附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012、2762-2017）及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

粮食加工品抽检项目包括二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苯并[a]芘、镉（以Cd计）、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B₁、偶氮甲酰胺、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A。

二、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

酸价,过氧化值,铅(以Pb计),总砷,苯并[a]芘,溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

三、调味品

（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）》（整顿办函[2011]1号）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《酿造酱油》（GB/T 18186-2000）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《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 酱油》（GB 2717-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

氨基酸态氮、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(又名脱氢醋酸及其钠盐)(以脱氢乙酸计)、总酸(以乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)，环己基氨基磺酸钙(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数。

四、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倍硫磷、铅(以Pb计)、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、镉(以Cd计)、氟虫腈、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷、乐果、氯唑磷、灭多威、敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

2、畜禽肉及副产品抽检项目包括尼卡巴嗪GB 29690-2013；恩诺沙星、多西环素、磺胺类（总量）、沙拉沙星：GB 31658.17-2021；甲氧苄啶GB/T 21316-2007；培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星：GB/T 20366-2006；呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物：农业部781号公告-4-2006；替米考星GB/T 20762-2006。

3、水产品抽检项目包括氯霉素、氟苯尼考：GB/T 22338-2008(液相色谱-质谱/质谱法)；镉（以Cd计）：GB 5009.15-2023第一法；恩诺沙星、氧氟沙星：农业部1077号公告-1-2008。

4.鲜蛋抽检项目包括甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氟苯尼考、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃西林代谢物、诺氟沙星、金刚烷胺。

五、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

# 抽检依据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准要求。

（二）检验项目

铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺

六、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、肉制品(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、大肠埃希氏菌O157、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、总砷(以As计)、氯霉素、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

2、焙烤食品（自制）抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、丙二醇、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)、安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)。

3、饮料(自制)抽检项目包括三氯蔗糖,亮蓝,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),日落黄,柠檬黄,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计),糖精钠(以糖精计),胭脂红,苋菜红,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),阿斯巴甜。

4、米面及其制品（自制）抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。

5、餐饮具抽检项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）GB/T 5750.4-2006(亚甲蓝分光光度法)；大肠菌群GB 14934-2016(附录B B.2)。

6.调味料（自制）抽检项目包括可待因,吗啡,罂粟碱,那可丁。