

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 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》，GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

（二）检验项目

餐饮具的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；辣椒调料（餐饮）和火锅调味料（底料、蘸料）（自制）的检验项目为罂粟碱，吗啡，可待因，那可丁，蒂巴因。

二、食用农产品

（一）检验依据

检验依据 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，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 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）》，中华人民共和国农业部公告 第560号《兽药地方标准废止目录》。

（二）检验项目

检验项目为毒死蜱，甲拌磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氧乐果，克百威，敌敌畏，氟虫腈，阿维菌素，甲基异柳磷，铬（以Cr计），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），总汞（以Hg计），腐霉利，镉（以Cd计），甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，百菌清，二氧化硫残留量，恩诺沙星，氟苯尼考，磺胺类（总量），甲硝唑，金刚烷胺，氯霉素，呋喃唑酮代谢物，沙拉沙星，氯氟菊酯和高效氯氟菊酯，多西环素，四环素，啉虫脒，甲胺磷，多菌灵，铅（以Pb计），灭蝇胺，倍硫磷，甲氧苄啶，五氯酚酸钠（以五氯酚计）。