

附件 1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）检验依据

检验依据是 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、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《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品种名单（第五批）〉的通知》。

（二）检验项目

检验项目为游离性余氯,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。煎炸用油的检验项目为游离棉酚,酸价(KOH),极性组分。油炸面制品额检验项目为铝的残留量(干样品,以A1计)。油辣椒、火锅底料的检验项目为罂粟碱,吗啡,可待因,那可丁,蒂巴因。

二、粮食加工品

（一）检验依据

检验依据 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《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品种名

单（第一批）〉的通知》。

（二）检验项目

检验项目为硼砂(以硼计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),滑石粉。

三、肉制品

（一）检验依据

检验依据是整顿办函〔2011〕1号《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品种名单（第五批）〉的通知》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

（二）检验项目

检验项目为胭脂红及其铝色淀(以胭脂红计),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),防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,氯霉素,糖精钠(以糖精计)。

四、食用农产品

（一）检验依据

检验依据整顿办函〔2010〕50号《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》,中华人民共和国农业农村部公告 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 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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》, GB 22556-2008《豆芽卫生标准》, 《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)》

(二) 检验项目

菠菜的检验项目为毒死蜱, 氟虫腈, 阿维菌素, 氧乐果, 克百威, 甲基异柳磷, 铬(以 Cr 计)。

豆芽的检测项目为 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计), 6-苄基腺嘌呤(6-BA), 亚硫酸盐(以 SO₂ 计), 铅(以 Pb 计), 铬(以 Cr 计)

柑橘的检测项目为丙溴磷, 甲拌磷, 氧乐果, 氯唑磷, 杀虫脒

黄瓜的检测项目为阿维菌素, 克百威, 氧乐果, 毒死蜱, 腐霉利, 敌敌畏

肌肉的检测项目为甲氧苄啶, 磺胺类(总量), 恩诺沙星, 五氯酚酸钠(以五氯酚计), 多西环素, 四环素

姜的检测项目为甲拌磷, 铅(以 Pb 计), 吡虫啉, 噻虫嗪, 镉(以 Cd 计), 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, 氯氰菊酯和高

效氯氟菊酯

豇豆的检测项目为灭蝇胺,克百威,氧乐果,水胺硫磷,甲氨基阿维菌素苯甲酸盐,啉虫脒,甲胺磷,阿维菌素,倍硫磷

辣椒的检测项目为镉(以 Cd 计),氧乐果,克百威,氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯,甲胺磷,氯氟菊酯和高效氯氟氯菊酯

普通白菜的检测项目为毒死蜱,啉虫脒,氟虫腈,阿维菌素,氧乐果,氯氟菊酯和高效氯氟氯菊酯,甲拌磷,甲胺磷

芹菜的检测项目为毒死蜱,甲拌磷,氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯,氧乐果,克百威,铅(以 Pb 计),敌敌畏

鲜食用菌的检测项目为甲氨基阿维菌素苯甲酸盐,百菌清,镉(以 Cd 计),二氧化硫残留量,氯氟菊酯和高效氯氟菊酯,氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯

猪肉的检测项目为磺胺类(总量),恩诺沙星,氯霉素,沙丁胺醇,氟苯尼考,多西环素,克伦特罗,莱克多巴胺