**本次检验项目**

一、豆制品

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

铝的残留量、铅、山梨酸、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐、糖精钠、苯甲酸、三氯蔗糖。

二、粮食加工品

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《挂面》（Q/CMM0002S-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. **检验项目**

铅。

三、方便食品

**（一）抽检依据**

《米饭、米粥、米粉制品》（SB/T10652-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB19295-2011）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸、糖精钠、山梨酸、过氧化值、铅。

四、乳制品

**（一）抽检依据**

《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）、《食品安全国家标准　食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）、《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》（GB29921-2013）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.原料乳：三聚氰胺、黄曲霉毒素M1、L-羟脯氨酸 、β-内酰胺酶。

2.巴氏杀菌乳：蛋白质、黄曲霉毒素M1、非脂乳固体、脂肪、复原乳鉴定、酸度、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、β-内酰胺酶、邻氯青霉素(氯唑西林)、氨苄青霉素(氨苄西林)、苄青霉素(青霉素G)、氯霉素、舒巴坦、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)、铝(以Al计)、铬、总汞、总砷、铅、山梨酸、苯甲酸、三聚氰胺。

3.发酵乳：金黄色葡萄球菌、大肠菌群、酵母、霉菌、乳酸菌数、β-内酰胺酶、沙门氏菌、蛋白质、酸度、脂肪、黄曲霉毒素M1、氨基甲酸乙酯、纳他霉素、苯甲酸、山梨酸、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、三聚氰胺、邻氯青霉素(氯唑西林)、氨苄青霉素(氨苄西林)、苄青霉素(青霉素G)、氯霉素、舒巴坦、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)、铝(以Al计)、铬、、总汞、铅(以Pb计)、总砷(以As计)。

4.调制乳：金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数、β-内酰胺酶、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素M1、邻氯青霉素(氯唑西林)、氨苄青霉素(氨苄西林)、苄青霉素(青霉素G)、氯霉素、舒巴坦、硫氰酸钠(以硫氰酸根计)、铝(以Al计)、铬、总汞、总砷、铅、山梨酸、苯甲酸、三聚氰胺。

5.含乳饮料：金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌、大肠菌群、菌落总数、沙门氏菌、蛋白质、L-羟脯氨酸、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)、邻苯二甲酸二(2-乙基）己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、三聚氰胺、诱惑红、亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、脱氢乙酸钠、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、铬、铅。

五、饼干

**（一）抽检依据**

《国家食品安全监督抽检实施细则》(2019年版)、《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》（GB29921-2013）、《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数（n=5）、大肠菌群（n=5）、沙门氏菌（n=5)、金黄色葡萄球菌（n=5）、霉菌、食品标签。

六、食用油、油脂及其制品

**（一）抽检依据**

《国家食品安全监督抽检实施细则》(2019年版)、《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《南瓜籽油》（LS/T 3250-2017）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《亚麻籽油》（GB/T 8235-2008）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《芝麻油》（GB/T 8233-2018）、《葵花籽油》（GB/T 10464-2017）、《油茶籽油》（GB/T 11765-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

酸价、过氧化值、溶剂残留量、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘 、叔丁基对羟基茴香醚（BHA）、2,6-二叔丁基对甲基苯酚（BHT）、叔丁基对苯二酚（TBHQ）、食品标签。

七、肉制品

**（一）抽检依据**

《国家食品安全监督抽检实施细则》(2019年版)、《食品安全国家标准　食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》（GB29921-2013）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）、《中式香肠》（GB/T 23493-2009）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）整顿办函（2011）1号、食品整治办（2008）3号等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.酱卤肉制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数（n=5）、大肠菌群（n=5）、金黄色葡萄球菌（n=5）、沙门氏菌（n=5)、单核细胞增生李斯特氏菌（n=5)、大肠埃希氏菌O157：H7（n=5)、水分、蛋白质、食盐（以氯化钠计）、食品标签。

2.熟肉干制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数（n=5）、大肠菌群（n=5）、沙门氏菌（n=5)、金黄色葡萄球菌（n=5）、单核细胞增生李斯特氏菌（n=5)、食品标签。

3.熏煮香肠火腿制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr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）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、氯霉素、水分、蛋白质、脂肪、总糖、氯化物（以氯化钠计）、食品标签。

4.腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr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）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、氯霉素、食品标签。