附件1

**本次检验项目**

**一、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.调理肉制品（非速冻）抽检项目包括铅、氯霉素。

2.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值、铅、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.发酵肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.酱卤肉制品抽检项目包括铅、镉、铬、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、糖精钠（限熏煮香肠火腿制品）、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）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、单核细胞增生李斯特氏菌（限预包装食品）、大肠埃希氏菌O157:H7（限牛肉预包装食品）、商业无菌（限罐头工艺食品）。

5.熏烧烤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐、苯并[a]芘。

6.熟肉干制品、熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅、镉、铬、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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、亚硝酸盐（限熏煮香肠火腿制品）、糖精钠（限熏煮香肠火腿制品）。

二、乳制品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳抽检项目包括脂肪（仅全脂产品）、蛋白质、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、商业无菌、三聚氰胺。

2.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

3.调制乳抽检项目包括蛋白质、黄曲霉毒素M1、铬、铅、菌落总数（仅非灭菌工艺）、大肠菌群（仅非灭菌工艺）、沙门氏菌（仅非灭菌工艺）、金黄色葡萄球菌（仅非灭菌工艺）、商业无菌（仅灭菌工艺）、三聚氰胺。

4.发酵乳抽检项目包括脂肪（仅全脂产品）、非脂乳固体（不适用于风味发酵乳）、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、铬、铅、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌、三聚氰胺。

5.乳粉抽检项目包括蛋白质、水分、脂肪（仅全脂乳粉）、黄曲霉毒素M1、铅、总砷、铬、亚硝酸盐、菌落总数（不适用于添加活性菌种的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

6.乳清粉和乳清蛋白粉抽检项目包括蛋白质、水分、黄曲霉毒素M1、铅（仅非脱盐乳清粉）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺。

7.炼乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、水分（不适用于淡炼乳和调制淡炼乳）、乳固体（不适用于调制炼乳）、酸度、黄曲霉毒素M1、商业无菌（仅淡炼乳和调制淡炼乳）、铅、三聚氰胺、菌落总数（仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、大肠菌群仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、沙门氏菌仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）、金黄色葡萄球菌仅加糖炼乳和调制加糖炼乳）。

8.奶油抽检项目包括水分（不适用于稀奶油）、脂肪、酸度（不适用于无水奶油和以发酵稀奶油为原料的产品）、非脂乳固体（不适用于稀奶油和无水奶油）、铅、商业无菌（仅适用于以罐头工艺或超高温瞬时灭菌工艺加工的稀奶油产品）、菌落总数（不适用于以发酵稀奶油为原料的产品）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、三聚氰胺。

9.干酪和再制干酪抽检项目包括黄曲霉毒素M1、铅、三聚氰胺、菌落总数（仅再制干酪）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、霉菌（不适用于霉菌成熟干酪）、酵母（不适用于霉菌成熟干酪）。

10.奶片、奶条抽检项目包括铅、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺。

**三、食用油、油脂及其制品**

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘。

2.食用植物油（煎炸过程用油）抽检项目包括酸价、极性组分。

3.食用动物油脂抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、苯并[a]芘。

4.食用油脂制品抽检项目包括酸价、过氧化值、总砷、铅、镍、苯并[a]芘、大肠菌群、霉菌。

**四、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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、甜蜜素、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的产品）。

2.蔬菜干制品和其他蔬菜制品抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（以葱、洋葱、蒜为主要原料的产品不检测）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV（仅辣椒和配料中含辣椒的蔬菜干制品）。

3.干制食用菌抽检项目包括总砷、铅、总汞、镉、二氧化硫残留量。

4.腌渍食用菌抽检项目包括总砷（松茸制品除外）、铅（松茸制品除外）、总汞（松茸制品除外）、镉（松茸制品和姬松茸制品除外）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、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比例之和、二氧化硫残留量。

五、薯类和膨化食品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.膨化食品抽检项目包括水分、酸价（仅含油产品）、过氧化值（仅含油产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、铅、菌落总数（仅预包装食品）、大肠菌群（仅预包装食品）、黄曲霉毒素B1（限以玉米为原料的产品）。

2.干制薯类（马铃薯片）抽检项目包括酸价（仅含油型产品）、过氧化值（仅含油型产品）、铅、菌落总数、大肠菌群。

3.干制薯类（除马铃薯片外）抽检项目包括二氧化硫残留量、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

4.冷冻薯类抽检项目包括铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

5.薯泥（酱）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）、商业无菌（仅限罐头工艺产品）。

6.其他类抽检项目铅、沙门氏菌（仅限熟制预包装食品）、金黄色葡萄球菌（仅限熟制预包装食品）。

六、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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品抽检项目包括铅、二氧化硫残留量。

2.预制动物性水产干制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品除外）。

3.盐渍鱼抽检项目包括过氧化值、镉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

4.盐渍藻抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

5.其他盐渍水产品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

6.预制鱼糜制品抽检项目包括挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐。

7.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量（海水虾、蟹制品不检测）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

8.生食动物性水产品抽检项目包括挥发性盐基氮、镉（限鱼类制品）、苯并[a]芘（仅熏、烤水产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、铝的残留量（限即食海蜇）、沙门氏菌（限预包装食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品）、副溶血性弧菌（限预包装食品）。

9.水生动物油脂及制品抽检项目包括丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）。

10.水产深加工品抽检项目包括铅、甲基汞（藻类制品不检测）、铬（藻类制品不检测）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、沙门氏菌（限预包装即食类食品）、金黄色葡萄球菌（限预包装即食类食品）、副溶血性弧菌（限预包装即食类食品）。