附件1

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 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 2761-2017）、《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 食品中镉的测定》（GB 5009.15-2014）、《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》（GB 5009.22-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中铬的测定》（GB 5009.123-2014）、《食品安全国家标准 食品中铝的测定》（GB 5009.182-2017）、《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》（GB 5009.228-2016）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标》（GB/T 5750.4-2006）、《生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标》（GB/T 5750.11-2006）、《肉制品 胭脂红着色剂测定》（GB/T 9695.6-2008）、《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》（BJS 201802）、全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《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（第一批）》的通知（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.复用餐饮具抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌等2个指标。

2.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）等3个指标。

3.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐、胭脂红等5个指标。

4.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬（以Cr计）等1个指标。

1. 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 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2016）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15-2016）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》（GB 5009.34）、《食品安全国家标准 食品中铝的测定》（GB 5009.182）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括铅（以Pb 计）、菌落总数、霉菌和酵母等3个指标。

2.粉丝粉条和其他淀粉制品抽检项目包括铅（以Pb 计）、铝的残留量（干样品，以Al 计）、二氧化硫残留量等3个指标。

1. 豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《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 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97-2016）、《食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定》（GB 5009.120-2016）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中铝的测定》（GB 5009.182-2017）、《植物蛋白饮料中脲酶的定性测定》（GB/T 5009.183-2003）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255-2014）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.腐竹、油皮抽检项目包括铅、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）等4个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮抽检项目包括铅、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）、铝的残留量（干样品，以Al 计）、钙盐等6个指标。

3. 腐乳、豆豉、纳豆抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）等6个指标。

1. 罐头

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》（GB 4789.15-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》（GB 4789.26-2013）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB 5009.15-2014）、《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》（GB 5009.22-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97-2016）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中铬的测定》（GB 5009.123-2014）、《食品安全国家标准 食品中生物胺的测定》（GB 5009.208-2016）、《食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定》（GB 5009.263-2016）、《食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定》（GB 5009.278-2016）、《食用菌罐头卫生标准》（GB 7098-2003）、《食品安全国家标准 罐头食品》（GB 7098-2015）、《果、蔬罐头卫生标准》（GB 11671-2003）、《水果罐头中合成着色剂的测定 高效液相色谱法》（GB/T 21916-2008）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255-2014）、《出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定》（SN/T 3855-2014）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.畜禽肉类罐头抽检项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌等7个指标。

2.其他罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌等5个指标。

3.蔬菜类罐头抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）等4个指标。

4.水产动物类罐头抽检项目包括无机砷（以 As 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）等5个指标。

5.水果类罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝）等5个指标。

1. 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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》（GB 5009.36-2016）、《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（GB 5009.97-2016）、《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》（GB 5009.225-2016）、《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》（GB 5009.266-2016）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255-2014）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、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）、甲醇等6个指标。

1. 粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 食品中镉的测定》（GB 5009.15-2014）、《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》（GB 5009.22-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定》（GB 5009.27-2016）、《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定》（GB 5009.96-2016）、《食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定》（GB 5009.111-2016）、《食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定》（GB 5009.209-2016）、《小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法》（GB/T 22325-2008）、 卫生部等 7 部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告（卫生部公告〔2011〕 第 4 号）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.大米抽检项目包括铅（以Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B1等4个指标。

2.小麦粉抽检项目包括铅（以Pb 计）、镉（以 Cd 计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并（a)芘等6个指标。

1. 肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》（GB 5009.33-2016）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016）、《肉制品 胭脂红着色剂测定》（GB/T 9695.6-2008）、《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》（GB/T 22338-2008）、全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1. 调理肉制品（非速冻）抽检项目包括氯霉素、过氧化值、胭脂红等3个指标。
2. 酱卤肉制品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）等5个指标。
3. 食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中镉的测定》（GB 5009.15-2014）、《食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定》（GB 5009.228-2016）、《牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20746-2006）、《可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20756-2006）、《畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20762-2006）、《猪肾和肌肉组织中乙酰丙嗪、氯丙嗪、氟哌啶醇、丙酰二甲氨基丙吩噻嗪、甲苯噻嗪、阿扎哌隆、阿扎哌醇、咔唑心安残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB/T 20763-2006）、《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》（GB/T 21311-2007）、《动物源性食品中 14 种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》（GB/T 21312-2007）、《动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》（GB/T 21316-2007）、《动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法》（GB/T 21317-2007）、《动物源性食品中硝基咪唑残留量检验方法》（GB/T 21318-2007）、《动物源食品中激素多残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》（GB/T 22286-2008）、《动物源性食品中多种 β-受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法》（GB/T 21981-2008）、《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》（GB/T 22338-2008）、《食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》（GB 23200.92-2016）、《食品安全国家标准 动物性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB 29690-2013）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》（GB 31660.5-2019）、《动物源性食品中大环内酯类抗生素残留测定方法 第 2 部分：高效液相色谱串联质谱法》（SN/T 1777.2-2007）、《出口动物源食品中甲砜霉素、氟甲砜霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质 谱/质谱法》（SN/T 1865-2008）、《进出口动物源性食品中硝基咪唑残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》（SN/T 1928-2007）、《出口动物组织中抗病毒类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》（SN/T 4253-2015）、《出口动物源食品中利巴韦林残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》（SN/T 4519-2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第 235 号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告 第 560 号）、农业部公告 第 2292 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、《动物源性食品中糖皮质激素类药物多残留检测 液相色谱-串联质谱法》（农业部 1031 号公告-2-2008）、全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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名单（第四批）》的通知（整顿办函〔2010〕 50 号）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟苯尼考、 氧氟沙星、环丙沙星、诺氟沙星等6个指标。

2.牛肉抽检项目包括克伦特罗、地塞米松、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇等7个指标。

3.羊肉抽检项目包括克伦特罗、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、环丙沙星、挥发性盐基氮、氯霉素、磺胺类（总量）等7个指标。

4.鸡肉抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、环丙沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、磺胺类（总量）、金刚烷胺、氟苯尼考等8个指标。

5.鸭肉抽检项目包括恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、环丙沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、等7个指标。

6.猪肉抽检项目包括恩克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、环丙沙星、氯霉素、沙丁胺醇等7个指标。

7.菠菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等7个指标。

8.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、灭线磷等7个指标。

9.大白菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、唑虫酰胺、克百威等7个指标。

10.番茄抽检项目包括氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、敌敌畏等5个指标。

11.黄瓜抽检项目包括克百威、氧乐果、毒死蜱、腐霉利、敌敌畏等5个指标。

12.姜抽检项目包括镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氟虫腈等4个指标。

13.菜豆抽检项目包括克百威、灭蝇胺、氧乐果、氟虫腈、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等6个指标。

14.豇豆抽检项目包括克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲基异柳磷、甲胺磷等7个指标。

15.结球甘蓝抽检项目包括克百威、氧乐果、甲胺磷、毒死蜱等4个指标。

16.辣椒抽检项目包括氧乐果、克百威、镉（以 Cd 计）、氯唑磷、杀扑磷、水胺硫磷等6个指标。

17.茄子抽检项目包括氧乐果、克百威、镉（以 Cd 计）、氯唑磷、杀扑磷等5个指标。

18.芹菜抽检项目包括克百威、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、氟虫腈、甲基异柳磷等6个指标。

19.鲜食用菌抽检项目包括镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量 、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 等4个指标。

20.油麦菜抽检项目包括氟虫腈、氧乐果、克百威、氯唑磷、甲胺磷等5个指标。

21.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、对硫磷、多菌灵等4个指标。

22.贝类抽检项目包括氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、镉（以 Cd 计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）等5个指标。

23.淡水鱼抽检项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、地西泮、诺氟沙星等8个指标。

24.菠萝抽检项目包括多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷等4个指标。

25.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、水胺硫磷、氧乐果等5个指标。

26.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 等5个指标。

27.甜瓜类抽检项目包括甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、吡唑醚菌酯、敌敌畏、二嗪磷等7个指标。

28.大葱检测项目包括敌敌畏、甲胺磷、溴氰菊酯、氧乐果等4个指标。

29.豆芽检测项目包括亚硫酸盐（以SO2计）、铅（以Pb 计）、6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）等4个指标。

30.海水虾检测项目包括呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、镉（以 Cd 计）等3个指标。

31.结球莴苣检测项目包括甲胺磷、氧乐果、铅（以Pb 计）等3个指标。

32.韭菜检测项目包括克百威、氧乐果、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等7个指标。

33.马铃薯检测指标包括克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷等3个指标。

34.山药检测项目包括克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb 计）等3个指标。

35.洋葱检测项目包括敌敌畏、甲胺磷、溴氰菊酯等3个指标。

36.甜椒校测项目包括克百威、氧乐果、甲胺磷等3个指标。

37.苹果检测项目包括克百威、丙溴磷、毒死蜱、氧乐果等4个指标。

1. 食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》（GB 5009.22-2016）、《食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定》（GB 5009.27-2016）、《食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定》（GB 5009.32-2016）、《食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）的测定》（GB 5009.202-2016）、《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》（GB 5009.227-2016）、《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB 5009.229-2016）、《食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定》（GB 5009.262-2016）、《食用植物油中乙基麦芽酚的测定》（BJS 201708）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.大豆油抽检项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）等4个指标。

2.食用植物调和油检测项目包括特丁基对苯二酚（TBHQ）、酸价、过氧化值、溶剂残留、苯并[a]芘等4个指标。

1. 调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018）、《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 食品微生物学检验 菌落总数测定》（GB 4789.2-2016）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》（GB 4789.3-2016）、《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）、《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》（GB 5009.28-2016）、《食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定》（GB 5009.31-2016）、《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》（GB 5009.121-2016）、《食品安全国家标准 食品中铵盐的测定》（GB 5009.234-2016）、《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》（GB 5009.235-2016）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）等标准及产品明示标准和质量要求，相关的法律法规、部门规章和规定。

（二）检验项目

1.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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、铅（以Pb 计）等5个指标。

2.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）等3个指标。

3.调味料酒抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）、三氯蔗糖等6个指标。

4.酱油抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氨基酸态氮等5个指标。

5.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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、总酸等6个指标。

6.其他固体调味料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（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）、铅、水分、灰分等7个指标。

7.香辛料调味油抽检项目包括苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV等4个指标。