）[诱惑红、苋菜红、酸性红限2024年3月6日（含）之后抽取的产品检测]、氯霉素。

2.酱卤肉制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺[限2024年3月6日（含）之后检测]、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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）[柠檬黄、日落黄限2024年3月6日（含）之后检测]、氯霉素、酸性橙II、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[限预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]、商业无菌（限罐头工艺食品检测）。

四、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、菌落总数（仅适用于面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（仅适用于面饼和调料的混合检验）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

五、速冻食品

（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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

速冻调理肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄[视产品具体色泽而定，限2024年3月6日（含）之后检测]、日落黄[视产品具体色泽而定，限2024年3月6日（含）之后检测]、诱惑红[视产品具体色泽而定，限2024年3月6日（含）之后检测]、亚硝酸盐（限速冻熟制调理肉制品检测）、菌落总数（限即食速冻调理肉制品检测）、大肠菌群（限即食速冻调理肉制品检测）、沙门氏菌（限即食速冻调理肉制品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食速冻调理肉制品检测）、单核细胞增生李斯特氏菌（限即食速冻调理肉制品检测）。

六、茶叶及相关制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

茶叶：铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[限2024年3月6日（含）之后检测]。

七、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—2022）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（生产日期在2023年6月30日之前的限腌渍蔬菜检测）、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）（2024年3月6日之前检测此项目时，限腌渍的蔬菜）、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜[2024年3月6日（含）之后检测]、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[2024年3月6日（含）之后检测，视产品色泽而定]、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）。

2.蔬菜干制品：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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）[2024年3月6日（含）之后检测，视产品色泽而定]。

3.干制食用菌：铅（以Pb计）（生产日期在2023年6月30日之前的含松茸产品不检测）、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测）]、镉（以Cd计）（生产日期在2023年6月30日之前的含松茸和姬松茸的产品不检测）、总汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测）]、甲基汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（以松茸、姬松茸、茶树菇为主要原料的产品不检测）。

4.腌渍食用菌：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比例之和。

八、水果制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯：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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[限2024年3月6日（含）之后检测]、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯]、大肠菌群、霉菌。

2.水果干制品：铅（以Pb计）、啶虫脒[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测]、吡虫啉[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测]、克百威[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测]、炔螨特[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测]、毒死蜱[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[限2021年9月3日（含）之后生产的干枸杞检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[限2021年9月3日（含）之后生产的葡萄干检测]、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限柿饼检测，限干枸杞检测）、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）（限柿饼检测）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）[限2024年3月6日（含）之后检测；视产品具体色泽而定]、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的水果干制品]、大肠菌群、霉菌。

3.果酱：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的果酱]、大肠菌群、霉菌、商业无菌（限罐头工艺加工的产品检测）。

九、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—2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限瓜子类、花生制品食品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限瓜子类、花生制品食品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子、花生制品检测）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[限2024年3月6日（含）起检测]、大肠菌群、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十、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—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

再制蛋：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）、菌落总数（除糟蛋外的产品检测；限即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）、沙门氏菌（除以罐头食品加工工艺或经商业无菌生产外的产品检测；限即食类预包装食品及预先包装但需要计量称重的即食食品检测）。

十一、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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—2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

焙炒咖啡：咖啡因（不适用于已除咖啡因的焙炒咖啡）、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

十二、食糖

（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）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《红糖》（GB/T 35885—2018）、《冰糖》（GB/T 35883—2018）、《冰片糖》（QB/T 2685—2005）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、精幼砂糖：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

2.红糖：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）[2024年3月6日（含）之后检测]。

3.冰糖：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）[限黄冰糖产品检测。2024年3月6日（含）之后检测]。

4.冰片糖：总糖分、还原糖分、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）[2024年3月6日（含）之后检测]。

5.其他糖：蔗糖分（限糖霜、黄砂糖、全糖粉、黄方糖等产品检测）、总糖分[限液体糖（干物质中总糖分）、块糖、金砂糖、黑糖、姜汁（粉）红糖等产品检测]、色值[限除块糖、黑糖、姜汁（粉）红糖之外的产品检测]、还原糖分[限糖霜、液体糖（干物质中还原糖，限转化糖浆）、黄砂糖、黄方糖等产品检测]、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）[视产品色泽而定。2024年3月6日（含）之后检测]。

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—2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

1. 检验项目

1.藻类干制品：铅（以Pb计）、菌落总数（仅限即食类产品检测）、大肠菌群（仅限即食类产品检测）。

2.熟制动物性水产制品：铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、镉（以Cd计）（仅鱼类制品检测）、多氯联苯[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的鱼类、贝类产品检测]、N-二甲基亚硝胺[限2024年3月6日（含）后检测]、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[限2024年3月6日（含）后检测]、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

十四、淀粉及淀粉制品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素（限葛根淀粉检测）。

2.粉丝粉条：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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）[视产品具体色泽而定，2024年3月6日（含）之后检测]。

十五、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 糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[2024年3月6日前除面包外的产品检测，2024年3月6日（含）之后糕点、面包均需检测]、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（除面包外的产品检测）、三氯蔗糖、丙二醇（除面包外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）[视产品具体色泽而定，限2024年3月6日（含）之后检测]、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

十六、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 豆制品》（GB 2712—2014）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（豆豉类产品不检测）、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）（非腐乳类产品2024年3月6日之前不检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

2.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[限2024年3月6日（含）之后检测]。

3.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）（经臭卤浸渍的产品不检测）、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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[限再制品检测，限2024年3月6日（含）之后检测]、铝的残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）[限2024年3月6日（含）之后检测，白色豆腐不检测]、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

4.其他豆制品：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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

十七、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—2022）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、呋喃唑酮代谢物[生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品检测]、甲硝唑[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、双甲脒[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、氟胺氰菊酯[生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十八、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.婴幼儿谷类辅助食品：能量、蛋白质、脂肪、亚油酸a、月桂酸占总脂肪的比值a、肉豆蔻酸占总脂肪的比值a、维生素Abk、维生素Dbl、维生素B1j、钙、铁b、锌b、钠、维生素Ec、维生素B2c、维生素B6c、维生素B12c、烟酸c、叶酸c、泛酸c、维生素Cc、生物素c、磷c、碘c、钾c、水分d、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定e、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）f、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）g、亚硝酸盐（以NaNO2计）h、菌落总数i、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸c、花生四烯酸c、金黄色葡萄球菌。

注：a.仅适用于脂肪含量≥0.8g/100kJ的婴幼儿高蛋白谷物辅助食品。

b.婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品必检项目；婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品如果选择添加，应检测该项目。

c.在产品中选择添加或标签中标示含有一种或多种成分含量时，应检测该项目。

d.水分指标不包括其他婴幼儿谷物辅助食品。

e.仅适用于含有大豆成分且配料表中不含碳酸氢铵的产品。

f.仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

g.不适用于添加蔬菜和水果的产品。

h.不适用于添加豆类的产品；若产品添加蓝莓等较深颜色原辅料，采用离子色谱法。

i.不适用于婴幼儿生制类谷物辅助食品和添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。

j.限生产日期在2023年9月6日（含）之后的产品检测。

k.不适用于添加β-胡萝卜素的产品。

l.2024年3月6日之前按GB 5009.82检测，2024年3月6日（含）之后按GB 5009.296检测。

2.婴幼儿罐装辅助食品：蛋白质a、脂肪a、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）b、硝酸盐（以NaNO3计）c、亚硝酸盐（以NaNO2计）d、商业无菌、霉菌e。

注：a.仅适用于畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏是产品中除水以外的唯一配料或唯一蛋白质来源的产品，不包括汁类产品；畜肉、禽肉、鱼肉或动物内脏等分别（或组合）与水果或蔬菜混合制作的产品，不包括汁类产品。

b.仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

c.不适用于添加蔬菜和水果的产品。

d.不适用于添加豆类的产品。

e.仅限于番茄酱与番茄汁产品。

十九、餐饮食品

（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 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.馒头花卷（自制）：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）、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）[限2024年3月6日（含）之后检测]。

2.包子（自制）：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）、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）[限2024年3月6日（含）之后检测]。

3.复用餐饮具（餐馆自行消毒）（限抽取消毒完成待使用的复用餐饮具）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

4.酱卤肉制品（自制）：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）、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、胭脂红。

二十、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—2021）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.羊肉：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.鸡肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

5.鸭肉：呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

6.猪肝：镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

7.其他畜副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗（限内脏检测）、莱克多巴胺（限内脏检测）、沙丁胺醇（限内脏检测）、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的兔的肝、肾、脂肪检测]、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的兔的肝、肾、脂肪检测]、磺胺类（总量）（限肝、肾、脂肪检测）。

8.其他禽副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的肝、肾、脂肪检测]、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的肝、肾、脂肪检测]、恩诺沙星（限肝、肾检测）、环丙氨嗪（限肝、脂肪检测）。

9.豆芽：铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计）。

10.鲜食用菌：镉（以Cd计）、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、除虫脲[蘑菇类（鲜）检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐[蘑菇类（鲜）检测]。

11.韭菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

12.葱：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果。

13.结球甘蓝：毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

14.菜薹：镉（以Cd计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯。

15.菠菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

16.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

17.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

18.芹菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

19.油麦菜：阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

20.茄子：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

21.辣椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.番茄：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

23.甜椒：镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

24.黄瓜：阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威。

25.豇豆：阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

26.菜豆：吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

27.食荚豌豆：吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

28.山药：铅（以Pb计）、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

29.胡萝卜：铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷。

30.萝卜：铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

31.姜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量。

32.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、镉（以Cd计）、多氯联苯[生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

33.海水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、组胺（不适用于活体水产品）、镉（以Cd计）、多氯联苯[生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

34.海水虾：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、镉（以Cd计）[虾蛄产品仅限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

35.贝类：镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、多氯联苯[生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

36.其他水产品：镉（以Cd计）（限头足类、腹足类、棘皮类检测）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、磺胺类（总量）（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、氟苯尼考（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、甲硝唑（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、氧氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]。

37.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇。

38.梨：吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑。

39.枣：多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

40.柑、橘（仅指柑和橘，不包括金橘）：苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷。

41.柚：水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威。

42.柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷。

43.橙：丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷。

44.葡萄：苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯。

45.草莓：阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷。

46.猕猴桃：敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

47.香蕉：苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂。

48.芒果：苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮。

49.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷。

50.龙眼：二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

51.甜瓜类：克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

52.鸡蛋：甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利。

53.其他禽蛋：呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素（限鸭蛋、鹅蛋检测）。

54.豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉[生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]、环丙唑醇[生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]。

55.生干坚果：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉。

56.生干籽类：酸价（以脂肪计）（除芝麻外产品检测）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）（限莲子检测）、镉（以Cd计）（限花生检测）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）、噻虫嗪（限花生检测）。