# 本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、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)》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

（二）检验项目

1.煎炸过程用油检验项目包括极性组分、酸价(KOH)。

2.包子(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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

3.馒头花卷(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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

4.酱卤肉制品(自制)检验项目包括山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 26878-2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》、GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、 GB 2760-2024《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》、SB/T 10416-2007《调味料酒》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB/T 5461-2016《食用盐》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、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)》、食品整治办[2008]3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(第一批)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅（以Pb计）、罗丹明B、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、二氧化硫残留量。

2.辣椒酱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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量。

3.料酒检验项目包括氨基酸态氮（以氮计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

4.普通食用盐检验项目包括氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

5.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、 那可丁、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。

6.酱油检验项目包括氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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、菌落总数。

7.食醋检验项目包括总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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、菌落总数 。

8.香辛料调味油检验项目包括过氧化值、酸价(以KOH计)、铅(以Pb计)。

三、豆制品

（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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等检验项目包括脱氢乙酸及其钠盐（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）、铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）。

四、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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.大米检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、赭曲霉毒素A。

五、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是GB/T 1535-2017《大豆油》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、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.大豆油检验项目包括溶剂残留量、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)。

六、蔬菜制品

（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 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、安赛蜜。

七、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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》。

（二）检验项目

1.大白菜抽检项目包括氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、乙酰甲胺磷、氟虫腈。

2.葱抽检项目包括噻虫嗪、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、甲基异柳磷。

3.黄瓜抽检项目包括噻虫嗪、腐霉利、毒死蜱、氧乐果。

4.胡萝卜抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺。

5.韭菜抽检项目包括镉（以Cd计）、毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷。

6.辣椒抽检项目包括噻虫胺、镉(以Cd计)、毒死蜱、倍硫磷、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪。

7.萝卜抽检项目包括铅 (以 Pb 计)、噻虫胺、甲胺磷、毒死蜱。

8.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、啶虫脒、吡虫啉、氧乐果、氟虫腈。

9.芹菜抽检项目包括毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氧乐果、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

10.茄子抽检项目包括镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、噻虫嗪、毒死蜱。

11.山药抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

12.油麦菜抽检项目包括毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果。

13.鲜食用菌抽检项目包括镉（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、除虫脲。