

SHIPIN ANQUAN JIANGUAN JIANCE SHOUC



流通环节食品安全监管系列丛书之三

食品安全监管 检测手册

国家工商行政管理总局 编著
消费者权益保护局

中国工商出版社

流通环节食品安全监管系列丛书之三

食品安全监管检测手册

国家工商行政管理总局
消费者权益保护局 编著

中国工商出版社

责任编辑 李富民

封面设计 欣然

图书在版编目(CIP)数据

食品安全监管检测手册/国家工商行政管理总局消费者权益保护局编著. —北京:中国工商出版社,2006.9

(流通环节食品安全监管丛书之三)

ISBN 7-80215-095-7

I. 食… II. 国… III. ①食品卫生—监督管理—手册②食品卫生—食品检验—手册 IV. ①R155.5-62
②TS207.7-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 095151 号

书名/食品安全监管检测手册

编著者/国家工商行政管理总局消费者权益保护局

出版·发行/中国工商出版社

经销/新华书店

印刷/北京翌新工商印制公司

开本/850 毫米×1168 毫米 1/32 印张/13.25 字数/300 千字

版本/2006 年 10 月第 1 版 2006 年 10 月第 1 次印刷

印数/01-10000 册

社址/北京市丰台区花乡育芳园东里 23 号(100070)

电话/(010)63730074,83670785 电子邮箱/zggschs@263.net

出版声明/版权所有,侵权必究

书号:ISBN 7-80215-095-7/R·3

定价:30.00 元

(如有缺页或倒装,本社负责退换)

前 言

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全,关系到市场经济秩序、社会稳定和经济发展。工商行政管理机关作为流通环节食品安全监管部门,坚决贯彻落实党中央、国务院的部署和决定,始终把做好流通环节食品安全监管工作,作为实践“三个代表”重要思想的实际行动,落实科学发展观的重要内容,构建和谐社会的重大举措,摆到了突出的位置。近几年,全国各级工商行政管理机关积极履行职责,切实加强领导,深入开展食品安全专项整治,严厉打击制售假冒伪劣食品违法行为,有效地规范了食品经营主体资格和经营行为,有力地维护了广大消费者的合法权益和市场经济秩序。

目前,虽然食品安全专项整治取得了阶段性成效,但由于多方面的原因,流通环节食品安全形势依然严峻,工商行政管理机关任重道远。食品安全监管工作涉及面广,政策性强,责任重大,做好这项工作必须认真学习党的方针政策、国家的法律法规,需要掌握多方面的知识,提高依法行政的能力。因此,摆在各级工商行政管理机关面前的一个突出任务,就是要切实加强食品安全监管法律法规和有关知识的学习,尤其是要注重以提高素质为核心,以能力建设为重点,进一步加大教育培训工作力

度,不断提高食品安全监管执法人员的业务素质和依法行政水平,以适应食品安全监管工作的需要。

为了配合开展流通环节食品安全专项整治工作,加强对各级工商行政管理机关食品安全监管工作的指导,不断提高依法行政的能力和水平,应从事食品安全监管执法人员的实际需要,国家工商行政管理总局消费者权益保护局组织编写了《流通环节食品安全监管系列丛书》。这套丛书共三册,即:《食品安全监管法规手册》(上、下册),包括法律、行政法规、行政规章、规范性文件、领导讲话、附录等内容;《食品安全监管知识手册》,包括监管执法知识和有关监管执法所涉及的食物常识;《食品安全监管检测手册》,包括重要食物的主要检测项目、主要参数指标和突出问题说明等,并附有关检验机构名录。

这套丛书是各级工商行政管理机关全面推进食品安全监管的重要工具书,也是开展食品安全监管培训的参考教材,更是了解和掌握流通环节食品安全监管工作的窗口。认真学习和把握这套丛书的内容,相信会对从事食品安全监管执法和理论研究的同志有所帮助,对进一步做好流通环节食品安全监管工作产生积极的影响。

由于时间仓促,水平有限,本套丛书错漏之处在所难免,敬请大家批评指正。

国家工商行政管理总局
消费者权益保护局
二〇〇六年九月

目 录

前 言	(1)
-----------	-------

一、粮油制品

早籼米、籼糯米	(1)
晚籼米	(3)
早粳米、粳糯米	(5)
晚粳米	(7)
小麦粉	(9)
高筋小麦粉	(11)
低筋小麦粉	(13)
糙米	(15)
小米	(17)
玉米粉	(18)
花色挂面	(20)
手工面	(22)
挂面	(24)
花生油(压榨成品油)	(25)
花生油(浸出成品油一级和二级)	(28)
花生油(浸出成品油三级和四级)	(30)
大豆油(成品一级和二级)	(33)
大豆油(成品三级和四级)	(35)
菜籽油(成品一级和二级)	(38)
菜籽油(成品三级和四级)	(41)
棉籽油(成品一级和二级)	(44)
棉籽油(成品三级)	(46)

葵花籽油(成品一级和二级)	(48)
葵花籽油(成品三级和四级)	(50)
芝麻油(香油一级和二级)	(53)
芝麻油(普通芝麻油一级和二级)	(55)
蓖麻籽油(一级和二级)	(57)
玉米油(成品一级和二级)	(59)
玉米油(成品三级和四级)	(61)
米糠油(成品一级和二级)	(64)
米糠油(成品三级和四级)	(66)
方便面	(69)
速冻面米食品	(71)

二、肉与肉制品

猪肉	(73)
羊肉	(75)
牛肉	(77)
鸡肉	(79)
肉干肉脯	(81)
酱卤肉	(83)
熏煮香肠	(85)
熏煮火腿	(87)
腊肠	(89)
火腿	(91)

三、蛋与蛋制品

鸡蛋	(92)
皮蛋	(93)

四、水产及其加工品

冻虾仁	(94)
淡水鱼	(95)
海水鱼	(96)
烤鱼片	(97)
鱼糜制品	(98)
鱿鱼丝	(99)
鱿鱼干	(100)
虾片	(101)

五、蔬菜

韭菜	(102)
油菜	(107)
茼蒿	(112)
生菜	(116)
木耳菜	(120)
小白菜	(124)
芹菜	(128)
黄瓜	(132)
茄子	(136)
蕃茄	(140)
辣椒	(144)
茭瓜	(148)
大头菜	(152)
太古菜	(156)
苔菜	(160)
香菜	(164)
白菜	(168)

六、食用菌

草菇	(172)
香菇	(174)
黑木耳	(175)

七、水果及其制品

红枣	(176)
菠萝	(177)
草莓	(178)

八、乳及乳制品

巴氏杀菌奶	(179)
灭菌奶	(181)
全脂奶粉	(183)
婴儿奶粉 I	(185)
婴儿奶粉 II、III	(187)
婴幼儿配方奶粉	(190)
酸奶	(193)

九、豆制品

非发酵性豆制品及面筋	(195)
发酵性豆制品	(197)

十、调味品

酱油	(199)
食醋	(201)
酱类	(203)
酱腌菜	(205)

味精	(208)
香辛料	(210)
食用盐	(211)

十一、淀粉制品

食用小麦淀粉	(213)
食用马铃薯淀粉	(216)
食用玉米淀粉	(218)

十二、焙烤食品

蛋糕	(220)
片糕	(221)
桃酥	(222)
烘烤类糕点	(223)
油炸类糕点	(224)
水蒸类糕点	(225)
熟粉类糕点	(226)
月饼类糕点	(227)
面包	(228)
糕点、面包	(229)
酥性饼干	(231)
韧性饼干	(232)
发酵饼干	(233)
压缩饼干	(234)
曲奇饼干	(235)
夹心饼干	(236)
威化饼干	(237)
蛋圆饼干	(238)

蛋卷	(239)
粘花饼干	(240)
水泡饼干	(241)
饼干	(242)
裱花蛋糕	(244)

十三、饮料、饮品

瓶装饮用纯净水	(245)
桶装水	(248)
速溶豆粉	(250)
茶叶	(252)
花茶级型坯	(253)
紧压茶 花砖茶	(254)
紧压茶 黑砖茶	(255)
紧压茶 茯砖茶	(256)
紧压茶 康砖茶	(257)
紧压茶 沱茶	(258)
紧压茶 紧茶	(259)
紧压茶 金尖茶	(260)
紧压茶 米砖茶	(261)
紧压茶 青砖茶	(262)
绿茶(初制茶)	(263)
绿茶(精制茶)	(264)
祁门功夫红茶	(265)
茶饮料	(266)
碳酸饮料	(268)
乳酸菌饮料	(269)
植物蛋白饮料椰子乳汁	(271)

植物蛋白饮料核桃乳	(273)
植物蛋白饮料花生乳(露)	(275)
植物蛋白饮料杏仁乳(露)	(277)
浓缩苹果清汁	(279)
原果汁	(281)
浓缩果汁	(283)
豆奶粉	(284)

十四、罐头食品

肉类罐头	(286)
鱼类罐头	(288)
果蔬罐头	(289)
食用菌罐头	(290)

十五、酒类

浓香型白酒	(291)
清香型白酒	(293)
米香型白酒	(295)
低度浓香型白酒	(296)
低度清香型白酒	(298)
低度米香型白酒	(300)
葡萄酒	(301)
黄酒	(303)
啤酒	(305)

十六、糖及糖制品

食糖	(307)
凝胶糖果	(312)

夹心糖果	(314)
硬质糖果	(316)
乳质糖果	(318)
抛光糖果	(320)
胶基糖果	(322)
充气糖果	(324)
压片糖果	(326)
巧克力及巧克力制品	(328)

十七、休闲小食品

栗(豆)羊羹	(330)
水果、蔬菜脆片	(331)
果冻	(332)
膨化食品	(334)
油炸小食品	(336)
蜜饯	(338)
坚果食品	(341)
烘炒食品	(342)

十八、蜂产品

蜂蜜	(344)
蜂王浆	(346)
蜂花粉	(347)

十九、保健食品

保健食品	(348)
------------	-------

二十、食品添加剂

柠檬酸	(350)
焦糖色素	(352)
麦芽糊精	(353)
麦芽糖饴	(354)
食品添加剂红曲红	(355)
过氧化苯甲酰	(356)

附 录

食品检验机构名录(部分)	(357)
--------------------	-------

后 记	(403)
-----------	-------

一、粮 油 制 品

商品名称	早籼米、釉糯米		类别	粮油制品		
执行标准 名称及编号	GB 1354 - 1986《大米》 GB 2715 - 2005《粮食卫生标准》					
序号	检测项目	标准条款	技术要求	主要项	突出 问题项	备注
1	加工精度	GB 1354 中 2.1.1(表1)	按实物标准样品 对照检验留皮程度	√	√	质量指标
2	不完善粒	GB 1354 中 2.1.1(表1)	按相应等级要求			质量指标
3	杂质	GB 1354 中 2.1.1(表1)	按相应等级要求	√		质量指标
4	碎米	GB 1354 中 2.1.1(表1)	≤35.0% (总量) ≤2.5% (小碎米)	√	√	质量指标
5	水分	GB 1354 中 2.1.1(表1)	≤14.0%	√	√	质量指标
6	色泽 气味 口味	GB 1354 中 2.1.1(表1)	正常	√		质量指标
7	黄粒米	GB 1354 中 2.4	≤2.0%	√	√	质量指标
8	互混	GB 1354 中 1.2	≤5.0%	√	√	质量指标
9	感官要求	GB 2715 中 4.1	具有正常粮食 的色泽、气味, 清洁卫生,霉 变粒≤2.0%	√		卫生指标

续表

10	麦角	GB 2715 中 4.2	不得检出	√		卫生指标
11	黄曲霉毒素 B ₁	GB 2715 中 4.3.1	≤10μg/kg	√		卫生指标
12	铅	GB 2715 中 4.3.2	≤0.2mg/kg	√		卫生指标
13	镉	GB 2715 中 4.3.2	≤0.2mg/kg	√		卫生指标
14	无机砷 (以 As 计)	GB 2715 中 4.3.2	≤0.15mg/kg	√		卫生指标
15	汞	GB 2715 中 4.3.2	≤0.02mg/kg	√		卫生指标
16	农药残留	GB 2715 中 4.3.3	按具体农药要求	√	√	卫生指标

突出问题项说明:

1. 加工精度:为降低成本,造成该项目不符合标准。

2. 碎米:稻谷品质较差、裂纹粒较多、加工工艺不当等,造成该项目超标。

3. 水分:因加工过程对原料着水过多,会造成该项目超标。
(注:在新粮上市期间,因新收获的稻谷水分普遍较高,会造成大米水分超标,因此,新粮上市期间对水分指标可放宽要求)

4. 黄粒米:稻谷在田间或收获后,不能及时脱粒、通风干燥,造成籽粒湿度较大,引起微生物繁殖,导致稻谷变黄,入仓稻谷水分较高、杂质集中易发热,也可能造成黄粒米超标。

5. 互混:不法经营者将低价的大米品种混入高价的大米品种中,造成该项目超标。

6. 农药残留:因田间施药不规范等原因,造成该项目超标。

商品名称	晚籼米		类别	粮油制品		
执行标准名称及编号	GB 1354 – 1986《大米》 GB 2715 – 2005《粮食卫生标准》					
序号	检测项目	标准条款	技术要求	主要项	突出问题项	备注
1	加工精度	GB 1354 中 2.1.2(表2)	按实物标准样品对照检验留皮程度	√	√	质量指标
2	不完善粒	GB 1354 中 2.1.2(表2)	按相应等级要求			质量指标
3	杂质	GB 1354 中 2.1.2(表2)	按相应等级要求	√		质量指标
4	碎米	GB 1354 中 2.1.2(表2)	≤30.0% (总量) ≤2.0% (小碎米)	√	√	质量指标
5	水分	GB 1354 中 2.1.2(表2)	≤14.0% (一类地区) ≤14.5% (二类地区)	√	√	质量指标
6	色泽 气味 口味	GB 1354 中 2.1.2(表2)	正常	√		质量指标
7	黄粒米	GB 1354 中 2.4	≤2.0%	√	√	质量指标
8	互混	GB 1354 中 1.2	≤5.0%	√	√	质量指标
9	感官要求	GB 2715 中 4.1	具有正常粮食的色泽、气味、清洁卫生,霉变粒≤2.0%	√		卫生指标
10	麦角	GB 2715 中 4.2	不得检出	√		卫生指标
11	黄曲霉毒素 B ₁	GB 2715 中 4.3.1	≤10μg/kg	√		卫生指标
12	铅	GB 2715 中 4.3.2	≤0.2mg/kg	√		卫生指标