附件1

本次检验项目

# 一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

餐饮食品的抽检项目包括大肠菌群，阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。

# 二、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》，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》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

水果制品的抽检项目包括铅(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)，糖精钠(以糖精计)，安赛蜜，二氧化硫残留量，菌落总数，柠檬黄，大肠菌群，新红，苋菜红，霉菌，靛蓝，胭脂红，日落黄，诱惑红，亮蓝，酸性红，喹啉黄，赤藓红。

# 三、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

速冻食品的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)，磷酸盐(以磷酸根(PO₄³⁻)计)。

# 四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》，GB 26878-2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》，GB 2762-2022《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》，NY/T 1040-2021《绿色食品 食用盐》，GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》，GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB/T 18187-2000《酿造食醋》，GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

调味品的抽检项目包括氯化钠(以干基计)，钡(以Ba计)，碘(以I计)，铅(以Pb计)，镉(以Cd计)，总汞(以Hg计)，亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)，总砷(以As计)，亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以[Fe(CN)₆]⁴⁻计)，谷氨酸钠，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)，总酸(以乙酸计)，糖精钠(以糖精计)，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，菌落总数，罗丹明B，罂粟碱，吗啡，可待因，那可丁，安赛蜜，二氧化硫残留量。

# 五、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》，GB 17323-1998《瓶装饮用纯净水》，GB/T 21732-2008《含乳饮料》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

饮料的抽检项目包括亚硝酸盐(以NO₂⁻计)，余氯(游离氯)，溴酸盐，大肠菌群，铜绿假单胞菌，邻苯二甲酸二丁酯(DBP)，邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)，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)，柠檬黄，新红，苋菜红，靛蓝，胭脂红，日落黄，菌落总数，诱惑红，霉菌，亮蓝，酸性红，酵母，喹啉黄，赤藓红，电导率[(25士1) °C]，蛋白质，三聚氰胺，商业无菌。

# 六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》，第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等标准和指标的要求。

（二）检验项目

蔬菜的抽检项目包括毒死蜱，甲拌磷，甲基异柳磷，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫嗪，水胺硫磷，氧乐果，敌敌畏，腐霉利，啶虫脒，吡虫啉，铅(以Pb计)，镉(以Cd计)，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，杀扑磷。

鲜蛋的抽检项目包括地美硝唑，多西环素，甲硝唑，呋喃唑酮代谢物，氟虫腈，氟苯尼考，恩诺沙星，氧氟沙星。