## 2025年吐鲁番市餐饮服务环节食品安全监督抽查实施细则

**1适用范围**

抽样范围为吐鲁番市辖区。抽样对象是正常经营的餐饮单位。

**2产品种类**

重点抽检品种为餐饮单位加工制自肉及肉制品、餐饮食品、餐饮具（餐饮单位自行消毒的复用餐饮具）、饮料等。

**3检验依据**

下列文件凡是注明日期的，其随后所有的修改单或修订版均不适用于本细则。凡是不注明日期的，其最新版本适用于本细则。

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.202 食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）的测定

GB/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法感官性状和物理指标

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

BJS 201802 食品中吗啡、可待因、罂粟碱、那可丁和蒂巴因的测定

整顿办函〔2011〕1号 全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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）》的通知

**4抽样**

**4.1抽样型号或规格**

餐饮食品一般为加工自制的非预包装食品。

**4.2抽样地点**

吐鲁番市行政区域内正常经营的餐饮单位进行抽样。

**4.3抽样方法及数量**

原则上抽取样品数量不少于1kg，糕点（自制）抽取数量不少于2kg。

所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质）。

抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

注：在本细则的规定中，检验机构在检验过程中自行对检验结果进行复验时所采用的样品，应为抽取的检验样品，不得采用复检备份样品。为确保抽样工作的代表性、分散性和广泛性，经营单位一次抽样不得超过两个品种（各1批次）。

**4.4抽样要求**

承担抽样任务的人员应了解抽样目的，并做好抽样文书、工具、容器、仪器设备、材料和试剂的准备工作。

**4.4.1餐饮食品包装的要求**

抽取的餐饮食品可采用餐饮单位用于盛装食品的包装容器。盛装液体的包装，可用带塞玻璃瓶或塑料瓶等；盛装固体、半固体样品的包装，可用玻璃瓶或塑料袋等。

**4.4.2 不同形态样品的抽样要求**

采集餐饮食品时，预先对包装内食品充分混合，然后从不同部位采集分样混合成一份样品。固体从盛放样品包装的上、中、下不同的部位多点采样，混合后按四分法对角采样，再进行混合，最后取有代表性样品放入采样包装中；散装半固体这类较稠的物料不易充分混匀，打开包装，用采样器分上、中、下三层分别取出检样，将样品混合均匀。固体、半固体可使用小勺或镊子采样；散装液体（如奶茶等）样品应先充分混合后，再取中间部位的样品，采样时可使用玻璃吸管或倾倒方式。

**4.4.3特殊样品的采样要求**

煎炸过程用油：从煎炸用锅等容器内取出约2L（kg）样品于经营单位提供的干净瓷质或铁质容器内，现场冷却后，将约1L（kg）样品盛装于清洁干燥的样品容器内。

复用餐饮具（餐馆自行消毒）：理化项目按照《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》 （GB 14934-2016）附录A.1的方法现场处理样品，处理后的样液分成两份，其中1/2作为检样，1/2作为备样，将检验样液和备份样液带回。检验样液及备份样液一般均不少于400mL。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

微生物项目样品按照《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）附录A.2的方法现场采样，将棉拭子或纸片置于无菌袋中尽快送达实验室（若采用附录A.2.1发酵法的方法采样，需在4小时内送达），应保存采样记录及采样时间。采样过程中应按照A.2.3.2取空白对照样品。

**4.4.4其他要求**

原则上只抽取餐饮环节加工出来的最终产品，不得抽取餐饮原材料。抽检样品须经北京华测抽样人员快检筛查，阳性样品必抽，承检单位务必做到抽样与检验人员分离。各区（县）市场监督管理部门要切实履行质量监管属地责任，加强与承检机构的协作配合，北京华测要安排人员做好抽样工作，将检验工作中发现的食品安全问题和有关检验报告及时上报组织实施抽检工作的市场监管部门。发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后24小时之内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，报告相关市场监管部门。北京华测要做好合格备份样品处置管理工作，避免食品浪费问题。抽样依据的填写，有国家、行业标准标准的填写国家、行业标准，企业标准填写产品卫生标准。

**4.5抽样单**

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及受检企业相关信息。

**4.6封样和样品运输、贮存**

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字或者盖章确认，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。

抽样人员应采取有效的防护措施，保证样品在运输、贮存过程中符合国家相关规定及包装标识要求，不发生影响检验结论的变化。

**5检验项目**

餐饮服务环节食品安全监督抽查检验项目见表1-1～表1-10。

**表1-1酱卤肉制品（自制）a检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 镉（以Cd计） | GB 2762 | GB 5009.15 |
| 2 | 铬（以Cr计） | GB 2762 | GB 5009.123 |
| 3 | 总砷（以 As 计） | GB 2762 | GB 5009.11 |
| 4 | N-二甲基亚硝胺 | GB 2762 | GB 5009.26 |
| 5 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 6 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 7 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 8 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760 | / |
| 9 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 10 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭  脂红、诱惑红） | GB 2760 | GB 5009.35 |
| 注：a. 以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，经过烧煮、酱制（卤制）等制成的肉制品，包含白煮肉、红烧肉。 | | | |

**表1-2熏烧烤肉类（自制）a检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | N-二甲基亚硝胺 | GB 2762 | GB 5009.26 |
| 2 | 苯并[a]芘 | GB 2762 | GB 5009.27 |
| 3 | 铅（以Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |
| 4 | 铬（以Cr计） | GB 2762 | GB 5009.123 |
| 5 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红 | GB 2760 | GB 5009.35 |
| 注：a. 限以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，经过熏、烧、烤制成的熟肉制品。 | | | |

**表1-3油饼油条（自制）a检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | GB 2760 | GB 5009.182 |
| 注：a. 限油条、油炸的油饼。 | | | |

**表1-4包子（自制）检验项目及检测方法**

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 铅（以Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |
| 2 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 4 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 5 | 糖精钠（以糖精计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 6 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | GB 2760 | GB 5009.97 |

**表1-5糕点（自制）检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 酸价（以脂肪计）（KOH）a | GB 7099 | GB 5009.229 |
| 2 | 过氧化值（以脂肪计）a | GB 7099 | GB 5009.227 |
| 3 | 铅（以Pb计） | GB 2762 | GB 5009.12 |
| 4 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 5 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 6 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | GB 2760 | GB 5009.182 |
| 7 | 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | GB 2760 | / |
| 注：a. 仅适用于配料中添加油脂的产品。 | | | |

**表1-6凉皮（自制）a检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 4 | 罂粟碱b | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 5 | 吗啡b | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 6 | 可待因b | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 7 | 那可丁b | 整顿办函〔2011〕1 号 | BJS 201802 |
| 注：a. 以小麦粉为主要原料，制成的凉皮类，包含凉皮、酿皮、面皮等。  b. 限凉皮、酿皮、面皮等的汤汁检测。 | | | |

**表1-7奶茶（自制）a检验项目及检测方法**

| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或标准 | 检测方法 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009.121 |
| 注：a. 主要添加乳和茶制成的饮料。 | | | |

**表1-8复用餐饮具（餐馆自行消毒）a检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 阴离子合成洗涤剂  （以十二烷基苯磺酸钠计）b | GB 14934 | GB/T 5750.4-2006 第10章 |
| 2 | 大肠菌群 | GB 14934 | GB 14934附录B |
| 注：a. 限抽取消毒完成待使用的复用餐饮具。b. 限采用化学消毒法的餐饮具检测。采用化学洗涤剂、消毒剂对餐饮具进行清洗消毒的方式均属于化学消毒法。 | | | |

**表1-9煎炸过程用油a检验项目及检测方法**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 极性组分 | GB 2716 | GB 5009.202 |
| 2 | 酸价（KOH） | GB 2716 | GB 5009.229 |
| 注：a. 限煎炸过程中的食用植物油。 | | | |

**表1-10除上述类别的餐饮加工自制食品a的检验项目**

| **序号** | **检验项目** | **依据法律法规或标准** | **检测方法** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 各区（县）依实际情况而定 | 各区（县）依实际情况而定 | 各区（县）依实际情况而定 |
| 注：a. 各区（县）自定的餐饮加工自制食品类别应参考国抽系统中餐饮食品四级分类制定。 | | | |