**附件1**

**本次检验项目**

一、食用农产品

（一）检验依据

抽检依据是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》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2、4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、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》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．菜豆检测项目为：吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷。

2．橙检测项目为：2,4-滴和2,4-滴钠盐、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。

3．大白菜检测项目为：阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲拌磷、乐果。

4．淡水鱼检测项目为：地西泮、恩诺沙星、氟苯尼考、镉(以Cd计)、甲氧苄啶、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

5．番茄检测项目为：敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、镉(以Cd计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉。

6．柑、橘检测项目为：2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、丙溴磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷。

7．黄瓜检测项目为：阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果。

8．海水虾检测项目为：二氧化硫残留量（以SO₂计）、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素。

9．海水鱼检测项目为： 恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

10．鸡肉检测项目为：恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、尼卡巴嗪、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星。

11．胡萝卜检测项目为：毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、噻虫胺、乙酰甲胺磷。

12．火龙果检测项目为：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13．豇豆检测项目为：倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

14．结球甘蓝检测项目为：毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷。

15．辣椒检测项目为：倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪。

16．梨检测项目为：苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氧乐果。

17．萝卜检测项目为：毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、噻虫嗪。

18．芒果检测项目为：苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷。

19．柠檬检测项目为：多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、乙螨唑。

20．牛肉检测项目为：地塞米松、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、林可霉素、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

21．苹果检测项目为：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三氯杀螨醇、氧乐果。

22．葡萄检测项目为：苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯吡脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果。

23．其他水产品检测项目为：恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星。

24．茄子检测项目为：毒死蜱、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

25．生干坚果检测项目为：吡虫啉、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)(KOH)。

26．生干籽类检测项目为：镉(以Cd计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B₁、噻虫嗪、酸价(以脂肪计)(KOH)。

27．食荚豌豆检测项目为：吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

28．甜瓜类检测项目为：克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

29．西瓜检测项目为：苯醚甲环唑、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷。

30．鲜食用菌检测项目为：百菌清、除虫脲、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

31．香蕉检测项目为：百菌清、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、噻虫胺、噻虫嗪。

32．枣检测项目为：多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、糖精钠(以糖精计)、氧乐果。

二、调味品

（一）检验依据

抽检依据是GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》、SB/T 10416-2007《调味料酒》、SB/T 10371-2003《鸡精调味料》、SB/T 10296-2009《甜面酱》、GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》、食品整治办[2008]3号、整顿办函[2011]1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(第五批)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．其他固体调味料检测项目为：安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、可待因、吗啡、那可丁、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱。

三、餐饮食品

（一）检验依据

抽检依据是整顿办函[2011]1号、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1．包子（自制）检测项目为：大苯甲酸及其钠盐(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

2. 糕点（自制）检测项目为：过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

3. 火锅麻辣烫底料(自制)检测项目为：可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

4. 馒头花卷(自制)检测项目为：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

5. 蘸料(自制)检测项目为：可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

四、酒类

（一）检验依据

抽检依据是产品明示质量要求、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)检测项目为：安赛蜜、甲醇、酒精度、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

2.葡萄酒检测项目为：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、赤藓红、二氧化硫残留量（以SO₂计）、甲醇、酒精度、亮蓝、柠檬黄、日落黄、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酸性红、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检测项目为：安赛蜜、甲醇、酒精度、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。