附件1

本次检验项目

1. 餐饮食品
2. 抽检依据

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DB31/ 2010-2012《食品安全地方标准 火锅食品中罂粟碱、吗啡、那可丁、可待因和蒂巴因的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB 7102.1-2003《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、GB 19302-2010 《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《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 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、食品整治办{2009}5号、整治办函{2011}1号、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

（二）检验项目：

铬(以Cr计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、酸价、极性组分、羰基、蛋白质、 脂肪 、乳酸菌数、酸度、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群、沙门氏菌（2017年新标准）。