附件1

**本次检验项目**

一、餐饮食品

（一）抽检依据

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 2762-2017）、《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）、 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）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）及产品明示标准等标准要求。

1. 检验项目

1.复用餐饮具检验项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

2.酱腌菜(餐饮)检验项目为亚硝酸盐(以NaNO2计)。

3.酿皮、粳皮(餐饮)检验项目包括过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)。

4.油炸面制品（自制）检验项目为铝的残留量(干样品，以Al计)。

5.糕点(餐饮单位自制)检验项目为日落黄、柠檬黄、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）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜。

二、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.生湿面制品检验项目包括铅（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.发酵面制品检验项目为脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

三、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726-2016）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）、整顿办函﹝2011﹞1号、《酱卤肉制品》（GB/T23586-2009）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、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）、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌。

2.熟肉干制品检验项目包括氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7。

四、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、 工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB25190-2010）及产品明示标准等标准要求。

1. 检验项目

灭菌乳检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。

五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、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（农业部公告第2292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）、《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(第四批)》（整顿办函[2010]50号）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

1.韭菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷。

2.菠萝检验项目包括多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威。

3.火龙果检验项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果。

4.梨检验项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、敌百虫。

5.猕猴桃检验项目包括敌敌畏、多菌灵、氧乐果、氯吡脲。

6.葡萄检验项目包括苯醚甲环唑、氟硅唑、己唑醇、甲胺磷、甲基对硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、灭线磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉盐酸盐、戊唑醇、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

7.西番莲（百香果）检验项目包括苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯。

8.柚的检验项目包括辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯。

9.枣的检验项目包括多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

10.羊肉检验项目包括挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯计）、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素。

11.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮。

六、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

食用植物油（煎炸过程油）检验项目包括酸价、极性组分。

七、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据《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 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

膨化食品检验项目包括水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群。