

附件 1

本次检验项目

一、淀粉及淀粉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637)、《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. 淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 6 个指标。

2. 粉丝粉条抽检项目包括铅(以 Pb 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)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红等 16 个指标。

3. 其他淀粉制品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)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红等 15 个指标。

4. 淀粉糖抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硫酸灰分等 3 个指标。

二、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《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.黄豆酱、甜面酱等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)、氨基酸态氮(以氮计)等4个指标。

2.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)、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7个指标。

3.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)等3个指标。

4.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)、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)、大肠菌群、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等12个指标。

5.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、柠檬黄、胭脂红、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 11 个指标。

6.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)、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)、二氧化硫残留量等 5 个指标。

7.料酒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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等 6 个指标。

8.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。

9.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、安赛蜜等 11 个指标。

10.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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、安赛蜜等 17 个指标。

11.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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数等 10 个指标。

12.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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、不挥发酸(以乳酸计)等 10 个指标。

13.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)、亮蓝、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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 12 个指标。

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

15.味精抽检项目包括谷氨酸钠(以干基计)等 1 个指标。

三、婴幼儿配方食品

(一) 抽检依据

抽检依据是卫生部、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 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767）、《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）、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765）、《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.乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品抽检项目包括果糖、蔗糖、香兰素、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、黄曲霉毒素 M₁、亚硝酸盐、硝酸盐、锡、铅、灰分、杂质度、水分、低聚果糖、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(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳四烯酸 (AA/ARA)、二十二碳六烯酸 (DHA)、左旋肉碱、牛磺酸、硒、肌醇、胆碱、钙磷比值、碘、氯、磷、钙、铁、锌、锰、叶酸、铜、钾、钠、生物素、维生素 C、泛酸、镁、烟酸(烟酰胺)、维生素 B₁₂、维生素 B₆、维生素 B₂、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 E、维生素 A、维生素 D、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、亚油酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、 α -亚麻酸、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、脂

肪、蛋白质、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、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、多聚果糖、乙基香兰素等 69 个指标。

2.乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、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、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、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 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、锡、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、果糖、蔗糖等 65 个指标。

3.幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、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、叶

酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、锡等 59 个指标。

四、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)等 6 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金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B_1 、锡(以 Sn 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、不溶性膳食纤维、维生素 E、钠、锌、铁、钙、维生素 B_1 、脂肪、蛋白质、能量、水分、维生素 D、维生素 A、生物素、磷、钾、硝酸盐(以 NaNO_3 计)、二十二碳六烯酸、泛酸、维生素 B_2 、维生素 B_6 、维生素 B_{12} 、烟酸、叶酸、维生素 C、脲酶活性定性测定、花生四烯酸等 37 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 B_2 、维生素 B_1 、黄曲霉毒素 M_1 、大肠菌群、菌落总数、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二十二碳六烯酸等 17 个指标。

4. 运动营养食品抽检项目包括钙、锌、镁、钠、肌酸、牛磺酸、维生素 B_2 、维生素 B_1 、维生素 B_6 、黄曲霉毒素 M_1 、烟酸、咖啡因、左旋肉碱、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 B_1 、维生素 D 等 19 个指标。

五、粮食加工品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB

B 2760) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B₁等 8 个指标。

2.小麦粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、玉米赤霉烯酮、滑石粉、偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等 13 个指标。

3.玉米粉(片、渣)抽检项目包括玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 5 个指标。

4.发酵面制品抽检项目包括胭脂红、柠檬黄、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)等 8 个指标。

六、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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 灭菌乳》(GB 25190)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302)、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. 灭菌乳抽检项目包括总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、非脂乳固体、酸度、蛋白质、脂肪、黄曲霉毒素 M₁、商业无菌、总汞(以 Hg 计)、三聚氰胺、丙二醇等 12 个指标。

2. 发酵乳抽检项目包括霉菌、酵母、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乳酸菌数、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 16 个指标。

3. 调制乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、商业无菌、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、脂肪、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等 14 个指标。

4. 巴氏杀菌乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、丙二醇等 3 个指标。

5. 干酪、再制干酪、干酪制品抽检项目包括三聚氰胺、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、沙门氏菌、霉菌等 7 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 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.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)、阿维菌素、对硫磷、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、溴氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等18个指标。

2.番茄抽检项目包括敌敌畏、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、吡唑醚菌酯、腐霉利、噻虫嗪、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷等17个指标。

3.葱抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果等13个指标。

4.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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、六六六、乙酰甲胺磷等 18 个指标。

5.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

6.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 10 个指标。

7.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)、腐霉利、甲胺磷、克百威、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

8.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

9.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、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)、氯霉素、氟苯尼考、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 24 个指标。

10.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃西林代谢物、地塞米松、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、倍他米松、林可霉素、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)等17个指标。

11.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、乙螨唑、甲拌磷、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、阿维菌素、噻虫嗪等8个指标。

12.山药抽检项目包括铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威等6个指标。

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

八、方便食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400)、《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.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项

目包括水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群等 5 个指标。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等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)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、过氧化值(以脂肪计)、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B₁等 12 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。