附件1

**本次检验项目**

**（一）抽检依据**

GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、产品明示标准和质量要求、国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号)、食品整治办[2008]3号《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)》、卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》、整顿办函[2011]1号《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)》、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》、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》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》

1. **检验项目**

**1.豆芽：**4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO2计)、总汞(以Hg计)

**2.柑、橘：**毒死蜱、水胺硫磷、联苯菊酯、丙溴磷、马马拉硫磷

**3.梨：**多菌灵、敌敌畏、吡虫啉、毒死蜱、水胺硫磷

**4.芹菜：**毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、敌敌畏、甲基异柳磷、对硫磷、马拉硫磷、水胺硫磷

**5.香蕉：**噻虫嗪、噻虫胺、吡虫啉、腈苯唑、甲拌磷、多菌灵、苯醚甲环唑

**6.橙：**丙溴磷、联苯菊酯、氯唑磷

**7.黄瓜：**毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、乙螨唑

**8.鸡蛋：**地美硝唑、恩诺沙星、甲硝唑、氯霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、沙拉沙星

**9.鸡肉：**氧氟沙星、甲氧苄啶、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

**10.猕猴桃：**敌敌畏、多菌灵、氯吡脲

**11.牛肉：**地塞米松、水分、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)

**12.其他禽肉：**氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、甲硝唑

**13.鸭肉：**氧氟沙星、恩诺沙星、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量)

**14.羊肉：**五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

**15.猪肉：**氯霉素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考。

**16.包子(自制):**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（以环己基氨基磺酸钠计）

**17.发酵面制品:**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（以环己基氨基磺酸钠计）、安赛蜜

**18.粉丝粉条：**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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量

**19.复用餐饮具(餐馆自行消毒)：**阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

**20.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)：**阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

**21.糕点：**酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以A1计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

**22.花生制品(自制)：**黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

**23.火锅麻辣烫底料(自制)：**罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

**24.煎炸过程用油：**极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）

**25.酱卤肉制品：**N-二甲基亚硝胺、日落黄铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、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)、纳他霉素、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌。

**26.其他淀粉制品：**苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄、喹啉黄

**27.其他生制面制品(自制)：**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）

**28.其他食用植物油：**酸价(KOH)、酸值(KOH)、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）

**29.其他油炸面制品(自制)：**铝的残留量(干样品,以Al计)

**30.生湿面制品：**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）、二氧化硫残留量、柠檬黄

**31.小麦粉：**镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺

**32.熏烧烤肉类(自制)：**N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计）、铬(以Cr计)

**33.油饼油条(自制)：**铝的残留量(干样品,以Al计)

**34.蘸料(自制)：**罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁