**附件3**

**本次检验项目**

1. **餐饮食品**

（一）抽检依据

1.复用餐饮具抽检依据包括GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》等标准及其产品明示标准和指标要求。

2.坚果及籽类食品(自制)抽检依据包括GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及其产品明示标准和指标要求。

3.熟肉制品(自制)抽检依据包括卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及其产品明示标准和指标要求。

4.其他餐饮食品抽检依据包括GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及其产品明示标准和指标要求。

1. 抽检项目

1.复用餐饮具抽检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.坚果及籽类食品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

3.熟肉制品(自制)抽检项目包括胭脂红、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐。

4.其他餐饮食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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

1. **茶叶及相关制品**

（一）抽检依据

抽检依据包括GB 2763-2019《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》等标准及其产品明示标准和指标要求。

（二）抽检项目

抽检项目包括铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷。

1. **罐头**

（一）抽检依据

水果类罐头抽检依据包括GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及其产品明示标准和指标要求。

（二）抽检项目

水果类罐头抽检项目包括柠檬黄、日落黄、 苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红、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）。

1. **食盐**

（一）抽检依据

抽检依据包括GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 26878-2011等标准及其产品明示标准和指标要求。

（二）抽检项目

抽检项目包括氯化钠、碘（以I计）、铅（以Pb计）、钡（以Ba计）、总砷（以As计）。

**五、 食用农产品**

（一）抽检依据

1.畜禽肉及副产品抽检依据GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、农业部公告第2292号、农业农村部公告 第250号、整顿办函〔2010〕50 号 等标准及其产品明示标准和指标要求。

2.蔬菜抽检依据GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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公告2015年第11号《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》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及其产品明示标准和指标要求。

（二）抽检项目

1.畜禽肉及副产品抽检项目克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、氧氟沙星、莱克多巴胺、恩诺沙星+环丙沙星、培氟沙星、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、特布他林、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、洛美沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

2.蔬菜抽检项目腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等。

豆芽抽检项目4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐（以SO2计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赤霉素。

**六、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

1.食用植物油(半精炼、全精炼)抽检依据包括GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 1535-2017《大豆油》、GB/T 1534-2017《花生油》、等标准及其产品明示标准和指标要求。

2.煎炸过程用油(餐饮环节)抽检依据包括GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等标准及其产品明示标准和指标要求。

（二）抽检项目

1.食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘。

2.煎炸过程用油(餐饮环节)抽检项目包括极性组分、酸价。

**七、调味品**

（一）抽检依据

1.半固体复合调味料抽检依据包括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》、食品整治办[2008]3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(第一批)》等标准及其产品明示标准和指标要求。

2.酱类抽检依据包括GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准及其产品明示标准和指标要求。

3.香辛料类抽检依据包括GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、整顿办函[2011]1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(第五批)》、食品整治办[2008]3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(第一批)》等标准及其产品明示标准和指标要求。

（二）抽检项目

1.半固体复合调味料抽检项目包括铅（以Pb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.酱类抽检项目包括氨基酸态氮 、黄曲霉毒素B1、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）。

3.香辛料类抽检项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红IV。