

附件 1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是 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》、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)》、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)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

餐饮食品抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、咖啡因、蒂巴因、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、酸价(KOH)、极性组分、游离棉酚、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)、铝的残留量(干样品,以A1计)。

二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，农业部公告第 560 号《兽药地方标准废止目录》，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 2763-2021《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》、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)，GB 22556-2008《豆芽卫生标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）抽检项目

食用农产品抽检项目包括多西环素、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、磺胺类(总量)、氟苯尼考、恩诺沙星、甲硝唑、环丙沙星、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、噻虫胺、杀扑磷、吡虫啉、倍硫磷、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、联苯菊酯、二氧化硫残留量、腐霉利、阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、倍硫磷、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 SO_2 计)、总汞 (以 Hg 计)、铬 (以 Cr 计) 等。