附件1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

餐饮食品的抽检依据为GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)、GB 5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》、GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》(第一法 酸碱滴定法)、GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 5009.140-2023《食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定》、GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第三法 电感耦合等离子体发射光谱法)、BJS 201802《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》、GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第二法 冷溶剂自动电位滴定法)、GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

餐饮食品的检验项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、日落黄、柠檬黄、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等。

二、蔬菜制品

（一）抽检依据

蔬菜制品抽检依据为GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)、GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》(第一法 酸碱滴定法)、GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》(第二法 分光光度法)、GB 5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》、 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蔬菜制品检验项目为苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、铅(以Pb计)、柠檬黄、日落黄、亮蓝等。

三、糕点

（一）抽检依据

糕点抽检依据为GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)、GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》(第三法 电感耦合等离子体发射光谱法)、GB 5009.121-2016《食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》、GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)、GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)、GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第二法 冷溶剂自动电位滴定法)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)(KOH)等。

四、速冻食品

（一）抽检依据

速冻食品抽检依据为GB 5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》、GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)、GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)、GB 5009.123-2023《食品安全国家标准 食品中铬的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、GB/T 22338-2008《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》(液相色谱-质谱/质谱法)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

速冻食品检验项目为铅(以Pb计)、柠檬黄、日落黄、亮蓝、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红等。

五、肉制品

（一）抽检依据

肉制品抽检依据为GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)、GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、GB 5009.123-2023《食品安全国家标准 食品中铬的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》(第一篇 总砷的测定 第二法 氢化物发生原子荧光光谱法)、GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》(第二法 分光光度法)、GB 5009.35-2023《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

肉制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、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)、胭脂红等。

六、冷冻饮品

（一）抽检依据

冷冻饮品抽检依据为GB 4789.30-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验》(第一法 单核细胞增生李斯特氏菌定性检验)、GB 4789.3-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》(第二法 大肠菌群平板计数法)、GB 4789.4-2024《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》、GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》、GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》(第一法 液相色谱法)、GB 5009.97-2023《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定》(第一法 气相色谱法)、GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》(第一法 凯氏定氮法)等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

冷冻饮品检验项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、沙门氏菌、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、蛋白质等。

七、食用农产品

（一）抽检依据

食用农产品抽检依据为液相色谱-串联质谱法》、GB/T 19857-2005《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定》(液相色谱-串联质谱法)、农业部783号公告-1-2006《水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、SN/T 3235-2012《出口动物源食品中多类禁用药物残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》、GB/T 21312-2007《动物源性食品中14种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》、GB 31658.17-2021《食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、SN/T 2624-2010《动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》、GB 5009.34-2022《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》(第一法 酸碱滴定法)、GB 23200.92-2016《食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法》、GB/T 22338-2008《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》(液相色谱-质谱/质谱法)、BJS 201703《豆芽中植物生长调节剂的测定》、农业部1025号公告-23-2008《动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法》、GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第一法 石墨炉原子吸收光谱法)、SN/T 2538-2010《进出口动物源性食品中二甲氧苄氨嘧啶、三甲氧苄氨嘧啶和二甲氧甲基苄氨嘧啶残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》、GB 31658.23-2022《食品安全国家标准 动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》(第一篇 食品中总汞的测定 第一法 原子荧光光谱法)、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(附录B),GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》(第二法 冷溶剂自动电位滴定法)、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(附录B)，GB 5009.227-2023《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》(第一法 指示剂滴定法)、GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定》(第三法 高效液相色谱-柱后光化学衍生法)、农业部781号公告-4-2006《动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱-串联质谱法》、GB 31658.20-2022《食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB/T 21311-2007《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》、GB 31659.2-2022《食品安全国家标准 禽蛋、奶和奶粉中多西环素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 31658.2-2021《食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食用农产品检验项目为氧乐果、恩诺沙星、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、毒死蜱、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、镉(以Cd计)、克百威、水胺硫磷、孔雀石绿、苯醚甲环唑、地西泮、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、联苯菊酯、甲胺磷、乐果、敌敌畏、磺胺类(总量)、氧氟沙星、噻虫胺、吡虫啉、氯霉素、多菌灵、三唑磷、甲硝唑、氯吡脲、甲基异柳磷、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、丙溴磷、诺氟沙星、己唑醇、氟虫腈、阿维菌素、腈菌唑、三氯杀螨醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利、铅(以Pb计)、地美硝唑、沙拉沙星、二氧化硫残留量、氯唑磷、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO₂计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁、溴氰菊酯、乙螨唑、二甲戊灵、多西环素、烯酰吗啉、倍硫磷、甲拌磷、氟苯尼考、腈苯唑、吡唑醚菌酯等。