**本次检验项目**

一、酒类

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB2757-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《固液法白酒》（GB/T20822-2007）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

三氯蔗糖、糖精钠、甲醇、酒精度、氰化物、铅、甜蜜素。

二、炒货食品及坚果制品

**（一）抽检依据**

《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 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB19300-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

大肠菌群、过氧化值、酸价、二氧化硫残留量、铅、黄曲霉毒素B₁、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜。

三、水产制品

**（一）抽检依据**

《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB10136-2015）、《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）、《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.生食水产品：挥发性盐基氮、铅、甲基汞、无机砷、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、线虫幼虫、吸虫囊蚴、副溶血性弧菌、绦虫裂头蚴。

2.干制水产品：甲基汞、镉、铅、无机砷、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸、山梨酸、二氧化硫残留量。

3.风味熟制水产品：铅、甲基汞、无机砷、苯甲酸、苯并(α）芘、糖精钠、N-二甲基亚硝胺、山梨酸、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、二氧化硫残留量。

四、糕点

**（一）抽检依据**

食品整治办[2009]5 号、整顿办函[2011]1号、《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 糕点、面包》（GB7099-2015）、《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**

山梨酸、苯甲酸、苏丹红Ⅰ-苏丹红Ⅳ、富马酸二甲酯、三氯蔗糖、纳他霉素、脱氢乙酸、丙酸及其钠盐、 钙盐、安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、铅、铝的残留量、过氧化值、酸价、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数。

五、调味品

**（一）抽检依据**

《食醋卫生标准》（GB2719-2003）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《酿造食醋》（GB/T18187-2000）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

黄曲霉毒素B₁、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、糖精钠、总砷、铅、游离矿酸、总酸、菌落总数、大肠菌群。

六、食用油、油脂及其制品

**（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 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《芝麻油》（GB/T8233-2018）、《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）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、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚、苯并(a)芘、黄曲霉毒素B₁、溶剂残留量、铅、总砷。

七、速冻食品

**（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）、《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）、《速冻面米食品》（SB/T 10412-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

大肠菌群、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、糖精钠、铅。

八、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。

**关于部分检验项目的说明**

一、标签

食品标签是指食品包装上的所有文字、图形、符号及一切说明物，也就是说包装上的任何标示均属于食品标签的范畴。标签标识不符合要求，发生的原因主要为：一是企业未掌握《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）条款要求；二是配方、配料管理不规范；三是强制标示字符高度不达标。企业应深度研究标签通则条款要求，科学管理配方，准确配料，标签标识的设计要客观地反映产品真实属性，杜绝虚假宣传。