



### **项目背景：**

青少年儿童的营养健康事业关系到千家万户的利益，是民生改善、社会稳定和经济发展的重要课题。为孩子们供应安全有营养的食物，守护他们健康成长，是全社会义不容辞的责任，也是学校食堂不可推卸的义务。

为保证学校食堂的饮食安全，提高我国青少年儿童的整体素质，维护青少年儿童的健康安全，苏州申贝仪器有限公司发起针对中小学食堂的食品安全检测监控水平升级行动。针对粮油米面、蔬菜、水果、酒类、肉及肉制品、茶叶、调味品及乳制品等食品，协助学校食堂确保营养成分达标，有效控制有毒、有害、变质及掺杂使假食品流入餐桌，减少食物中毒事件发生，确保学生的饮食安全。

### **食品安全检测意义：**

学校食堂主要针对粮油米面、蔬菜、水果、酒类、肉及肉制品、茶叶、调味品等食品，通过确保营养成分达标和抑制农药残留、兽药残留、重金属、食品添加剂、非食用化学添加物、微生物感染等有毒有害物质超标，以达到有效控制有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变食品及掺杂使假食品流入餐桌，减少食物中毒事件发生的目的，确保学生的饮食安全，消除学校食堂的食品安全社会风险。

### **检测对象：**

粮、油、米面及制品、蔬菜、水果、酒类、酱腌菜（泡菜）、肉及肉制品、茶叶、调味品、

米豆面制品、水产品、饮料等。

### **检测依据:**

国家标准 GB 和 GB/T 系列、行业标准、企业标准

### **企业资质：**

通过 ISO9001 质量管理体系认证，通过 CMC 制造计量器具生产许可证认证，是江苏省高新技术企业。拥有发明专利 7 项；拥有良好的品牌知名度，我们一直专注从事食品农产品安全快速检测技术的开发 8 年，拥有良好的业绩和信誉，产品广泛应用于全国的工商、食药、卫生、农业系统和食品生产加工企业，在业内一直保持良好声誉。新形势下，产品及方案着力推广于学校食堂、餐饮企业的检验需求，全面提升学校食堂和餐饮服务单位自身食品安全管理水平，切实维护学生和消费者饮食安全，消除学校食堂和餐饮服务单位的食品安全隐患，保障企业及个人利益。

### **检测项目设计：**

为涵盖营养成分、农药残留、重金属、食品添加剂、非食用化学添加物、微生物感染等的检测，公司开发有仪器法、试剂盒法、试纸法、快速检测箱等系列产品。

为了更好的为客户提供行业信息和导购服务，以便能更快找到最适合的检测工具，我们设计了一套配置方案以供参考。该配置方案配备 9 套设备，客户只需在中意的产品名录上打钩即可。如还有其它需求和建议，我们会在最快的时间内给予最专业的满意答复。

### **各类食品中主要的食品安全隐患及检测项目：**

食品类别	主要安全问题及检测项目
粮食	农药、鼠药、陈化粮、砷、铅、镉、汞、亚硝酸盐、硼酸盐、水溶性非食用色素、黄曲霉毒素 B1
食用油脂	酸价、过氧化值、矿物油、桐油、大麻油、巴豆油、黄曲霉毒素 B1
肉与肉制品	肉类鲜度、病害肉、注水肉、瘦肉精、莱克多巴胺、亚硝酸盐、色素、细菌总数、大肠菌群、致病菌
水产品及水产制品	甲醛、双氧水、砷、汞、孔雀石绿
乳与乳制品	新鲜度、蛋白质含量、亚硝酸盐、硝酸盐、农药残毒、砷、碱性物质、硼酸盐、甲醛、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、细菌总数、碱性物质、淀粉和麦芽糊精、尿素、三聚氰胺
蛋与蛋制品	鸡蛋鲜度、亚硝酸盐、细菌总数、大肠菌群、致病菌、铅
面粉、米粉及糕点类食品	铝、吊白块、二氧化硫、硼酸盐、亚硝酸盐、砷、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、致病菌
豆类及制品	生熟豆浆或生熟豆粉、二氧化硫、铅、砷、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、致病菌
酒类	白酒中甲醇、果酒中色素、果酒中二氧化硫
饮料与冷饮	电导率、水溶性非食用色素、亚硝酸盐、茶多酚、糖精钠、苯甲酸钠、甜蜜素、砷、细菌总数、大肠菌群、致病菌
罐头食品	亚硝酸盐、非食用色素、砷、汞、大肠菌群、致病菌
食糖	二氧化硫、水溶性非食用色素、砷、大肠菌群、致病菌
蜂蜜	酸度、淀粉和糊精、果糖和葡萄糖、蔗糖掺假、饴糖
调味品	食盐中亚硝酸盐、食盐中碘、食醋中游离矿酸、食醋总酸、酱油总酸、酱油氨基酸态氮、味精中谷氨酸钠、非食用色素、砷、汞、黄曲霉毒素 B1
膨化食品和方便面食	二氧化硫、吊白块、甲醛、酸价、过氧化值、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 B1、细菌总数、大肠菌群、致病菌
蔬菜和水果	农药残毒、亚硝酸盐、硝酸盐、砷、二氧化硫
食品生产加工环节	熟食加工器具或餐饮器具洁净度、食品加工消毒间消毒灯、消毒液有效氯浓度、食品中心温度、煎炸油温度、食品运输、储存环境温度
食品加工用水	浊度、砷、汞、镉、铅、铬、氨氮、硝酸盐氮、亚硝酸盐氮、余氯、总余氯、二氧化氯、大肠菌群

#### 配置方案:

方案说明: 配备食品安全检测箱、急性中毒快检箱, 农便携式农残快速检测仪, 食品安全检测仪、农药残留快速检测仪、ATP 荧光检测仪 SS-II、食品微生物检测箱, 肉类水分速测仪, “地沟油”多参数综合快速筛查箱。配置以仪器为主检测箱为辅解决食品安全隐患, 适用于学校食堂。具体方案及参数如下表:

食品安全检测箱	快速检测常见的食品安全问题：乳制品中蛋白质、三聚氰胺检测，瘦肉精、农残、亚硝酸盐、吊白块、硼砂、注水肉、病害肉、苏丹红、色素等。配备快速检测试纸、试剂、用具，集中解决 30 余项主要食品安全问题，可现场检测、快速出结果、携带方便、经济实用。
急性中毒快检箱	专门针对食物中毒而设计，检测项目涵盖近几年来全国各地发生的常见化学性食物中毒种类。是现场快速筛查食物中毒原因的理想工具。亦可作为常规检测工具，防患于未然。
便携式农残快速检测仪	根据国标方法---速测卡法（纸片法）专门设计，主要用于水果、蔬菜、茶叶、粮食、水及土壤中有机磷和氨基甲酸酯类农药的快速检测，特别适用于食堂、家庭果蔬加工前的安全速测等。
食品安全检测仪	内置多种检测项目，可广泛应用于水果蔬菜、农副产品、日常食品、海产品的快速检测。
农药残留快速检测仪	内置多种检测项目，可广泛应用于水果蔬菜、农副产品、日常食品、海产品的快速检测。
S-IIATP 荧光检测仪	餐饮具、食品加工设施表面洁净度快速检测
食品微生物检测箱	适用于食物中毒样品中致病菌的快速筛查
肉类水分速测仪	可检测猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等多种畜禽鲜肉，一次采样时间 < 2s，可单次或每 10 次输出一检测检测结果。LCD 屏显，并可声控报警。
“地沟油”多参数综合快速筛查箱	权威：卫生部正式推荐的 3 种快速检测法之一 知名：央视《我爱发明》专题报道 便捷：试剂盒快速检测法，操作简单，半小时内出结果 经济：投资小，检测成本低 全面：可检测不同来源的“地沟油”
如需了解更多学校食品安全快速解决方案详情，请拨打公司服务热线 400-078-1058	