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 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》、GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、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）(食品整治办〔2008〕3号)的通知、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019）、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、中华人民共和国农业农村部公告 第250号、中华人民共和国农业部公告 第2292号、总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告(2018年18号)、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品种名单（第五批）》的通知（整顿办函 〔2011 〕1 号）标准和指标的要求。

1. **检验项目**

筷子的抽检项目包括游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计),沙门氏菌,大肠菌群。

**二、食用农产品**

**（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》、GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、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）(食品整治办〔2008〕3号)的通知、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019）、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、中华人民共和国农业农村部公告 第250号、中华人民共和国农业部公告 第2292号、总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告(2018年18号)、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品种名单（第五批）》的通知（整顿办函 〔2011 〕1 号）标准和指标的要求。

**（二）检验项目**

绿豆芽的抽检项目包括6-苄基腺嘌呤(6-BA),铅(以Pb计),4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计),亚硫酸盐(以SO₂计)。