附件1

本次检验项目

**一、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《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 2760-2014）、《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 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.花生油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）。

2.玉米油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）。

3.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）。

**二、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、农业部公告第235号、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.猪肉抽检项目包括克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、多西环素（强力霉素）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、诺氟沙星。

2.芹菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括毒死蜱、对硫磷、甲拌磷、克百威、阿维菌素。

3.普通白菜（叶菜类蔬菜）抽检项目包括毒死蜱、克百威、氧乐果、甲胺磷、甲基对硫磷、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈。

**三、餐饮食品**

**（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

1.酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括亚硝酸盐(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)、胭脂红。

2.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、罗丹明B、苏丹红I-IV。

3.食用植物油（煎炸用油）抽检项目包括酸价、极性组分。

4.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。