

附件 2

本次检验项目

一、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》(GB 16740- 2014)、《中国药典》2015 年版四部明胶空心胶囊项下、国家食品药品监督管理局药品检验补充检验方法和检验项目批准件 2006004、2009024、2009029、2009030、2009032、2011008、2012004、2012005、2013001、2013002、2014008 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

保健食品：功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、镉 (以 Cd 计)、胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比

妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

二、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指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜（餐饮）：亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、二氧化硫残留量、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）、三氯蔗糖。

餐饮具：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。

散装配制酒（餐饮单位自制）：糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

三、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- 2017）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749- 2015）、《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

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、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

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 淀粉制品》（GB 2713- 2015）、《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

粉丝粉条：铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

五、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 食品中污染物限量》(GB 2762- 2017)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712- 2014)、《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

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)、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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

非发酵性豆制品-豆干、豆腐、豆皮等：脲酶试验、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)、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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

非发酵性豆制品-腐竹、油皮：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、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

其他豆制品：铅(以 Pb 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、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、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)、《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

油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝:水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

七、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)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办〔2009〕5号)、《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指标的要求。

(二) 检验项目

月饼：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苏丹红 I-IV、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）、丙酸及其钠盐钙盐、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

八、酒类

（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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《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

白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）：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。

黄酒：酒精度、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）、三氯蔗糖。

果酒：酒精度、铅（以 Pb 计）、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

葡萄酒：酒精度、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A、甲醇、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、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）、三氯蔗糖。

其他发酵酒：酒精度、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）。

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 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）。

其他蒸馏酒：酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）。

九、冷冻饮品

（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 2762-2017）、《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 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类：蛋白质、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十、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 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

大米：总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁。

生湿面制品：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）。

十一、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 熟肉制品》

(GB 2726- 2016)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921- 2013)、《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指标的要求。

(二) 检验项目

熟肉干制品：铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、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、菌落总数、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、大肠埃希氏菌 O157:H7。

十二、食品添加剂

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品用香精》(GB 30616-2014) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

食品用香精：重金属(以 Pb 计) 含量、砷(以 As 计) 含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群。

十三、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- 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 鲜(冻)

畜、禽产品》（GB 2707- 2016）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733- 2015）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第250号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1- 2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

猪肉：挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、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）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯丙嗪、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、喹乙醇代谢物、利巴韦林。

鸡肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、五氯酚

酸钠（以五氯酚计）、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑。

鸭肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素（强力霉素）、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

猪肾：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素（强力霉素）、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

猪肝：镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素（强力霉素）、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

鸡肝：总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、

氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林。

其他畜副产品：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）。

其他禽副产品：铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

芹菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯。

结球甘蓝：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基异柳磷、灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯。

普通白菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、

敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啉虫脒、甲胺磷。

豇豆：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、甲胺磷。

豆芽：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以 SO_2 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）。

橙：铅（以 Pb 计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啞菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脞、氧乐果。

柑、橘：铅（以 Pb 计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、多菌灵、狄氏剂、氧乐果。

海水鱼：挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀

石绿、氯霉素、甲矾霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

淡水鱼：挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、甲矾霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

鸡蛋：铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、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、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、多西环素（强力霉素）、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒、氟虫腈亚砒之和计）。

十四、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 植物油》（GB 2716-2018）、《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

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

十五、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)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921- 2013)、《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714- 2015)、《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指标的要求。

(二) 检验项目

酱腌菜：铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、苏丹红 I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

十六、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）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643-2016）、《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

藻类干制品：铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌。

熟制动物性水产制品：镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌。

十七、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病

菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《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

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：铅（以Pb计）、展青霉素、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）、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）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十八、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 速冻面米制品》（GB 19295-2011）、《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

水饺、元宵、馄饨等生制品：过氧化值（以脂肪计）、

糖精钠（以糖精计）。

十九、饮料

（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 包装饮用水》（GB 19298- 2014）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537- 2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

饮用天然矿泉水：界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌。

饮用纯净水：耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

其他饮用水：浑浊度、耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚（以苯酚计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。