附件1

本次检验项目

**一、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）。

**（二）检验项目**

1.食用植物油（煎炸过程用油）抽检项目包括酸价、极性组分。

2.油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)。

3.肉制品（肉冻、皮冻）自制抽检项目包括铬（以Cr计）。

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

5.发酵面制品（自制）抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

6.花生及其制品（自制）抽检项目包括黄曲霉毒素B1。

**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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021） 等。

**（二）检验项目**

1.鳞茎类蔬菜（韭菜）：镉（以Cd计）、腐霉利、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、敌敌畏、铅（以Pb计）；

2.叶菜类蔬菜（菠菜）：镉（以Cd计）、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果；

3.根茎类和薯芋类蔬菜（姜）：噻虫胺、铅（以Pb计）、噻虫嗪、吡虫啉、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果；