附件1

**本次检验项目**

1. 餐饮食品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，整顿办函〔2011〕1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》，食品整治办〔2008〕3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（第一批）〉的通知》，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》。

**（二）检验项目**

餐饮食品检验项目是游离性余氯，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），大肠菌群，铝的残留量(干样品，以Al计)，吗啡，可待因，那可丁，蒂巴因，罂粟碱，罗丹明B，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），胭脂红，铬(以Cr计)，亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)，金黄色葡萄球菌，沙门氏菌，酸性橙 Ⅱ，诱惑红，糖精钠(以糖精计)，安赛蜜，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)，柠檬黄，日落黄。

1. 茶叶及相关制品

**（一）抽检依据**

抽检依据是GB/T 22292-2017《茉莉花茶》，GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB/T 14456.3-2016《绿茶 第3部分：中小叶种绿茶》。

**（二）检验项目**

茶叶及相关制品检验项目是感官品质 外形 形状，感官品质 外形 整碎，感官品质 外形 净度，感官品质 外形 色泽，感官品质 内质 香气，感官品质 内质 滋味，感官品质 内质 汤色，感官品质 内质 叶底，标签-食品名称，标签-配料表，标签-净含量和规格，标签-净含量字符高度≥4mm，标签-生产者和(或)经销者的名称，标签-生产者和(或)经销者的地址，标签-生产者和(或)经销者的联系方式，标签-生产日期，标签-保质期，标签-贮存条件，标签-食品生产许可证编号，标签-产品标准代号，标签-其它。

三、糕点

**（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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。

**（二）检验项目**

糕点检验项目是铝的残留量(干样品，以Al计)，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），糖精钠（以糖精计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计），丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计），防腐剂混合使用时各自用量占 其最大使用量的比例之和，安赛蜜，特丁基对苯二酚(TBHQ)，酸价(以脂肪计)（KOH），过氧化值(以脂肪计)，菌落总数，大肠菌群，霉菌，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。