# 附件1

# 本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

粮食加工品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、卫生部公告〔2011〕第4号、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.小麦粉抽检项目包括镉（以Cd计）、苯并[α]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[α]芘、黄曲霉毒素B1。

3.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）。

二、肉制品

（一）抽检依据

肉制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921、GB31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）（限生产日期在023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）、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、氯霉素。

2.熟肉干制品的抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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、菌落总数（限预包装食品）、大肠菌群（限预包装食品）、沙门氏菌（限预包装食品及生产日期在2022年3月7日9（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品）、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9（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品）。

3.熏煮烤肉制品抽验项目包括铅（以Pb计）（限生产日期在023年6月30日（含）之后的食品检测）、苯并〔a〕芘亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、纳他霉素、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9（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品）、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9（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品）。

三、速冻食品

（一）抽检依据

速冻面米食品抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、 《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.水饺、元宵、馄饨等生制抽检项目包括过氧化值（以脂肪计）（限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品检测）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）（配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）。

2.包子、馒头等熟制品检测项目包括过氧化值（以脂肪计）（限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品检测）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、蔬菜制品

（一）抽检依据

蔬菜制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《 食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)。

（二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、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）（限腌渍的蔬菜制品）、二氧化硫残留量、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

2.蔬菜干制品抽检项目包括铅（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。

3.腌制食用菌抽检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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

五、糕点

（一）抽检依据

糕点抽检依据是《 食品安全国家标准 糕点、面包品》（GB 7099）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921、GB31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括酸价（以脂肪酸计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅（以 Pb 计）、过氧化值（以脂肪酸计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除面包外的产品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙二醇（除面包外的产品检测）、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、沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌。

六、炒货食品及坚果制品

1. 抽检依据

炒货食品及坚果制品抽检依据是 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）、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）、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）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（有壳样品需带壳检测，其他样品直接检测）、大肠菌群 、霉菌（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

**七、豆制品**

（一）抽检依据

豆制品抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921） 、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB31607）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品抽检项目包括铅（以Pb计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限腐乳类产品检测）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）抽检项目包括铅（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）（限再制品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

3.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）抽检项目包括蛋白质、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）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限再制品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、餐饮食品

餐饮食品抽检依据《 食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）等标准。

1. 检验项目

1.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）检验项目包括阴离子合成洗涤剂（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。

2.其他饮料（自制）抽检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）、安赛蜜。

3.糕点（自制）抽检项目包括酸价（以脂肪酸计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪酸计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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比其最大使用量的比例之和。