附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、卫生部公告{2011}4号。

（二）检验项目

1.大米抽验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

2.小麦粉抽验项目包括：镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

二、调味品

（一）抽检依据

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 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》、产品明示标准或质量要求。

（二）检验项目

1.酱油抽验项目包括：氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群。

2.食醋抽验项目包括：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数。

三、肉制品

（一）抽检依据

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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、整顿办函{2011}1号、食品整治办{2008}3号、产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱卤肉制品抽验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、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、致泄大肠埃希氏菌、商业无菌。

四、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、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、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

（二）检验项目

1.灭菌乳抽验项目包括：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。

2.发酵乳抽验项目包括：脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

五、豆制品

（一）抽检依据

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

（二）检验项目

1.豆干、豆腐、豆皮等抽验项目包括：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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）；防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品,以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据整顿办函{2011}1号。

（二）检验项目

1.蘸料（自制）抽验项目包括：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

2.火锅麻辣烫底料（自制）抽验项目包括：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

七、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、农业部公告第235号、农业农村部公告第250号、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、整顿办函{2010}50号、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

（二）检验项目

1.猪肉抽验项目包括：挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.胡萝卜抽验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

3.普通白菜抽验项目包括：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死婢、氟虫氰、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、水胺硫磷、氧乐果。

4.鲜食用菌抽验项目包括：镉（以Cd计）、总砷（以As计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐。

5.苹果抽验项目包括：敌敌畏、啶虫脒、毒死婢、甲拌磷、克百威、氧乐果。

6.枣抽验项目包括：多菌灵、氟虫氰、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

7.鸡蛋抽验项目包括：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。