附件1

本次检验项目

一、饮料

 **（一）抽检依据**

抽检依据是《饮用天然矿泉水》（GB 8537**—**2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762**—**2012）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298**—**2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101**—**2015）、《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**—**2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921**—**2013）、《果、蔬汁饮料卫生标准》（GB19297**—**2003）、《植物蛋白饮料卫生标准》（GB 16322**—**2003）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

 **（二）检验项目**

抽检项目包括界限指标、色度、浑浊度、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、硒、锑、铜、钡、锰、镍、铬、银、溴酸盐、硼酸盐（以B计）、硝酸盐（以NaNO3计）、氟化物（以F-计）、耗氧量（以O2）、挥发酚（以苯酚计）、氰化物（以CN-计）、阴离子合成洗涤剂、亚硝酸盐（以NaNO2计）、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、酸性红、赤藓红、新红）、展青霉素、锡（以Sn计）、邻苯基苯酚、增效醚、马拉硫磷、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、蛋白质、脲酶试验、三聚氰胺、咖啡因、二氧化碳气容量等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

二、酒类

**（一）抽检依据**

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2012）、《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 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）、《啤酒》（GB 4927—2008）、《葡萄酒》（GB 15037—2006）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

抽检项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、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、警示语标注（限玻璃瓶装啤酒检测）、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红）等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

三、炒货食品及坚果制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《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指标的要求。

**（二）检验项目**

 抽检项目包括铅等重金属，黄曲霉毒素B1等生物毒素以及食品添加剂和微生物指标等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

四、餐饮食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是《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）》（食品整治办〔2008〕3 号）、《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**—**2012）、《卫生部、国家食药监管局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（卫生部公告2012年第10号）、等标准及产品明示标准和指标的要求。

 **（二）检验项目**

抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化钛、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、纽甜、三氯蔗糖、β-胡萝卜素、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、苏丹红 I、 苏丹红 II、 苏丹红 III、苏丹红 IV、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。

五、肉制品

**（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—2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《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）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《腌腊肉制品卫生标准》（GB 2730—2005）、《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）》（食品整治办〔2008〕3 号）、《熟肉制品卫生标准》（GB 2726—2005）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586—2009）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381—2012）、《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**

抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、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）、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、胭脂红、氯霉素、三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、酸性橙 II、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、商业无菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苏丹红 I、 苏丹红 II、 苏丹红 III、苏丹红 IV等项目。根据产品标签标识、明示标准及质量要求，决定具体检验项目。