附件1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《大豆油》（GB/T 1535）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《花生油》（GB/T 1534）、《菜籽油》（GB/T 1536）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚、过氧化值、铅(以 Pb 计)等6个指标。

2.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B₁、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

3.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括溶剂残留量、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)等4个指标。

4.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10个指标。

5.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量等5个指标。

6.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、乙基麦芽酚、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10个指标。

7.油茶籽油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、铅(以 Pb 计)等5个指标。

8.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10个指标。

9.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、乙基麦芽酚、溶剂残留量、铅(以 Pb 计)、过氧化值、酸价(以KOH计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等11个指标。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《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)》（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、氨基酸态氮(以氮计)等4个指标。

2.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括三氯蔗糖、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)、大肠菌群、糖精钠、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素 B₁等8个指标。

3.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等8个指标。

4.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠等7个指标。

5.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等10个指标。

6.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等4个指标。

7.辣椒酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、二氧化硫残留量等5个指标。

8.料酒抽检项目包括三氯蔗糖、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)、糖精钠、氨基酸态氮(以氮计)等7个指标。

9.普通食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)等8个指标。

10.其他液体调味料抽检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)、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群等7个指标。

11.其他固体调味料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)等7个指标。

12.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等6个指标。

13.其他半固体调味料抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等10个指标。

14.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总酸(以乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)等9个指标。

15.特殊工艺食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)等8个指标。

16.味精抽检项目包括谷氨酸钠(以干基计)、铅(以 Pb 计)等2个指标。

17.香辛料调味油抽检项目包括酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计) 等3个指标。

18.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等3个指标。

19.低钠食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钾(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)等8个指标。

20.风味食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、钡(以 Ba 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)等6个指标。

21.坚果与籽类的泥(酱) 抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌等4个指标。

三、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.贝类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、氟苯尼考、氯霉素等6个指标。

2.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素等12个指标。

3.菜豆抽检项目包括噻虫胺、氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、甲胺磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、吡虫啉等13个指标。

4.大白菜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、虫螨腈、阿维菌素、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷等11个指标。

5.淡水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等16个指标。

6.淡水鱼抽检项目包括多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氯霉素等10个指标。

7.豆类抽检项目包括赭曲霉毒素 A、环丙唑醇等2个指标。

8.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO2计) 等5个指标。

9.番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷等14个指标。

10.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等13个指标。

11.海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等15个指标。

12.海水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑等22个指标。

13.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、多菌灵、噻虫嗪、甲霜灵和精甲霜灵、虫螨腈等9个指标。

14.鸡蛋抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等10个指标。

15.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙拉沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、环丙氨嗪等17个指标。

16.姜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、六六六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、乙酰甲胺磷等9个指标。

17.豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、噻虫胺等16个指标。

18.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉、三唑磷、狄氏剂等21个指标。

19.辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、乐果、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷、呋虫胺、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑等26个指标。

20.莲藕抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、克百威、氧乐果等5个指标。

21.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、百菌清等19个指标。

22.牛肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素、氯霉素、甲氧苄啶、地塞米松、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、多西环素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠等16个指标。

23.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果等13个指标。

24.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉、苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯等13个指标。

25.普通白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等18个指标。

26.其他水产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、镉(以 Cd 计)、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星、氯霉素等6个指标。

27.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果、毒死蜱、氟虫腈、噻虫胺等16个指标。

28.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、敌敌畏、呋虫胺、腈菌唑、倍硫磷等19个指标。

29.桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等5个指标。

30.荔枝抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉等5个指标。

31.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉等11个指标。

32.甜瓜类抽检项目包括克百威、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷等3个指标。

33.甜椒抽检项目包括吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等7个指标。

34.西瓜抽检项目包括苯醚甲环唑、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等5个指标。

35.鸭肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、氯霉素、氟苯尼考、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等10个指标。

36.羊肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪、五氯酚酸钠等11个指标。

37.油桃抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、克百威、苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果等6个指标。

38.香蕉抽检项目包括腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、狄氏剂等6个指标。

39.猪肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、地塞米松、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、喹乙醇等26个指标。

40.枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果等4个指标。

四、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al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)、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、丙二醇等18个指标。

五、餐饮具

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等2个指标。