附件1：

本次检验项目

一、食用农产品

（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》、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》、国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生健康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)。

1. 检验项目

1．蔬菜检验项目为：水胺硫磷、甲基异柳磷、三唑磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、戊唑醇、氧乐果、噻虫嗪、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO₂计）、 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、总汞(以Hg计)、倍硫磷、敌敌畏、甲胺磷、啶虫脒、吡虫啉、氟虫腈、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、克百威、异丙威、乐果、腐霉利、哒螨灵、阿维菌素、灭蝇胺、多菌灵、灭多威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷。

2．水果类检测项目为：克百威、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、多菌灵、噻虫胺、水胺硫磷、吡虫啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乙螨唑、毒死蜱、噻虫嗪、溴氰菊酯、氟硅唑、氯吡脲、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐、己唑醇、噻嗪酮、吡唑醚菌酯、戊唑醇、乙酰甲胺磷、烯酰吗啉。

3．生干坚果与籽类食品检测项目为：过氧化值(以脂肪计),镉(以Cd计),酸价(以脂肪计),黄曲霉毒素B₁,噻虫嗪。

4．豆类检验项目为：铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇。

5．水产类检验项目为：挥发性盐基氮、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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、地西泮、 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、呋喃它酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

6．鲜蛋检验项目为：甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星 氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素。

7.畜禽肉及副产品检验项目为：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、地塞米松、甲硝唑、"土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、挥发性盐基氮"、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星

二、非食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》；GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》；GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》；GB 19299-2015《食品安全国家标准 果冻》；GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》；卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号《关于三聚氰胺在食品中的限量值》；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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》；卫生部公告[2011]第4号《关于禁止在面粉生产中添加过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》；GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》；GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》；GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》；GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》；GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》；GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》等产品明示标准及质量要求。

1. 检验项目

1．餐饮食品检验项目为：N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)、极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)。

2．炒货食品及坚果制品检验项目为：铅(以Pb计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌。

3.淀粉及淀粉制品检验项目为：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Al计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)。

4.豆制品检验项目为：铅(以Pb计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)。

5.方便食品检验项目为：水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群。

6.糕点检验项目为：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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等9项，经检验全部合格。

7.酒类检验项目为：酒精度、甲醇、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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、氰化物(以HCN计)、安赛蜜。

8.粮食加工品检验项目为：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)、脱氢已酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、镉(以Cd计)、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰、无机砷(以As计)。

9.乳制品检验项目为：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌。

10.食糖检验项目为：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、总糖分、总糖分、不溶于水杂质。

11.食用油、油脂及其制品1检验项目为：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚。

12.薯类和膨化食品1批检验项目为：铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群。

13.水果制品检验项目为：铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 、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)、二氧化硫残留量、合成着色剂（苋菜红、胭脂红）。

14.糖果制品检验项目为：铅(以Pb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)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量、沙门氏菌。

15.调味品检验项目为：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、总砷(以As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)、罗丹明、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、二氧化硫残留量、合成着色剂(胭脂红)、氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、三氯蔗糖、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使压 量的比例之和、氯化钾、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)。

16.饮料检验项目为：电导率、耗氧量(以02计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐 (以NO2-计)、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总汞(以Hg计)、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)。