

附件 1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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)》(食品整治办〔2008〕3号)、《国家食药监局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(国家食品药品监督管理局公告 2012年第10号)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉制品(自制)检验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)。

2.酱卤肉制品(自制)检验项目包括亚硝酸盐(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)、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、胭脂红、酸性橙II。

3.其他米类制品(自制)检验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)、脱氢乙酸及其钠

盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量。

二、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

挂面检验项目包括铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

三、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《真空软包装卤肉制品》（SB/T 10381-2012）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《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）》（食品整治办〔2008〕3号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.熏煮香肠火腿制品检验项目包括亚硝酸盐（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)、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、胭脂红。

2.酱卤肉制品检验项目包括亚硝酸盐(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)、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、胭脂红、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

四、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.液体乳(灭菌乳)检验项目包括蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺。

2.液体乳(调制乳)检验项目包括蛋白质、三聚氰胺。

五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50 号）、

（二）检验项目

1.猪肉检验项目包括恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、多西环素、土霉素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉检验项目包括恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松。

3.鸡肉检验项目包括恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、尼卡巴嗪。

六、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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）、《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

食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁、苯并[a]芘、乙基麦芽酚。

七、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《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)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

酱腌菜检验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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

八、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据为《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 2761-2011)、《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

速冻面米生制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群。