

附件 1

一、食用农产品

(一) 抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2012)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1、韭菜(鳞茎类蔬菜)检验项目包括毒死蜱、腐霉利、氧乐果、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷。

2、香菇检测项目包括二氧化硫残留量、腐霉利。

3、芹菜(叶菜类蔬菜)检验项目包括毒死蜱、甲拌磷。

4、花菜、包菜(芸薹属类蔬菜)检验项目包括氧乐果、克百威。

5、茄子、辣椒(茄果类蔬菜)检验项目包括氧乐果、克百威、甲胺磷。

6、番茄(茄果类蔬菜)检验项目包括氯氟菊酯和高效氯酯、毒死蜱。

7、马铃薯(根茎类和薯芋类蔬菜)检验项目包括克百

威、氧乐果、甲胺磷。

8、生姜（根茎类和薯芋类蔬菜）检验项目包括总汞（以 Hg 计）、克百威。

9、黄瓜、茄瓜（瓜类蔬菜）检测项目包括克百威、氧乐果、甲胺磷。

10、豇豆（豆类蔬菜）检测项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

11、豆芽检测项目包括亚硫酸盐（以 SO₂ 计）。

12、畜肉检验项目包括克伦特罗、氯霉素。

13、禽肉及禽内脏检验项目包括多西环素（强力霉素）、氯霉素。

14、畜内脏检验项目包括克伦特罗、沙丁胺醇。

15、水产品检验项目包括孔雀石绿。

16、水果类检验项目包括氧乐果、克百威、毒死蜱。

二、餐饮食品

（一）抽检依据

食品整治办【2008】3号、整顿办函【2011】1号、GB 7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、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》

（二）检验项目

1. 煎炸油检验项目包括酸价、苯并（a）芘；

2. 肉制品检验项目包括铬(以 Cr 计)、亚硝酸盐（以亚

硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计);

3. 复合调味料(自制)检验项目包括罂粟碱;

4. 生、熟面制品检验项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计);

5. 油炸面制品检验项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计);

6. 火锅底料检验项目包括罂粟碱;

7. 自制饮料检验项目包括糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计);
餐饮具检验项目包括大肠菌群、沙门氏菌。