附件3

**本次检验项目**

**一、餐饮食品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《整顿办函[2011]1号》标准的要求。

**（二）检验项目**

可待因、吗啡、那可丁、罂粟碱。

**二、淀粉及淀粉制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》标准的要求。

**（二）检验项目**

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计)、铅（以Pb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）。

**三、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》，GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，《整顿办函[2010]50号》，《农业农村部公告第250号》，《农业部公告第560号》，GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》，《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）》，GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 22556-2008《豆芽卫生标准》，GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准的要求。

**（二）检验项目**

阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、氧乐果、甲基异柳磷、镉（以Cd计)、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、镉（以Cd计)、铅（以Pb计)、噻虫嗪、啶虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、、过氧化值（以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、酸价（以脂肪计)、溴氰菊酯、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐（以SO计)、总汞（以Hg计）4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐（以SO计)、总汞（以Hg计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、利巴韦林、氯霉素、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）等。

**四、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 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB 2714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》标准的要求。

**（二）检验项目**

阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、大肠菌群（n=5)、纽甜、铅（以Pb计)、三氯蔗糖、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）、二氧化硫残留量。

**五、调味品**

**（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 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，《整顿办函[2011]1号》，《食品整治办（2008）3号》标准的要求。

**（二）检验项目**

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、总砷（以As计) 、罗丹明B。