本次检验项目

# 一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》、GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括：大肠菌群、

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。

1. 餐饮套餐(自制)抽检项目包括：菌落总数。
2. 酱卤肉制品(自制)抽检项目包括：菌落总数。
3. 熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括：菌落总数。

# 二、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 2762-2022《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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 其他香辛料调味品项目包括：多菌灵、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。
2. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉项目包括：二氧化硫残留量、铅(以Pb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 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 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)、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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 豆芽项目包括：4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)。
2. 豇豆项目包括：倍硫磷、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷。
3. 姜项目包括：吡虫啉、镉(以Cd计)、甲拌磷、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪。
4. 葱项目包括：毒死蜱、镉(以Cd计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷。
5. 食荚豌豆项目包括：毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺。
6. 贝类项目包括：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、孔雀石绿。
7. 其他水产品项目包括：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿。
8. 淡水鱼项目包括：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。
9. 海水鱼项目包括：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素。