**2024年吐鲁番市“三小一摊”食品**

**安全监督抽查实施细则**

**1**适用范围

本细则适用于“三小一摊”食品安全监督抽检。

**2**产品种类

本细则中“三小一摊”食品主要包括食品小作坊、小餐饮店、小食杂店和食品摊贩餐饮加工使用的半固体调味料、麻辣烫底料、煎炸过程用油等。

**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 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

**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

抽样场所应尽可能覆盖“三小一摊”餐饮服务单位，包括：食品小作坊、小餐饮店、小食杂店和食品摊贩。

**4.3**抽样方法及数量

原则上抽取样品数量不少于1kg，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的调整。

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。

**4.4**抽样要求

承担抽样任务的人员应了解抽样目的，并做好采样文书、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。

**4.5**抽样单

应按有关规定填写抽样单，并记录所抽样品及餐饮企业相关信息。餐饮具抽样单应注明消毒方式。

**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

“三小一摊”餐饮食品检验项目见表1-1、表1-2。

表1-1 煎炸过程用油a检验项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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） | GB2716 | GB5009.229 |
| 注：a.限煎炸过程中的食用植物油。 | | | |

表 1-2 麻辣烫底料检验项目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检验项目 | 依据法律法规或  标准 | 检测方法 |
| 1 | 苯甲酸及其钠盐（ 以苯甲酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 2 | 山梨酸及其钾盐（ 以山梨酸计） | GB 2760 | GB 5009.28 |
| 3 | 脱氢乙酸及其钠盐（ 以脱氢乙酸计） | GB 2760 | GB 5009. 121 |

**6**判定原则与结论

出具抽检检验报告，检验报告中检验结论按如下方式作出判定：

6.1检验项目全部符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合××××要求”。

6.2检验项目有不符合相应依据的法律法规或标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合××××要求，检验结论为不合格”。