附件1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011、2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012、2762-2017）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《花生油》（GB/T 1534-2003）、《玉米油》（GB/T 19111-2003）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B₁、铅（以Pb计）、溶剂残留量、酸价（以KOH计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、整顿办函〔2010〕50号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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名单（第四批）》的通知、农业部公告第235号 动物性食品中兽药最高残留限量。

（二）检验项目

1、蔬菜类抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、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、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

2、畜禽肉及副产品抽检项目包括地塞米松、多西环素（强力霉素）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃妥因代谢物（AHD）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计）、磺胺类（总量）、甲硝唑、甲氧苄啶、克伦特罗、喹乙醇、莱克多巴胺、氯丙嗪、氯霉素、沙丁胺醇、替米考星、土霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

3、水产品抽检项目包括地西泮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲硝唑、甲氧苄啶、孔雀石绿（孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

七、餐饮食品

（一）抽检依据

# 抽检依据是《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 2762-2012、2762-2017）、《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）》 (食品整治办〔2008〕3号)。

（二）检验项目

1、水产制品(自制)抽检项目包括大肠菌群(n=5)、菌落总数(n=5)、绦虫裂头蚴、吸虫囊蚴、线虫幼虫。

2、其他餐饮食品抽检项目包括大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌。

3、餐饮具抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、游离余氯。

4、肉制品(自制)包括亚硝酸盐（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、氯霉素、苯并[a]芘、铬（以Cr计）、铅（以Pb计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物。