附件1:

**本次检验项目**

**一、豆制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.腐竹的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸、丙酸及其钠盐、钙盐、糖精钠、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铝的残留量（干样品，以A1计）

**二、乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2762-2017《 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

**（二）检验项目**

1.巴氏杀菌乳的抽检项目包括脂肪、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)

2.调制乳的抽检项目包括：脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、三氯蔗糖、维生素E、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计) 、铬(以Cr计)

**三、调味品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.香辛料的抽检项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、罗丹明B

**四、茶叶及相关制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

茶叶的抽检项目包括铅、六六六、滴滴涕、溴氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

**五、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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)的通知等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.发酵面制品的抽检项目包括铝的残留量（干样品，以A1计）、甲醛次硫酸氢钠、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、。

2.油炸面制品的抽检项目包括铝的残留量。

3.熟肉制品的抽检项目包括铬（以cr计）、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、胭脂红。

4.餐饮具的抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌。

5.煎炸过程用油的抽检项目包括酸价、过氧化值、极性组分、羰基价

6.复合型调味料的抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

**六、淀粉及淀粉制品**

（一） 抽检依据

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及指标的要求。

淀粉及淀粉制品的检测项目包括二氧化硫残留量、铅、铝的残留量

1. **冷冻饮品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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)的通知等标准和指标的要求。

冷冻饮品的检测项目包括铅、蛋白质、糖精钠、甜蜜素、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺

**八、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、动物性食品中兽药最高残留限量-农业部235号公告等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1. 蓄肉和蓄副产品的抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、磺胺类、挥发性盐基氮。
2. 禽肉的抽检项目包括挥发性盐基氮、挥发性盐基氮、氯霉素、磺胺类(总量)、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
3. 韭菜类的抽检项目包括腐霉利、毒死蜱、氧乐果、二甲戊灵、多菌灵、阿维菌素、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
4. 芹菜的抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、克百威、阿维菌素、治螟磷、二甲戊灵、敌百虫、甲基异柳磷、甲拌磷、涕灭威

5.豆类蔬菜的抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、辛硫磷、克百威、灭蝇胺

6.豆芽的抽检项目包括亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）。

7.鲜食用菌的抽检项目包括荧光增白剂、铅、百菌清、二氧化硫残留量。

8.水果类的抽检项目包氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、丙溴磷、敌敌畏、灭线磷、甲基对硫磷、杀扑磷

9.鲜蛋类的抽检项目包括铅、镉、总汞、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、土霉素、氯毒素、金霉素、四环素。

10.水产品的抽检项目包括挥挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、、恩诺沙星（限淡水鱼）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素

**九、方便食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.油炸面及非油炸面的检测项目包括水分、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅、酸价、过氧化值

**十、水产制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.预制鱼糜制品的检测项目包括铅、镉、铬、挥发性盐基氮、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐

**十一、水果制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.水果制品的检测项目包括铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、新红）、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、霉菌

**十二、饮料**

**（一）抽检依据**

抽检依据是西安市长安区市场监督管理局2019年4月食品安全抽检工作计划、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.果、蔬汁饮料的检测项目包括铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、甜蜜素、山梨酸及其钾盐、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐、二氧化硫残留量、糖精钠、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸、合成着色剂（（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝））、展青霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.蛋白饮料的检测项目包括.铅、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、氰化物、苯甲酸及其钠盐、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸、糖精钠、安赛蜜、山梨酸及其钾盐、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝、酸性红）、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

3.碳酸饮料的检测项目包括二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。