附件1

本次检验项目

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—2016）、整顿办函〔 2010〕50 号、农业部公告第 235 号、农业部公告第 560 号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）检验项目包括毒死稗、多菌灵、腐霉利、灭线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、地虫硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、内吸磷、阿维菌素、敌百虫、敌敌畏。
2. 芹菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括敌敌畏、氧乐果、毒死蜱、对硫磷、甲基对硫磷、甲拌磷、甲氰菊酯、久效磷、克百威、氧乐果、丁硫克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素。
3. 普通白菜（叶菜类蔬菜）检验项目包括毒死蜱、克百威、氧乐果、对硫磷、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、久效磷。

二、调味品

（一）抽检依据

GB/T18186-2000高盐稀态、GB2717-2003、GB2760-2014、GB29921-2013、卫生部2009年第16号公告、GB/T18187-2000（液态发酵）、GB2719-2003等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.酱油检验项目包括氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、黄曲霉毒素B1、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

2.食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、游离矿酸、黄曲霉毒素B1、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、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群