附件1

本次部分不合格样品检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 5750.4-2006 《生活饮用水标准检验方法 感观性状和物理指标》第10章、BJS201802 《食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定》

（二）检验项目

1、餐饮具（餐馆自行消毒）检验项目包括：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

二、调味品

（一）抽检依据

GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 18186-2000《酿造酱油》。

（二）检验项目

酱油检验项目包括：氨基酸态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、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)、菌落总数、全氮(以氮计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

三、肉制品

（一）抽检依据

GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、整顿办函[2011]1号《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)》。

熟肉干制品检验项目包括：N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、铅(以Pb计)、沙门氏菌、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、致泻大肠埃希氏菌、总砷(以As计)。