**附件1**

本次检验项目

一、饼干

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）。

二、酒类

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《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 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255—2014）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒抽检项目为：酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.啤酒抽检项目为：酒精度、甲醛。

3.配制酒抽检项目为：酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

三、糕点

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《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 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定》（GB 22255—2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

四、炒货食品及坚果制品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌、二氧化硫残留量。

五、食用农产品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）、《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）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淡水鱼抽检项目为：恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

2.海水鱼抽检项目为：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星。

3.贝类抽检项目为：氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

六、餐饮食品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、《整顿办函〔2011〕1号》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.餐饮具抽检项目为：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

2.馒头花卷（自制）抽检项目为：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）。

3.包子（自制）抽检项目为：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）。

4.油饼油条（自制）抽检项目为：铝的残留量（干样品，以Al计）。

5.火锅麻辣烫底料（自制）抽检项目为：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

6.饮料（自制）抽检项目为：糖精钠、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

7.糕点（自制）抽检项目为：山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素、糖精钠。

8.面包（自制）抽检项目为：山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素、糖精钠。

9.酱腌菜（自制）抽检项目为：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、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）、二氧化硫残留量。