

附件 1

一、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据 GB 2760-2014、中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告 2012 年第 10 号、食品整治办[2008]3 号、GB 2761-2017、GB 14934-2016、GB 2762-2017、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、发酵面制品(自制)检验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)、糖精钠(以糖精计)。

2、复用餐饮具(餐馆自行消毒)检测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。

3、果蔬汁等饮料(自制)检验项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)。

4、花生及其制品(自制)检验项目包括黄曲霉毒素 B₁。

5、火锅调味料(底料、蘸料)(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

6、酱卤肉制品(自制)检验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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)。

7、其他饮料(自制)检验项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)。

8、熏烧烤肉制品(餐饮)检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素。

9、油炸面制品(自制)检测项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)。