附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、国家食品药品监督管理局公告 2012 年第 10 号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标的要求。

（二）检验项目

1、馒头花卷(自制)的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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)、铝的残留量(干样品,以Al计)；

2、酱卤肉制品(自制)的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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、糖精钠(以糖精计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)。

二、炒货食品及坚果制品

抽检依据是GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标的要求

（二）检验项目

其他炒货食品及坚果制品的抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1。

三、糕点

（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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》指标的要求。

（二）检验项目

糕点的抽检项目包括酸价(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al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)、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

四、酒类

（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》指标的要求。

（二）检验项目

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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)。

五、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》指标的要求。

（二）检验项目

1、小麦粉的抽检项目包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B1；

2、生湿面制品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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)。

六、肉制品

（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》,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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》指标的要求。

（二）检验项目

腌腊肉制品的抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、铬(以Cr计)。

七、乳制品

抽检依据是GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、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的公告》、GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》指标的要求

（二）检验项目

1、发酵乳的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、酸度；

2、乳粉的抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

八、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是农业农村部公告 第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》,GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》指标的要求。

（二）检验项目

1、淡水鱼的抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、甲氧苄啶、地西泮；

2、柑、橘的抽检项目包括丙溴磷、氧乐果、毒死蜱、敌敌畏；

3、鸡蛋的抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素、金霉素、四环素；

4、鸡肉的抽检项目包括恩诺沙星、甲氧苄啶、氯霉素、甲硝唑、金霉素、四环素、土霉素；

5、梨的抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、氧乐果；

6、猪肉的抽检项目包括恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素、金霉素、四环素。

九、食用油、油脂及其制品

（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》指标的要求。

（二）检验项目

菜籽油的抽检项目包括酸值/酸价(KOH)、过氧化值、黄曲霉毒素B1、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

十、速冻食品

（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》指标的要求。

（二）检验项目

速冻面米生制品的抽检项目糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。