附件1:

**本次检验项目**

**一、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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)》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、中华人民共和国卫生部、国 家食品药品监督管理局公 告 2012 年第 10 号等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.发酵面制品(自制)的抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化钛。

2.酱卤肉制品(自制)的抽检项目包括铬、胭脂红(视情况定)、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

3.生湿面制品(餐饮)的抽检项目包括二氧化钛、铅、苯甲酸、山梨酸、甲醛、硼砂。

**二、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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》、整顿办函〔2010〕50 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名单（第四批）》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.芹菜的抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈。

2.辣椒的抽检项目包括镉（以 Cr 计）、克百威、氧乐果、多菌灵、氟虫腈。

3.姜的抽检项目包括铅（以Pb计）、吡虫啉、噻虫嗪、水胺硫磷、甲胺磷。

4.猪肉的抽检项目包括磺胺类（总量）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、克伦特罗。

**三、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

菜籽油的抽检项目包括酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量。