

食品卫生国家标准 汇编 (3)



食品卫生国家标准汇编(3)

中国预防医学科学院标准处 编

中国标准出版社

1995

(京)新登字 023 号

图书在版编目(CIP)数据

2682/27 17

食品卫生国家标准汇编 (3)/中国预防医学科学院
标准处编. —北京: 中国标准出版社, 1995
ISBN 7-5066-1105-8

I. 食… II. 中… III. 食品卫生-国家标准-中国-汇编
IV. R15-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 05502 号

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

电 话: 8522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*
开本 880×1230 1/16 印张 32¼ 字数 1 024 千字

1995 年 6 月第一版 1995 年 11 月第二次印刷

*
印数 7 001—11 000 定价 43.00 元

前 言

《中华人民共和国食品卫生法》规定,为保证食品卫生,防止食品污染和有害因素对人体的危害,保障人民身体健康,增强各民族人民的体质,国家对一切食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用工具、设备及食品的生产经营场所、设施和有关环境实行卫生监督制度。

我国现行的数百个食品卫生标准已为依法进行食品卫生监督提供了合理和科学的技术依据。这对保证食品卫生质量,保护人民身体健康,促进食品经济的正常发展起到了良好的作用,取得了利国利民的巨大的社会效益和经济效益。

为加强食品卫生的监督管理,受卫生部卫生监督司委托,由中国预防医学科学院标准处编辑,经专家严格审核和必要订正,中国标准出版社出版的《食品卫生国家标准汇编(1)》、《食品卫生国家标准汇编(2)》已于1987年和1992年出版发行。

《食品卫生国家标准汇编(1)》收集了截止到1986年底以前发布的有关食品卫生、食品包装材料、食品卫生微生物检验方法、食品卫生理化检验方法等各类食品卫生标准227个。书后还列有作废标准和现行标准的对照表。

《食品卫生国家标准汇编(2)》收集了自1987年1月至1991年12月底发布的有关食品卫生、食品包装材料、食品卫生微生物检验方法、食品卫生理化检验方法等食品卫生标准117个,现行的食品卫生管理办法32个,还收集了各类食品企业卫生规范及食物中营养成分测定方法。

本次出版的《食品卫生国家标准汇编(3)》收集了自1992年1月经专家评审通过,于1994年上半年由中华人民共和国卫生部发布的各类食品卫生标准142个,其中包括食品卫生、食品包装材料、食品卫生微生物检验方法、食品卫生理化检验方法等四大类食品卫生标准。

本书内容翔实,标准齐全,适合各地卫生行政管理部门、食品卫生监督检验机构、食品生产企业、工商管理部门、商检部门、食品经销部门、宾馆、饭店等单位使用,是卫生工作人员在监督、监测、执法工作中必备的工具书,同时也是关心食品卫生和营养保健的广大消费者的参考书。

今后我们还将陆续编辑食品卫生国家标准汇编,为广大用户提供服务。

中国预防医学科学院标准处
(北京南纬路27号 邮编100050)

1995年3月

目 录

一、食品卫生标准

GB 2707—94	猪肉卫生标准(代替 GB 2707—81、GB 2722—81)	3
GB 2725.1—94	肉灌肠卫生标准(代替 GB 2725—81)	5
GB 2727—94	烧烤肉卫生标准(代替 GB 2727—81)	7
GB 2733—94	海水鱼类卫生标准(代替 GB 2733~2734—81、2737~2738—81、GBn150 ~151—81、GBn 139—81)	9
GB 2735—94	头足类海产品卫生标准(代替 GB 2735—81)	11
GB 2736—94	淡水鱼卫生标准(代替 GB 2736—81)	13
GB 2740—94	河虾卫生标准(代替 GB 2740—81)	15
GB 2741—94	海虾卫生标准(代替 GB 2741—81、GBn 152—81)	17
GB 2743—94	海蟹卫生标准(代替 GB 2743—81)	19
GB 4788—94	食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷最大残留限量标准(代替 GB 4788—84)	21
GB 4810—94	食品中砷限量卫生标准(代替 GB 4810—84、GB 4811—84)	22
GB 7102.1—94	食用植物油煎炸过程中的卫生标准(代替 GB 7102—86)	24
GB 7104—94	食品中苯并(a)芘限量卫生标准(代替 GB 7104—86、GB 12400—90)	26
GB 9678.1—94	糖果卫生标准(代替 GB 9678—88)	28
GB 9678.2—94	巧克力卫生标准(代替 GB 9678—88)	31
GB 14868—94	食品中辛硫磷最大残留限量标准	33
GB 14869—94	食品中百菌清最大残留限量标准	34
GB 14870—94	食品中多菌灵最大残留限量标准	35
GB 14871—94	食品中二氯苯醚菊酯最大残留限量标准	36
GB 14872—94	食品中乙酰甲胺磷最大残留限量标准	37
GB 14873—94	稻谷中甲胺磷最大残留限量标准	38
GB 14874—94	稻谷和棉籽油中甲基对硫磷最大残留限量标准	39
GB 14880—94	食品营养强化剂使用卫生标准	40
✓ GB 14881—94	食品企业通用卫生规范	47
GB 14882—94	食品中放射性物质限制浓度标准	54
GB 14884—94	蜜饯食品卫生标准	57
GB 14891.1—94	辐照扒鸡卫生标准	60
GB 14891.2—94	辐照花粉卫生标准	62
GB 14891.3—94	辐照果脯卫生标准	64
GB 14891.4—94	辐照生杏仁卫生标准	66
GB 14891.5—94	辐照番茄卫生标准	68
GB 14891.6—94	辐照猪肉卫生标准	70
GB 14891.7—94	辐照荔枝卫生标准	72
GB 14891.8—94	辐照蜜桔卫生标准	74
GB 14891.9—94	辐照薯干酒卫生标准	76

GB 14891.10—94	辐照熟肉制品卫生标准	79
GB 14928.1—94	食品中地亚农最大残留限量标准	81
GB 14928.2—94	食品中抗蚜威最大残留限量标准	82
GB 14928.3—94	食品中甲基嘧啶硫磷最大残留限量标准	83
GB 14928.4—94	食品中溴氰菊酯最大残留限量标准	84
GB 14928.5—94	食品中氰戊菊酯最大残留限量标准	85
GB 14928.6—94	花生仁、食用油(花生油、棉籽油)中涕灭威最大残留限量标准	86
GB 14928.7—94	稻谷中呋喃丹最大残留限量标准	87
GB 14928.8—94	稻谷、柑桔中水胺硫磷最大残留限量标准	88
GB 14928.9—94	稻谷中三环唑最大残留限量标准	89
GB 14928.10—94	大米、蔬菜、柑桔中喹硫磷最大残留限量标准	90
GB 14928.11—94	大米中杀虫环最大残留限量标准	91
GB 14928.12—94	大米中杀虫双最大残留限量标准	92
GB 14930.1—94	食品工具、设备用洗涤剂卫生标准	93
GB 14930.2—94	食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准	95
GB 14932.1—94	食用豆粕卫生标准	100
GB 14934—94	食(饮)具消毒卫生标准	101
GB 14935—94	食品中铅限量卫生标准	105
GB 14936—94	硅藻土卫生标准	107
GB 14938—94	食物中毒诊断标准及技术处理总则	113
GB 14939—94	鱼罐头卫生标准	116
GB 14961—94	食品中铬限量卫生标准	119
GB 14963—94	蜂蜜卫生标准	120
GB 14964—94	赤砂糖卫生标准	122
GB 14968—94	食品中草甘膦最大残留限量标准	124
GB 14969—94	甘蔗、柑桔中克线丹最大残留限量标准	125
GB 14970—94	食品中噻嗪酮最大残留限量标准	126
GB 14971—94	食品中西维因最大残留限量标准	128
GB 14972—94	食品中粉锈宁最大残留限量标准	129
GB 14974—94	苹果和山楂制品中展青霉素限量卫生标准	130

二、食品包装材料卫生标准

GB 4803—94	食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准(代替 GB 4803—84)	135
GB 4805—94	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准(代替 GB 4805—84)	137
GB 4806.1—94	食品用橡胶制品卫生标准(代替 GB 4807~4808—84, GB 7057—86, GB 11331—89)	139
GB 4806.2—94	橡胶奶嘴卫生标准(代替 GB 4806—84)	142
✓ GB 9685—94	食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准(代替 GB 9685—88)	144
✓ GB 14942—94	食品容器、包装材料用聚碳酸酯成型品卫生标准	148
✓ GB 14944—94	食品包装用聚氯乙烯瓶盖垫片及粒料卫生标准	150
GB 14967—94	胶原蛋白肠衣卫生标准	153

三、食品卫生微生物检验方法

✓ GB 4789.1—94	食品卫生微生物学检验 总则(代替 GB 4789.1—84)	157
✓ GB 4789.2—94	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定(代替 GB 4789.2—84)	161
✓ GB 4789.3—94	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定(代替 GB 4789.3—84)	165

✓ GB 4789.4—94	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验(代替 GB 4789.4—84)	170
✓ GB 4789.5—94	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌检验(代替 GB 4789.5—84)	183
GB 4789.6—94	食品卫生微生物学检验	致泻大肠埃希氏菌检验 (代替 GB 4789.6—84)	187
GB 4789.7—94	食品卫生微生物学检验	副溶血性弧菌检验(代替 GB 4789.7—84)	192
GB 4789.8—94	食品卫生微生物学检验	小肠结肠炎耶尔森氏菌检验 (代替 GB 4789.8—84)	196
GB 4789.9—94	食品卫生微生物学检验	空肠弯曲菌检验(代替 GB 4789.9—84)	199
✓ GB 4789.10—94	食品卫生微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验(代替 GB 4789.10—84) ...	205
✓ GB 4789.11—94	食品卫生微生物学检验	溶血性链球菌检验(代替 GB 4789.11—84)	214
GB 4789.12—94	食品卫生微生物学检验	肉毒梭菌及肉毒毒素检验 (代替 GB 4789.12—84)	217
GB 4789.13—94	食品卫生微生物学检验	产气荚膜梭菌检验(代替 GB 4789.13—84)	221
GB 4789.14—94	食品卫生微生物学检验	蜡样芽胞杆菌检验(代替 GB 4789.14—84)	224
✓ GB 4789.15—94	食品卫生微生物学检验	霉菌和酵母计数(代替 GB 4789.15—84)	228
GB 4789.16—94	食品卫生微生物学检验	常见产毒霉菌的鉴定(代替 GB 4789.16—84) ...	232
GB 4789.17—94	食品卫生微生物学检验	肉与肉制品检验(代替 GB 4789.17—84)	260
GB 4789.18—94	食品卫生微生物学检验	乳与乳制品检验(代替 GB 4789.18—84)	262
GB 4789.19—94	食品卫生微生物学检验	蛋与蛋制品检验(代替 GB 4789.19—84)	264
GB 4789.20—94	食品卫生微生物学检验	水产食品检验(代替 GB 4789.20—84)	267
GB 4789.21—94	食品卫生微生物学检验	清凉饮料检验(代替 GB 4789.21—84)	269
GB 4789.22—94	食品卫生微生物学检验	调味品检验(代替 GB 4789.22—84)	271
GB 4789.23—94	食品卫生微生物学检验	冷食菜、豆制品检验(代替 GB 4789.23—84) ...	273
GB 4789.24—94	食品卫生微生物学检验	糖果、糕点、果脯检验(代替 GB 4789.24—84) ...	275
GB 4789.25—94	食品卫生微生物学检验	酒类检验(代替 GB 4789.25—84)	277
GB 4789.26—94	食品卫生微生物学检验	罐头食品商业无菌检验 (代替 GB 4789.26—89)	279
GB 4789.27—94	食品卫生微生物学检验	鲜乳中抗生素残留量检验 (代替 GB 4789.27—84)	287
GB 4789.28—94	食品卫生微生物学检验	染色法、培养基和试剂 (代替 GB 4789.28—84)	290
GB/T 4789.29—94	食品卫生微生物学检验	椰毒假单胞菌酵米面亚种检验	335
GB 4789.30—94	食品卫生微生物学检验	单核细胞增生李斯特氏菌检验	340
GB 4789.31—94	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌、志贺氏菌和致泻大肠埃希氏菌的 肠杆菌科噬菌体检验方法	347

四、食品卫生理化检验方法

GB/T 7102.2—94	食用植物油煎炸过程中的极性组分(PC)的测定方法	359
GB 14875—94	食品中辛硫磷农药残留量的测定方法	362
GB 14876—94	食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法	365
GB 14877—94	食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法	368
GB 14878—94	食品中百菌清残留量的测定方法	372
GB 14879—94	食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定方法	375
GB 14883.1—94	食品中放射性物质检验 总则	378
GB 14883.2—94	食品中放射性物质检验 氢-3 的测定	382
GB 14883.3—94	食品中放射性物质检验 铯-89 和铯-90 的测定	385

GB 14883.4—94	食品中放射性物质检验	钷-147 的测定	396
GB 14883.5—94	食品中放射性物质检验	钷-210 的测定	400
GB 14883.6—94	食品中放射性物质检验	镭-226 和镭-228 的测定	403
GB 14883.7—94	食品中放射性物质检验	天然钍和铀的测定	410
GB 14883.8—94	食品中放射性物质检验	钷-239、钷-240 的测定	419
GB 14883.9—94	食品中放射性物质检验	碘-131 的测定	424
GB 14883.10—94	食品中放射性物质检验	铯-137 的测定	430
GB/T 14929.1—94	食品中地亚农(二嗪农)残留量测定方法		435
GB/T 14929.2—94	花生仁、棉籽油、花生油中涕灭威残留量测定方法		438
GB/T 14929.3—94	柑桔中水胺硫磷残留量测定方法		441
GB/T 14929.4—94	食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量测定方法		444
GB/T 14929.5—94	谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定方法		448
GB/T 14929.6—94	大米和柑桔中喹硫磷残留量测定方法		454
GB/T 14929.7—94	大米中杀虫环残留量测定方法		457
GB/T 14929.8—94	大米中杀虫双残留量测定方法		460
GB/T 14929.9—94	稻谷中三环唑残留量测定方法		463
GB/T 14931.1—94	畜禽肉中土霉素、四环素、金霉素残留量测定方法(高效液相色谱法)		466
GB/T 14931.2—94	畜禽肉中己烯雌酚的测定方法		468
GB/T 14932.2—94	食用豆粕卫生标准的分析方法		471
GB/T 14933—94	小麦中 T-2 毒素的酶联免疫吸附测定方法(ELISA)		474
GB/T 14937—94	复合食品包装袋中二氨基甲苯测定方法		479
GB/T 14940—94	食品中丙酸钠、丙酸钙的测定方法		482
GB/T 14941—94	食品中脱氢乙酸的测定方法		484
GB/T 14943—94	食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂及成型品中残留 1,1-二氯乙烷的 分析方法		486
GB/T 14962—94	食品中铬的测定方法		489
GB/T 14965—94	食物中氨基酸的测定方法		493
GB/T 14966—94	尼龙 6 树脂及成型品中己内酰胺卫生标准的分析方法		500
GB/T 14973—94	食品中粉锈宁残留量的测定方法		503

附 录

作废标准与现行标准对照表	506
--------------	-----

一、食品卫生标准

中华人民共和国国家标准

GB 2707—94

猪肉卫生标准

代替 GB 2707—81
GB 2722—81

Hygienic standard for pork

1 主题内容与适用范围

本标准规定了猪肉的卫生要求和检验方法。

本标准适用于生猪屠宰加工后,经兽医卫生检验合格,允许市场销售的鲜猪肉和冷冻猪肉。

2 引用标准

GB 2762 食品中汞允许量标准

GB 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

3 技术要求

3.1 感官指标

感官指标见表 1:

表 1

	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色	肌肉有光泽,红色或稍暗,脂肪白色
组织状态	纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复	肉质紧密,有坚韧性,解冻后指压凹陷恢复较慢
粘度	外表湿润,不粘手	外表湿润,切面有渗出液,不粘手
气味	具有鲜猪肉固有的气味,无异味	解冻后具有鲜猪肉固有气味,无异味
煮沸后肉汤	澄清透明,脂肪团聚于表面	澄清透明或稍有浑浊,脂肪团聚于表面

3.2 理化指标

理化指标见表 2:

表 2

项 目	指 标
挥发性盐基氮,mg/100g	≤ 20
汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 按 GB 2762

4 检验方法

4.1 挥发性盐基氮按 GB 5009.44 中 2.1 执行。

4.2 汞按 GB 5009.17 执行。

中华人民共和国卫生部 1994-01-24 批准

1994-08-01 实施

附加说明：

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由上海市食品卫生监督检验所、江苏省卫生防疫站、黑龙江省卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人姜培珍、吴巧珍、殷明杰。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

肉 灌 肠 卫 生 标 准

Hygienic standard for the sausages

GB 2725.1—94

代替 GB 2725—81

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉灌肠的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以鲜(冻)畜肉经加工、腌制、切碎、加入辅料灌入肠衣内后经煮熟而成的红肠、肉肠等制品。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 5009.34 食品中亚硝酸盐的测定方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

肠衣(肠皮)干燥完整,并与内容物密切结合,坚实而有弹性,无粘液及霉斑。切面坚实而湿润,肉呈均匀的蔷薇红色,脂肪为白色。无腐臭,无酸败味。

3.2 理化指标

理化指标见表1。

表 1

项 目	指 标
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计),mg/kg	≤ 30
食品添加剂	按 GB 2760 规定

3.3 细菌指标

细菌指标见表2。

表 2

项 目	指 标	
	出 厂	销 售
菌落总数,个/g	$\leq 20\ 000$	$\leq 50\ 000$
大肠菌群,个/100 g	≤ 30	≤ 30
致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出	不得检出

4 检验方法

4.1 感官指标检验 采用目测、品尝。

4.2 理化指标检验 按照 GB 5009.34 执行。

4.3 细菌指标 按照 GB 4789.2~4789.5 和 GB 4789.10~4789.11 执行。

附加说明:

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由黑龙江省食品卫生监督检验所、上海市食品卫生监督检验所、陕西省食品卫生监督检验所、内蒙古自治区卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人王家玮、贾仲琦、姜佩珍、陈志林、连西兰。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB 2727—94

烧 烤 肉 卫 生 标 准

代替 GB 2727—81

Hygienic standard for roasted meats

1 主题内容与适用范围

本标准规定了烧烤肉制品的卫生要求和检验方法。

本标准适用于经兽医卫生检验合格的猪肉、禽肉类加入调味料经烧烤而制成的肉制品。

2 引用标准

GB 4789 食品卫生微生物学检验

GB 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定方法

GB 7104 熏烤动物性食品中苯并(a)芘允许限量标准

3 术语

烧烤肉：是指经兽医卫生检验合格的猪肉、禽肉类加入酱油、盐、糖、酒等调味料经电或木炭等烘烤而成的熟肉制品。

4 感官指标

感官指标见表 1：

表 1

品种	色 泽	组织状态	气味
烧烤猪、鸡、鸭类	肌肉切面鲜艳有光泽，微红色。脂肪呈浅乳白色（鹅、鸭呈浅黄色）	肌肉压之无血水，皮脆	无异味 无异臭
叉烧类	肌肉切面微赤红色，脂肪白而有光泽	肌肉切面紧密，脂肪结实	无异味 无异臭

5 苯并(a)芘指标

苯并(a)芘指标见表 2：

表 2

品 种	指 标, $\mu\text{g}/\text{kg}$
烧烤猪、鸡、鸭类	按 GB 7104 执行
叉烧类	按 GB 7104 执行

中华人民共和国卫生部 1994-01-24 批准

1994-08-01 实施

6 细菌指标

细菌指标见表 3:

表 3

项 目	指 标	
	出 厂	销 售
细菌总数,个/cm ² ≤	5 000	50 000
大肠菌群,个/100cm ² ≤	40	100
致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出	不得检出

7 检验方法

- 7.1 细菌总数按 GB 4789.2 菌落总数测定执行。
 7.2 大肠菌群按 GB 4789.3 大肠菌群测定执行。
 7.3 致病菌按 GB 4789.1~4789.28 各有关致病菌检验执行。
 7.4 苯并(a)芘按 GB 5009.27 执行。

附加说明:

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由广州市卫生防疫站、北京市食品卫生监督检验所、上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人林仲才、丁秀英、姜培珍。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

海水鱼类卫生标准

Hygienic standard of sea fish

GB 2733—94

代替 GB 2733~2734—81
GB 2737~2738—81
GBn 150~151—81
GBn 139—81

1 主题内容与适用范围

本标准规定了海水鱼卫生要求和检验方法。

本标准适用于黄鱼、带鱼、鲳鱼、鳙鱼、鳊鱼、鲚鱼、鲈鱼、黄姑鱼、鲐鱼、蓝圆鲹、铁甲鱼、鲅鱼、鲱鱼。其他海水鱼可参照本标准执行,本标准不适用于海水软骨鱼。

2 引用标准

- GB 2762 食品中汞允许量标准
- GB 2763 粮食蔬菜中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4811 海产食品中无机砷允许量标准
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB 5009.44 肉与肉制品卫生标准的测定方法
- GB 5009.45 水产品卫生标准的分析方法

3 卫生要求

3.1 感官指标

体表 鳞片完整或较完整,不易脱落,体表粘液透明无异臭味,具有固有色泽。

鳃 鳃丝较清晰,色鲜红或暗红,粘液不混浊,无异臭味。

眼球 眼球饱满,角膜透明或稍混浊。

肌肉 组织有弹性,切面有光泽,肌纤维清晰。

3.2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮 mg/100 g	≤ 30
组胺	
鲐鱼 mg/100 g	≤ 100
其他鱼类 mg/100 g	≤ 30
汞 mg/kg	≤ 按 GB 2762 规定
六六六、滴滴涕 mg/kg	≤ 按 GB 2763 规定
无机砷 mg/kg	≤ 按 GB 4811 规定

注:其他鱼类指含组胺的鱼类。

中华人民共和国卫生部 1994-03-18 批准

1994-09-01 实施