

附件 1

本次检验项目

一、肉制品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.腌腊肉制品抽检项目为：过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素。

2.酱卤肉制品抽检项目为：N-二甲基亚硝胺、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌。

3.熏煮香肠火腿制品抽检项目为：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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群。

二、水产制品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品抽检项目为：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

2.预制动物性水产干制品抽检项目为：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）。

3.熟制动物性水产制品抽检项目为：多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾

盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

4.盐渍藻抽检项目为：铅（以Pb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）。

三、食用农产品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.山药抽检项目为：咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

2.芹菜抽检项目为：毒死蜱、噻虫胺、甲基异柳磷、腈菌唑、甲拌磷、氧乐果。

3.柑、橘抽检项目为：苯醚甲环唑、2,4-滴和2,4-滴钠盐、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、丙溴磷。

4.荔枝抽检项目为：吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰霜唑、氟吗啉。

5.芒果抽检项目为：吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、戊唑醇、氧乐果。

四、餐饮食品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2021）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、《整顿办函〔2011〕1号》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.馒头花卷（自制）抽检项目为：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

2.熏烧烤肉类（自制）抽检项目为：N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计）。

3.酱腌菜（自制）抽检项目为：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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

4.复用餐饮具抽检项目为：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。