附件1

本次检验项目

**（一）抽检依据**

腐竹、油皮及其再制品:产品明示标准和质量要求,食品整治办[2008]3号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

蜂蜜:GB 14963-2011《食品安全国家标准 蜂蜜》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,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 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》。

复用餐饮具(餐馆自行消毒):GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》。

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

淡水鱼:GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》,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 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》,GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

柑、橘:GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

番木瓜: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**

腐竹、油皮及其再制品:蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、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)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、柠檬黄、日落黄。

蜂蜜:果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

复用餐饮具(餐馆自行消毒):阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群。

菜豆:倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

淡水鱼:恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星。

柑、橘:苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯。

番木瓜:噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。