附件1

本次检验项目

1. 餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据食品整治办[2008]3号、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告、GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具的要求。

（二）检验项目

煎炸过程用油检验项目包括酸价(KOH)、极性组分、苯并[a]芘。

发酵面制品 (自制)检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品,以Al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)检验项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉 (自制)检验项目包括胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、糖精钠(以糖精计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

火锅调味料 (底料、蘸料)(自制)检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

复用餐饮具检验项目包括大肠菌群、沙门氏菌。

其它餐饮食品检验项目包括铅(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)。