附件1：

本次检验项目

一、食用农产品

**（一）抽检依据**

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 22556-2008《豆芽卫生标准》 。

**（二）检验项目**

1、辣椒：镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、敌敌畏、水胺硫磷、甲拌磷、甲基异柳磷、丙溴磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

2、马铃薯：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲基异柳磷、丙溴磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、倍硫磷。

3、芹菜：毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、敌敌畏、倍硫磷、啶虫脒、水胺硫磷、甲胺磷。

4、鲜食用菌：铅、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量。

5、韭菜：镉（以Cd计）、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、水胺硫磷、敌敌畏、甲基异柳磷。

6、豆芽：亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠、铅。

二、淀粉及淀粉制品

**（一）抽检依据**

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015年第1号）、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

**（二）检验项目**

粉丝粉条：铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、铅。

三、餐饮食品

**（一）抽检依据**

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公 告 2012 年第 10 号、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)》。

**（二）检验项目**

1、发酵面制品(自制)：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）、铝的残留量。

2、其他餐饮食品：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、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、甜蜜素、三氯蔗糖。

3、凉皮类(自制)：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、糖精钠（以糖精计）。

4、酱卤肉制品(自制)：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、总砷（以As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）、糖精钠（以糖精计）、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、酸性橙 II、胭脂红。

5、复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)：游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌。

四、水果制品

**（一）抽检依据**

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》。

**（二）检验项目**

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三氯蔗糖、安赛蜜。