附件1

**本次检验项目**

一、抽检依据（所有细类的判定依据）

抽检依据包括《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《绵白糖》（GB/T 1445-2018）、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》、中华人民共和国农业部公告第560号、农业部公告第2292号《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）、卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》、关于印发《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）》的通知(整顿办函〔2010〕50号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

二、检验项目

（一）大米抽检项目包括铅、无机砷、镉、铬、总汞、等指标。

（二）小麦粉抽检项目包括铅、镉、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、二氧化钛、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等指标。

（三）发酵乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等指标。

（四）灭菌乳抽检项目包括脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、非脂乳固体、商业无菌等指标。

（五）调制乳抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌等指标。

（六）蔬菜抽检项目包括克百威、氧乐果、腐霉利、毒死蜱、哒螨灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氟虫腈、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅、镉、辛硫磷、溴氰菊酯等指标。

（七）畜禽肉及副产品抽检项目包括恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、多西环素、金刚烷胺、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等指标。

（八）水产品抽检项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、土霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等指标。

（九）水果类抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷等指标。

（十）鲜蛋抽检项目包括氟苯尼考、恩诺沙星、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星等指标。

（十一）食用油、油脂及其制品抽检项目包括酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）等指标。

（十二）餐饮食品抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠、胭脂红、苋菜红、柠檬黄、亮蓝等指标。

（十三）自制饮品产品抽检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）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等指标。