本次检验项目

餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921—2013）等。

（二）检验项目

1、油炸面制品(自制)的检验项目有铝的残留限量。

2、火锅调味料(底料、蘸料)(自制)的检验项目有罂粟碱，吗啡，可待因，那可丁，蒂巴因，苏丹红Ⅰ，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红Ⅳ，罗丹明B，碱性橙Ⅱ，碱性橙21，碱性橙22。

3、酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉(自制)的检验项目有铬、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、氯霉素、克伦特罗<限畜肉>、沙丁胺醇<限畜肉>、莱克多巴胺<限畜肉>。

4、糕点(自制)的检验项目有苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、纳他霉素、三氯蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、铝的残留限量（干样品，以Al计）、霉菌。

5、酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) 的检验项目有铬(以Cr计)、胭脂红、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)。

6、发酵面制品(自制)的检验项目有甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

7、即食海蜇的检验项目有苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），铝的残留量（以即食海蜇中Al 计）

8、豆干、豆腐、豆皮等的检验项目有苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸，甲醛次硫酸氢钠，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌