

本次检验项目

一、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)、《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.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖等 12 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、沙门氏菌等 11 个指标。

3.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品,

以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、二氧化硫残留量、碱性嫩黄、蛋白质等 9 个指标。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 5 个指标。

二、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《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.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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)、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)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙 II、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、致泻大肠埃希氏菌等 20 个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、氯霉素、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、

镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 18 个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、纳他霉素残留量、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苯并[a]芘、氯霉素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 18 个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括铬(以 Cr 计)、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、胭脂红、氯霉素、致泻大肠埃希氏菌等 7 个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯霉素、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、铅(以 Pb 计)等 7 个指标。

6.食用血制品抽检项目包括苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV 等 4 个指标。

三、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716)、《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.包子(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 1 个指标。

2.馒头花卷(自制) 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)、糖精钠(以糖精计)等 3 个指标。

3.其他发酵面制品(自制)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 1 个指标。

4.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分等 2 个指标。

5.油饼油条(自制) 抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 1 个指标。

6.火锅麻辣烫底料(自制) 抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 4 个指标。

7.其他调理肉类(自制)抽检项目包括 N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 2 个指标。

8.酱卤肉制品(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 1 个指标。

9.其他饮料(自制)抽检项目包括日落黄等 1 个指标。

10.热菜类(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 1 个指标。

11.凉皮类(自制) 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)等 2 个指标。

12.花生制品(自制) 抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁等 1 个

指标。

四、糖果制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399)、《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.糖果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群等 9 个指标。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、沙门氏菌等 2 个指标。

3.果冻抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、铅(以 Pb 计)等 9 个指标。

五、特殊膳食食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》(GB 10769)、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》(GB 10770)、《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》(GB

22570)、卫健委、市场监管总局《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》(2018年第7号公告)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品抽检项目包括无机砷(以As计)、商业无菌、总钠、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、蛋白质、脂肪等8个指标。

2.婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品抽检项目包括脂肪、蛋白质、能量、维生素D、维生素A、维生素B₁、锌、钙、铁、钠、水分、不溶性膳食纤维、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、菌落总数、沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、硝酸盐(以NaNO₃计)、维生素E、维生素C、二十二碳六烯酸等25个指标。

3.辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂抽检项目包括蛋白质、钙、锌、铁、维生素A、维生素D、维生素B₂、维生素B₁、维生素B₆、烟酸(烟酰胺)、黄曲霉毒素M₁、维生素C、大肠菌群、菌落总数、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、叶酸、泛酸、维生素B₁₂、硝酸盐(以NaNO₃计)等23个指标。

六、特殊医学用途配方食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《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

特殊医学用途婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、亚油酸与 α -亚麻酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、菌落总数、大肠菌群、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、核苷酸、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M₁、黄曲霉毒素B₁、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、

三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌等 62 个指标。

七、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. 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)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲拌磷、乙酰甲胺磷、腐霉利、乐果等 16 个指标。

2. 菜豆抽检项目包括氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、三唑磷、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

3. 葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊

酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、苯醚甲环唑、异菌脲、啉虫脒等 15 个指标。

4. 大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、甲拌磷等 9 个指标。

5. 豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苜基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO₂ 计)等 4 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、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲氧苄啉、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠等 16 个指标。

7. 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。

8. 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、水胺硫磷、毒死蜱等 15 个指标。

9. 胡萝卜抽检项目包括氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

10.鸡蛋抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、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)、氟苯尼考、地美硝唑、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等 19 个指标。

11.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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物等 19 个指标。

12.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪等 9 个指标。

13.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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷、乐果等 24 个指标。

14.结球甘蓝抽检项目包括苯醚甲环唑、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺

磷等 9 个指标。

15.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、三唑磷等 20 个指标。

16.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、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、乐果、三唑磷等 25 个指标。

17.梨抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 8 个指标。

18.萝卜抽检项目包括敌敌畏、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等 4 个指标。

19.牛肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、挥发性盐基氮、五氯酚酸钠、水分等 18 个

指标。

20.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、啉虫脒、甲拌磷、氧乐果等 13 个指标。

21.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、啉虫脒、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、甲胺磷、水胺硫磷等 20 个指标。

22.其他禽副产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物等 1 个指标。

23.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪、毒死蜱等 17 个指标。

24.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲基异柳磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、腈菌唑、涕灭威、吡虫啉等 23 个指标。

25.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、氟虫腈、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、克百威、氧乐果等 17 个指标。

26.羊肉抽检项目包括镉(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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪等 25 个指标。

27.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)、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、喹乙醇、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、替米考星、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、甲硝唑等 29 个指标。

28.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、联苯菊酯、噻唑膦、狄氏剂等 10 个指标。

29.柿子抽检项目包括涕灭威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、克百威、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷等 6 个指标。

30.西瓜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、辛硫磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等 10 个指标。

八、速冻食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295)、《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.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以 Cr 计)、胭脂红、铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 7 个指标。

2.速冻面米生制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)等 3 个指标。

3.速冻面米熟制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)等 2 个指标。

九、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。