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总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘。

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

酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘。

三、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、蔬菜抽检项目包括氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、敌百虫、水胺硫磷、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果克百威、灭多威、灭蝇胺。

2、畜禽肉抽检项目包括恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、沙拉沙星、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）、甲硝唑、尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松。

3、水产品抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、甲硝唑、土霉素。

四、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、火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

2、复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌。

3.生食水产品(餐饮)抽检项目包括镉(以Cd计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群。

4.糕点(餐饮单位自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纳他霉素、富马酸二甲酯、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

5.餐饮食品(外卖配送)抽检项目包括菌落总数、大肠埃希氏菌O157、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌。