

附件 1

一、餐饮食品

(一) 抽检依据

食品整治办【2008】3号、整顿办函【2011】1号、GB 7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、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

1. 煎炸油检验项目包括酸价、苯并(a)芘;
2. 肉制品检验项目包括铬(以Cr计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计);
3. 复合调味料(自制)检验项目包括罂粟碱;
4. 生、熟面制品检验项目包括甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、铝的残留量(干样品,以Al计);
5. 油炸面制品检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计);
6. 火锅底料检验项目包括罂粟碱;
7. 自制饮料检验项目包括糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计);
8. 餐饮具检验项目包括大肠菌群、沙门氏菌。