附件1

本次检验项目

# 一、餐饮食品

# （一）抽检依据

抽检依据是GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准。

# （二）检测项目

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、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)等。

二、淀粉及淀粉制品

# （一）抽检依据

抽检依据是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 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》等标准。

（二）检测项目

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、菌落总数、喹啉黄、铝的残留量(干样品,以Al计)、霉菌和酵母、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、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)等。

# 三、食用农产品

## 抽检依据

抽检依据是GB 23200.113-2018《食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》、GB 23200.115-2018《食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB 23200.121-2021《食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》、GB 23200.39-2016《食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/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 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 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(第二法 电感耦合等离子体质谱法)、GB 5009.15-2023《食品安全国家标准 食品中镉的测定》(第二法 电感耦合等离子体质谱法)、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/T 20769-2008《水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 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/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/T 5009.175-2003《粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定》、NY/T 1456-2007《水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法》、NY/T 761-2008《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》(第1部分:蔬菜和水果中有机磷类农药多残留的测定 方法二)、NY/T 761-2008《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》(第3部分:蔬菜和水果中氨基甲酸酯类农药多残留的测定)、SN/T 1982-2007《进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法》、SN/T 2318-2009《动物源食品中地克珠利、妥曲珠利、妥曲珠利亚砜和妥曲珠利砜残留量的检测 高效液相色谱-质谱/质谱法》、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》、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》、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》等标准。

（二）检测项目

# 2,4-滴和2,4-滴钠盐、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙环唑、丙溴磷、地克珠利、地美硝唑、狄氏剂、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、多西环素、恩诺沙星、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氟虫腈、镉(以Cd计)、磺胺类(总量)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲砜霉素、甲基异柳磷、甲硝唑、甲氧苄啶、克百威、乐果、联苯菊酯、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯霉素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭线磷、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、沙拉沙星、水胺硫磷、托曲珠利、戊唑醇、氧氟沙星、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷等。

四、蔬菜制品

## （一）抽检依据

抽检依据是GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、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》等标准。

（二）检测项目

安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、二氧化硫残留量、柠檬黄、铅(以Pb计)、日落黄、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)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)等。