|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务项目 | 项目内容 | | | 备注 |
| 1 | 食品原辅料抽 样(快检) | 样品类别 | 检测指标 | 数量 | 实际抽检类 别以当日采 购的原辅料 为准，根据 抽检原辅料 进行相关项 目检测。 |
| 蔬菜水果 | 有机磷和氨基甲酸酯类药 | 2批次/每月，20批次/年/单位，2个食堂，共40批次 |
| 肉类 | 盐酸克伦特罗、莱克多巴 胺、沙丁胺醇、氯霉素 |
| 水产品 | 甲醛、孔雀石绿、氯霉素 、氟喹诺酮(沙星)类 |
| 食用油 | 酸价/过氧化值/黄曲霉毒 素B1 |
| 粮食及其制 品 | 吊白块/黄曲霉毒素B1 |
| 干货类 | 二氧化硫/黄曲霉毒素B1 |
| 水发产品 | 甲醛 |
| 面食类 | 铝含量 |
| 豆类 | 黄曲霉毒素B1 |
| 2 | 定量分析 | 成品熟食 | 大肠埃希氏菌\*5,沙门氏菌 \*5,菌落总数\*5,金黄色葡 萄球菌\*5 | 8样次/年/单位，2个食堂，共16样次 |  |
| 消毒餐饮具 | 游离性余氯、阴离子合成洗 涤 剂、大肠菌群、沙门氏 菌 | 8样次/年/单位，2个食堂，共16样次 |

云南特殊教育职业学院第三方食品安全检测项目如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | 风险隐患评估 与解决方案 | 全面食品安全隐患评估，1次/年/单位；隐患评 估及加工过 程巡查结束后5个工作日向餐饮中心提交 具体的隐患评估及整改建议报告 (包括图文描述) 。 隐患评估应当包括对食堂人员卫生管理、加工过程操 作、食品储存管理、虫鼠害防控、整体环境卫生、“ 六T ”管理、落实主体责任制等环节进行安全风险全面 评估并提出解决方案，并实时跟进食品安全隐患整改情况。 | 2次/年 |
| 4 | 危机处理指导 | 食品安全突发事故应急处理指导。 |  |
| 5 | 专项检查及迎 检活动 | 配合餐饮中心组织的专项检查及各类迎检工作。 |  |
| 6 | 搭建食品安全 管理体系 | 协助餐饮中心建立各类食品安全管理规章制度细则。 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | |  |  | 合计 |
| 1 | 食品原辅料抽样快捡 | | 20批次/年/单位 | 2个食堂 | 40次/年 |
| 2 | 定量 分析 | 成品熟食 | 8样次/年/单位 | 2个食堂 | 16次/年 |
| 消毒餐饮具 | 8样次/年/单位 | 2个食堂 | 16次/年 |
| 3 | 风险隐患评估 | | 1次/年/单位 | 2个食堂 | 2次/年 |