附件1

本次检验项目

1. **粮食加工品**
2. 抽检依据

粮食加工品抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

1. 检验项目

大米检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

挂面检验项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

生湿面制品检验项目包括铅（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）。

1. **饮料类**
2. 抽验依据

GB 19298-2014《食品安全国家标准包装饮用水》、GB 8537-2018《食品安全国家标准饮用天然矿泉水》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

1. 检验项目

矿泉水检验项目包括溴酸盐、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

饮用纯净水检验项目包括电导率、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2--计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

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

1. **蔬菜制品**
2. 抽检依据

蔬菜制品抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和质量要求。

1. 检验项目

干制食用菌检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）。

蔬菜干制品检验项目包括铅（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）、 糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量。

酱腌菜检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

1. **酒类**
2. 抽检依据

白酒抽检依据为 GB/T 26761-2011《小曲固态法白酒》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

白酒检验项目包括酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

1. **肉制品**
2. 抽检依据

肉制品抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》。

（二）检验项目

腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、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）。

熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌(散装不检微生物)。

1. **茶叶及相关制品**
2. 抽检依据

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

1. 检验项目

茶叶检验项目包括铅（以Pb计）、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果。

1. **食用油**
2. 抽检依据

食用油抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB/T 1536-2004 《菜籽油》、GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

菜籽油、花生油检验项目包括 酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量。

大豆油、食用调和油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

煎炸过程用油检验项目包括酸价。

1. **调味品**
2. 抽检依据

调味品抽检依据为GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 18186-2000 《酿造酱油》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》。

1. 检验项目

酱油检验项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数。

固体复合调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

1. **糕点**

（一）抽检依据

糕点抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20977-2007《糕点通则》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

糕点检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、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）、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌。

月饼检验项目包括过氧化值（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）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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌。

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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌。

1. **非发酵豆制品**

（一）抽检依据

非发酵豆制品抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》等标准及产品明示标准和质量要求。

1. 检验项目

豆腐、豆干检验项目包括铅（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）、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）、大肠菌群。

1. **餐饮食品**
2. 抽验依据

餐饮食品抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 23586-2009《 酱卤肉制品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

米线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）、脱氢乙酸、二氧化硫残留量。

馒头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）、脱氢乙酸、糖精钠。

豆浆检验项目包括脲酶试验、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素。

自制饮料检验项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、 糖精钠、甜蜜素。

油条检验项目包括铝的残留量。

肉丸检验项目包括铅、氯霉素。

酱卤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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）、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、大肠菌群、 金黄色葡萄球菌、商业无菌(散装不检微生物)。

1. **校园周边食品**
2. 抽检依据

校园周边食品抽检依据为GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、 GB 2759-2015 《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》、GB/T 31114-2014 《冷冻饮品 冰淇淋》、GB/T 31119-2014 《冷冻饮品 雪糕》。

1. 检验项目

辣子条（片）检验项目包括过氧化值（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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌。

自制饮料、软包饮料检验项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、 糖精钠、甜蜜素。

油炸小食品、即食性小食品检验项目包括过氧化值（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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌。

雪糕、冰淇淋检验项目包括蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、糖精钠（以糖精计）。

调制乳、灭菌乳检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

膨化食品检验项目包括水分、 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）、菌落总数、大肠菌群。