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《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 2763-2021）、《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）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-

2019）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-

2016）、整顿办函〔2010〕50 号等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目

1.牛肉检验项目为挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.辣椒检验项目为镉（以Cd计）、百菌清、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、啶虫脒、多菌灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

3.韭菜检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》标准要求。

（二）检验项目

复用餐饮具检验项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群。

三、肉制品

（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）、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)》、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB29921-2013）、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)》）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB2726-2016）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、酸性橙II、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、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。

2.熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、胭脂红、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、糕点

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB7099-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）》（GB2762-2017）、食品整治办（2009）5号 全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单（第二批）》的通知、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》《GB29921-2013》及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

糕点检验项目包括酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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、铝的残留量（干样计，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

五、粮食加工品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）及产品明示标准等标准要求。

（二）检验项目

其他谷物粉类制成品检验项目包括黄曲霉毒素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）、菌落总数、大肠菌群。