附件1

本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 22556-2008《豆芽卫生标准》,《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）》,GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蔬菜检验项目为阿维菌素,毒死蜱,氟虫腈,氧乐果,克百威,氯氰菊酯和高效氯氰菊酯,甲拌磷,甲基异柳磷、啶虫脒,阿维菌素,甲胺磷,涕灭威,水胺硫磷,甲氨基阿维菌素苯甲酸盐,久效磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯,辛硫磷,敌敌畏,二甲戊灵,对硫磷,灭多威,马拉硫磷、联苯菊酯,敌百虫、镉(以Cd计),二氧化硫残留量、杀扑磷,丙溴磷,多菌灵,氯唑磷,咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，甲氰菊酯,霜霉威和霜霉威盐酸盐，甲基对硫磷,铅(以Pb计),腐霉利,多菌灵,灭线磷,乐果、噻虫嗪,吡虫啉,总汞(以Hg计),总砷(以As计),铬(以Cr计),嘧菌酯,吡蚜酮,丙环唑,亚硫酸盐（以SO₂计）,6-苄基腺嘌呤（6-BA）,4-氯苯氧乙酸钠 （以 4-氯苯氧乙酸计）,乙酰甲胺磷,甲基毒死蜱。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》,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 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、食品整治办〔2008〕3号《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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

餐饮食品检验项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）,糖精钠（以糖精计）、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素B₁、挥发性盐基氮,吸虫囊蚴,线虫幼虫,绦虫裂头蚴,铝的残留量(干样品，以Al计),镉(以Cd计)、吗啡,可待因,那可丁,蒂巴因,罂粟碱,脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、胭脂红、游离性余氯,阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）,大肠菌群。