

附件 1

本次检验项目

餐饮食品

（一）检验依据

检验依据是 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，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》，食品整治办[2008]3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（第一批）》。

（二）检验项目

1、复用餐饮具的检验项目为大肠菌群,游离性余氯,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计),沙门氏菌。

2、粉条的检验项目为铅(以 Pb 计),铝的残留量(干样品,以 Al 计),二氧化硫残留量。

3、烤羊肉的检验项目为亚硝酸盐(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),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。

4、油辣椒、火锅底料的检验项目为罂粟碱,吗啡,可待因,那可丁,蒂巴因。