附件2

2022年来宾市食品安全监督抽检品种及检验项目表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 发酵面制品(自制) | 较高 | 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） |
| 油炸面制品(自制) | 较高 | 铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 酱卤肉制品(自制) | 高 | 胭脂红、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 复合调味料(自制) | 半固态调味料(自制) | 火锅调味料(底料、蘸料)(自制) | 较高 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |
| 水产及水产制品（餐饮） | 水产及水产制品（餐饮） | 生食动物性水产品（餐饮） | 高 | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴 |
| 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐饮） | 花生及其制品（餐饮) | 较高 | 黄曲霉毒素B1 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 较高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 |
| 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 较高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 |
| 饮料（自制） | 饮料（自制） | 果蔬汁等饮料（自制） | 较高 | 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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝，视产品具体色泽而定） |
| 其他饮料（自制） | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝，视产品具体色泽而定） |
| 其他餐饮食品 | 焙烤食品（餐饮） | 糕点（餐饮单位自制） | 较高 | 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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计） |
| 其他餐饮食品 | 凉菜类（餐饮） | 酱腌菜（餐饮） | 较高 | 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）、阿斯巴甜、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）、三氯蔗糖、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 |

校园食品安全专项抽检监测品种及项目表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | 餐饮食品 | 小麦粉制品（自制） | 油饼油条（自制） | 铝的残留量（干样品，以Al计） | / | / | 抽样量不低于600g，其中检样400g，备样200g |
| 馒头花卷（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | / | 抽样量不低于600g，其中检样400g，备样200g |
| 包子（自制） | / | 铝的残留量（干样品，以Al计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | / | 抽样量不低于600g，其中检样400g，备样200g |
| 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 阴离子合成洗涤剂、大肠菌群 | / | 所有使用过化学洗涤剂进行清洗消毒的复用餐饮具均视为使用了化学消毒法，并需进行阴离子合成洗涤剂项目的检验。原则上该食品类别应现场取样并尽快送达实验室 | 检验样液和备份样液均不低于200ml |