**宁津60批抽检**

**一：饼干**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**饼干的抽检项目包括：铅，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，铝，标签。**

**二：餐饮食品**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 14934-2016、食品整治办〔2008〕3号、GB 2760-2014。**

**（二）检验项目**

**餐饮食品的抽检项目包括：游离性余氯，阴离子合成洗涤剂，大肠菌群，沙门氏菌，甲醛次硫酸氢钠 ，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，脱氢乙酸，铝。**

**三：炒货食品及坚果制品**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 19300-2014、GB 2760-2014、GB 2762-2017。**

**（二）检验项目**

**炒货食品及坚果制品的抽检项目包括：酸价，过氧化值，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，二氧化硫，铅。**

**四：蛋制品**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、整顿办函〔2011〕1 号、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**蛋制品的抽检项目包括：铅，镉，苯甲酸，山梨酸，苏丹红I，苏丹红Ⅱ，苏丹红Ⅲ，苏丹红IV，糖精钠，标签。**

**五、淀粉及淀粉制品**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**淀粉及淀粉制品抽检项目包括铅，铝，二氧化硫，苯甲酸，山梨酸，甜蜜素，标签。**

**六、豆制品**

1. **检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB/T 22106-2008、GB 7718-2011、GB 28050-2011。**

1. **检验项目**

**豆制品的检验项目包括：铅，苯甲酸，山梨酸，脱氢乙酸，糖精钠，铝，蛋白质，标签。**

**七：方便食品**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011、DB41/T 515-2007。**

**（二）检验项目**

**方便食品的抽检项目包括：苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，安赛蜜，脱氢乙酸，标签、二氧化硫。**

**八：蜂产品**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 14963-2011、农业部公告第235号、GB 2760-2014、GB 7718-2011、GH/T 18796-2012。**

**（二）检验项目**

**蜂产品的抽检项目包括：果糖和葡萄糖，氯霉素，蔗糖，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，菌落总数，大肠菌群，霉菌计数，嗜渗酵母计数，标签。**

**九：糕点**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 2760-2014、GB 7099-2015、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**糕点的抽检项目包括：苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，铝，脱氢乙酸，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，菌落总数，大肠菌群，标签。**

**十：罐头**

**（一）检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**罐头的抽检项目包括：铅，二氧化硫，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，脱氢乙酸，三氯蔗糖，标签。**

**十一、酒类**

1. **检验依据**

**检验依据是GB/T 27588-2011、产品明示值、GB 2757-2012、GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB/T 10781.1-2006等。**

1. **检验项目**

**酒类的检验项目包括：酒精度，总酸，总酯，己酸乙酯，甲醇，氰化物，铅，糖精钠，甜蜜素，三氯蔗糖，标签等。**

**十二、粮食加工品**

1. **检验依据**

**检验依据是GB 2760-2014、食品整治办〔2008〕3号、GB 2761-2017。**

1. **检验项目**

**粮食加工品检验项目包括：苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，铝，脱氢乙酸，甲醛次硫酸氢钠，铅，镉，总汞，总砷，铬，脱氧雪腐镰刀菌烯醇。**

**十三、肉制品**

1. **检验依据**

**检验依据是GB 2760-2014、整顿办函〔2011〕1号等。**

1. **检验项目**

**肉制品检验项目包括：脱氢乙酸，亚硝酸盐，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，胭脂红，氯霉素等。**

**十四：食品添加剂**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 1886.1-2015、卫生部2005年第9号公告、GB 29924-2013、GB 1886.2-2015。**

**（二）检验项目**

**食品添加剂的检验项目是：重金属，砷 ，总碱量，氯化物，水不溶物，溴酸钾，标签。**

**十五、食用农产品**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 2760-2014、GB 2761-2017、GB 2762-2017、GB 2763-2016、整顿办函〔2010〕50号、农业部公告第235号、农业部公告第560号等。**

**（二）检验项目**

**1.禽畜肉及副产品的检验项目是：克伦特罗，沙丁胺醇，莱克多巴胺，磺胺类，恩诺沙星，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，氯霉素。**

**2.蔬菜的检验项目是：镉，总汞，亚硫酸盐，6-苄基腺嘌呤，4-氯苯氧乙酸钠，赤霉素，甲胺磷，氧乐果，甲拌磷，对硫磷，甲基对硫磷，水胺硫磷，等。**

**3.鲜蛋的检验项目是：铅，镉，恩诺沙星，氯霉素，氟苯尼考。**

**4.生干坚果与籽类的检验项目是：酸价，过氧化值，黄曲霉毒素B＜1＞，镉，铅。**

**5.水产品的检验项目是：孔雀石绿，氯霉素，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，恩诺沙星。**

**6.水果类的检验项目是：甲胺磷，氧乐果，甲基对硫磷，水胺硫磷，敌敌畏，毒死蜱，丙溴磷，杀螟硫磷等。**

**十六、食用油、油脂及其制品**

1. **检验依据**

**检验依据是GB 7102.1-2003、GB 2762-2017、GB/T 8233-2008、GB 7718-2011。**

1. **检验项目**

**食用油、油脂及其制品检验项目是：酸价，极性组分，苯并[a]芘，羰基价，过氧化值，溶剂残留量。**

**十七、蔬菜制品**

1. **检验依据**

**检验依据是GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011。**

1. **检验项目**

**蔬菜制品的检验项目是：铅，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，安赛蜜，脱氢乙酸，亚硝酸盐，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，标签等。**

**十八：薯类和膨化食品**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 17401-2014、GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011等。**

**（二）检验项目**

**薯类和膨化食品的检验项目是：水分，酸价，过氧化值，铅，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，铝，菌落总数，大肠菌群，标签等。**

**十九：水产制品**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**水产制品的检验项目是：铅，甲基汞，无机砷，苯甲酸，山梨酸，铝，标签等。**

**二十：水果制品**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 2762-2017、GB 2761-2017、GB 2760-2014。**

**（二）检验项目**

**水果制品的检验项目是：铅，展青霉素，二氧化硫，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，胭脂红，苋菜红，相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。**

**二十一、调味品**

**（一）检验依据**

**检验依据是产品明示值、GB 2760-2014、GB 2719-2003、GB 7718-2011、SB/T 10337-2012、产品明示值等。**

**（二）检验项目**

**调味品的检验项目是：总酸，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，甜蜜素，脱氢乙酸，大肠菌群，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，标签等。**

**二十二：饮料**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 2762-2017、GB 2760-2014、GB 7718-2011。**

**（二）检验项目**

**饮料的检验项目是：铅，苯甲酸，山梨酸，糖精钠，安赛蜜，甜蜜素，脱氢乙酸，胭脂红，新红，防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，标签等。**

**二十三：婴幼儿配方食品**

**（一）检验依据**

**检验依据是整顿办函GB 10767-2010、《卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011年第10号》、GB 13432-2013。**

**（二）检验项目**

**婴幼儿配方食品的检验项目是：蛋白质，脂肪，钠，钾，铁，锌，三聚氰胺，标签等。**

**关于部分检验项目的说明**

**一、苯甲酸**

**苯甲酸是食品中常用的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌都有较好的抑制作用。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定：酱腌菜中苯甲酸和山梨酸的最大使用量均为1.0g/kg。苯甲酸和山梨酸的安全性都比较高。苯甲酸可以在体内很快被吸收，以马尿酸的形式排出体外，少量的苯甲酸不会有蓄积作用但如果长期服用苯甲酸超标的食品，会对人的身体健康造成一定危害。苯甲酸不合格的原因可能为：（1）个别企业为延长产品保质期或防止产品在保质期内腐败变质，超限量使用；（2）个别企业生产过程控制不严，没有严格按照配方组织生产，造成苯甲酸不合格；（3）个别企业对食品添加剂的使用规定不了解造成超限量使用苯甲酸。。**

**二：脱氢乙酸：**

**脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，是一种低毒高效的防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定豆制品中脱氢乙酸及其钠盐的技术要求为不得添加。**

**三：二氧化硫**

**二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定蜜饯凉果类二氧化硫残留量不得超过0.35 g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。**

**四：阴离子合成洗涤剂**

**阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在消毒企业中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。**

**五：克伦特罗**

**[克伦特罗](http://baike.baidu.com/item/%E5%85%8B%E4%BB%91%E7%89%B9%E7%BD%97" \t "http://www.sdfda.gov.cn/art/2017/9/8/_blank)属β-受体激动剂类药物，俗称“瘦肉精”。该类药物能够促进动物体蛋白质沉积、促进脂肪分解抑制脂肪沉积，提高瘦肉率。**