附件1

**本次检验项目**

**一、食用农产品**

**（一）抽检依据**

鸡蛋：GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》；

生干坚果与籽类：GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；

菜豆：GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；

猪肉：农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、GB 31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；

鸡肉：农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、GB 31650-2019 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2707-2016 《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650.1-2022 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量；

豇豆：GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

姜：GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；

甜椒：GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；

苹果：GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；

**（二）检验项目**

鸡蛋：甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地美硝唑、氯霉素；

花生米：酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素B1（重点品种：花生）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）；

菜豆：噻虫胺、毒死蜱、甲胺磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果；

猪肉：五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇；

鸡肉：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃西林代谢物；

豇豆：倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐；

姜：铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲拌磷、敌敌畏、氧乐果、克百威；

甜椒：噻虫胺、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果、倍硫磷、噻虫嗪；

苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三氯杀螨醇、氧乐果；

**二、预包装食品**

1. **抽检依据**

小麦粉**：**GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、卫生部公告〔2011〕第4号 《卫生部等 7 部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》；

大米：GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；

坚果与籽类的泥（酱）:产品明示标准和质量要求、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；

食盐:产品明示标准和质量要求、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；

发酵乳:GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三 聚氰胺在食品中的限量值的公告；

蛋白饮料:产品明示标准和质量要求、GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年 第 10 号 关于三 聚氰胺在食品中的限量值的公告；

白酒:产品明示标准和质量要求、GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；

发酵酒（葡萄酒）：产品明示标准和质量要求、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**

小麦粉**：**镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺；

大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1；

坚果与籽类的泥（酱）:酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1;

食盐:氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）;

发酵乳:脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母;

蛋白饮料:蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群;

蒸馏酒（白酒）:酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜；

发酵酒（葡萄酒）：酒精度、甲醇、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、 胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）；

**三、餐饮食品**

1. **抽检依据**

油饼油条(自制)：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**

油饼油条(自制)：铝的残留量(干样品,以Al计)。