

北京市卫生和计划生育委员会关于发布《薯类食品卫生要求》等18个食品地方标准修改单的通告

京卫食安标字〔2014〕3号

现批准发布《薯类食品卫生要求》（DB11/623-2009）等19个食品地方标准修改单，自发布之日起实施。

执行过程中，地方标准指标限值与今后新发布的食品安全国家标准不一致的，按照食品安全国家标准执行。

特此通告。

北京市卫生和计划生育委员会

2014年3月31日

《薯类食品卫生要求》

等18个食品地方标准修改单

现对《薯类食品卫生要求》等18个食品地方标准作如下修改：  
一、具体指标修改内容见下表。  
《薯类食品卫生要求》等18个食品地方标准指标修改表

| 序号 | 地标编号、名称                         | 修订内容  |
|----|---------------------------------|---|
| 1  | DB11/623-2009<br>薯类食品卫生要求       | 1、4.3理化指标表1中删除“砷、铝、黄曲霉毒素B1”；<br>2、4.3.理化指标表1中“铅”修订为≤1.0mg/kg。   |
| 2  | DB11/622-2009<br>果仁、坚果制品卫生要求    | 1、4.3理化指标表1中“铅”修订为≤0.2mg/kg，增加“咖啡豆铅≤0.5mg/kg”；<br>2、4.3理化指标表1中删除“砷”；<br>3、4.3理化指标表1中增加“花生镉≤0.5mg/kg”。   |
| 3  | DB11/ 621-2009<br>固态含茶制品卫生要求    | 4.3理化指标表1中删除“总汞、总砷、镉、亚硫酸盐、黄曲霉毒素B1”。   |
| 4  | DB11/620-2009<br>蔬菜干制品卫生要求      | 删除4.3理化指标表1中“总砷、总汞、镉、亚硝酸盐”。   |
| 5  | DB11/619-2009<br>水果干制品卫生要求      | 删除4.3理化指标表1中“总砷、总汞、镉”。  |
| 6  | DB11/617-2009<br>熟制水产品卫生要求      | 1、4.3理化指标表1中“无机砷”修订为≤0.5mg/kg，增加“鱼类及其制品无机砷≤0.1mg/kg”；<br>2、4.3理化指标表1中“铅”修订为≤1.0mg/kg，增加“海蜇制品铅≤2.0mg/kg”；<br>3、4.3理化指标表1中增加“肉食性鱼类及其制品甲基汞≤1.0mg/kg”；<br>4、4.3理化指标表1中增加“凤尾鱼、旗鱼制品镉≤0.3mg/kg”；<br>5、4.3理化指标表1中“多氯联苯”修订为≤0.5mg/kg（多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计）；<br>6、4.3理化指标表1中增加“铬≤2.0mg/kg”；<br>7、4.3理化指标表1中增加“N-二甲基亚硝胺≤4.0μg/kg”。   |
| 7  | DB11/616-2009<br>热凝固蛋制品卫生要求     | 1、4.3理化指标表1中增加“皮蛋及皮蛋肠铅≤0.5mg/kg”；<br>2、4.3理化指标表1中删除“总汞、无机砷”；<br>3、4.3理化指标表1中增加“镉≤0.05mg/kg”。  |
| 8  | DB11/615-2009<br>速冻肉制品卫生要求      | 1、4.2理化指标表1中“挥发性盐基氮”修订为≤15mg/100g”；<br>2、4.2理化指标表1中增加“畜禽内脏、肉制品铅≤0.5mg/kg”；<br>3、4.2理化指标表1中删除“无机砷”，增加“总砷≤0.5mg/kg”；<br>4、4.2理化指标表1中增加“畜禽肝脏、肝脏制品镉≤0.5mg/kg，畜禽肾脏、肾脏制品镉≤1.0mg/kg”；<br>5、4.2理化指标表1中增加“铬≤1.0mg/kg”。   |
| 9  | DB11/614-2009<br>谷物粉制品卫生要求      | 1、4.3理化指标表1中“铅”修订为≤0.2mg/kg；<br>2、4.3理化指标表1中删除“总砷、铝”；<br>3、4.3理化指标表1中“黄曲霉毒素B1”修订为“黄曲霉毒素B1（玉米制品）≤20μg/kg”。   |
| 10 | DB11/ 613-2009<br>方便面食卫生要求      | 1、4.3理化指标表1中“铅”修订为≤0.2mg/kg；增加“麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面食制品铅≤0.5mg/kg”；<br>2、4.3理化指标表1中删除“铝、总砷、黄曲霉毒素B1”。   |
| 11 | DB11/612-2009<br>食用大豆组织蛋白制品卫生要求 | 4.3理化指标表1中删除“无机砷和黄曲霉毒素B1”。  |
| 12 | DB11/520-2008<br>生食肉类产品卫生要求     | 1、4.5理化指标表2中“总汞”修订为≤0.05mg/kg；<br>2、4.5理化指标表2中删除“无机砷”，增加“总砷≤0.5mg/kg”；<br>3、4.5理化指标表2中删除“亚硝酸盐”。   |
| 13 | DB11/519-2008<br>生食水产品卫生要求      | 1、5.4理化指标表2中删除“总汞”，“甲基汞”修订为≤0.5mg/kg，增加“肉食性鱼类及其制品甲基汞≤1.0mg/kg”；<br>2、5.4理化指标表2中“铅”修订为≤1.0mg/kg（去除内脏），增加“甲壳类、鱼类铅≤0.5mg/kg，双壳类铅≤1.5mg/kg”；<br>3、5.4理化指标表2中增加“甲壳类镉≤0.5mg/kg，双壳类、腹足类、头足类、棘皮类镉≤2.0mg/kg（去除内脏）”；<br>4、5.4理化指标表2删除“铬备注”中鱼贝类食物类别；<br>5、5.4理化指标表2中删除“PCB138和PCB153”，将“多氯联苯”修订为≤0.5mg/kg，并删除其备注中海产鱼、贝、虾食物类别。  |
| 14 | DB11/518-2008<br>食用调味油卫生要求      | 1、4.3理化指标表2中删除香辛料调味油“总砷、黄曲霉毒素B1、苯并（a）芘”；<br>2、4.3理化指标表2中香辛味调味油“铅”修订为≤3.0mg/kg；<br>3、4.3理化指标表2中删除“汞”；<br>4、4.3理化指标表2中增加橄榄油“酸值（以氢氧化钾计）≤4.0mg/g；过氧化值≤0.25g/100g，检测方法分别按GB/T 5530和GB/T 5538执行”。   |
| 15 | DB11/517-2008<br>液态调味品卫生要求      | 1、4.3.1理化指标表2中增加“调味料酒总砷≤0.5mg/kg”；<br>2、4.3.1理化指标表2中鱼露、虾油、调味料酒“铅”修订为≤1.0mg/kg；<br>3、4.3.1理化指标表2和4.3.2理化指标表3中删除“多氯联苯”；<br>4、4.3.2理化指标表3中删除香辛料调味汁“总砷”；<br>5、4.3.2理化指标表3中香辛料调味汁“铅”修订为≤3.0mg/kg；<br>6、4.3.2理化指标表3中删除“黄曲霉毒素B1”。  |
| 16 | DB11/ 516-2008<br>半固态（酱）调味品卫生要求 | 1、4.3.1发酵型半固态（酱）调味品理化指标表2中：<br>（1）虾酱“铅”修订为≤1.0mg/kg；<br>（2）删除虾酱“总汞”；<br>（3）删除虾酱“多氯联苯”。<br>2、4.3.2非发酵型半固态（酱）调味品理化指标表3中：<br>（1）番茄酱、芝麻酱、辣椒酱、花生酱、芥末酱、风味酱、沙拉酱、蛋黄酱、其他复合调味酱（火锅底料、火锅蘸料）“砷”修订为“总砷”≤0.5mg/kg，蚝油“无机砷”修订为≤0.5mg/kg；<br>（2）花生酱、沙拉酱、蛋黄酱“铅”修订为≤1.0mg/kg，芥末酱“铅”修订为≤3.0mg/kg；<br>（3）删除辣椒酱、番茄酱“镉”；<br>（4）删除番茄酱、辣椒酱、蚝油中“总汞、铬”；<br>（5）删除“氟”；<br>（6）删除芝麻酱、辣椒酱、风味酱、其他复合调味酱（火锅底料、火锅蘸料）中“黄曲霉毒素B1”。花生酱“黄曲霉毒素B1”修订为≤20μg/kg；<br>（7）删除“亚硝酸盐、多氯联苯”。 |
| 17 | DB11/ 515-2008<br>固态调味品卫生要求     | 1、4.3.2理化指标表3中香辛料调味粉“铅”修订为≤3.0mg/kg；<br>2、4.3.2理化指标表3中增加“食用盐镉≤0.5mg/kg”，删除香辛料调味粉“镉”；<br>3、4.3.2理化指标表3中删除香辛料调味粉和复合调味料中的“总汞”；<br>4、4.3.2理化指标表3中删除“铜、二氧化硫、多氯联苯、黄曲霉毒素B1”；<br>5、4.4.2微生物指标表5中复合调味料“菌落总数”修订为≤10000 <sup>a</sup> （CFU/g）。  |
| 18 | DB11/ 505-2007代用茶卫生要求           | 1、删除3.1术语和定义中“银杏茶”文字内容；<br>2、4.3有害物质限量指标表2中删除“亚硫酸盐”。  |

二、大肠菌群检验方法按照GB/T 4789.3-2003执行。  
三、删除农药残留限量的具体指标，修改为“农药最大残留限量应符合GB 2763及国家有关规定和公告”。