

长沙市冷冻食品核酸检测2022已更新

产品名称	长沙市冷冻食品核酸检测2022已更新
公司名称	江苏广分检测技术有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋广分检测
联系电话	18912706073 18912706073

产品详情

为进一步防范冷冻食品输入风险，近日，兴城市市场监督管理局协调相关部门，对全市冷冻食品紧急开展核酸检测工作，做到全市冷冻食品核酸检测全覆盖。

为确保工作效果，兴城市成立由市场监督管理局、卫健局、公安局、辽核总院、中医院及部分乡镇卫生院等部门组成的核酸采集组，下设城区、乡镇10个采集小组，各负其责、联动协作，科学安排采集相关事宜，把工作做实、做细。

此次核酸采样以全市冷冻食品生产经营单位、第三方冷库、商场超市自建冷库、生产行业自建冷库、餐饮行业自建冷库为重点，按照进口冷冻食品、国产高风险地区冷冻食品、一般地区冷冻食品的先后顺序对库存冷冻食品、从业人员、贮存环境开展核酸检测。共检查冷冻食品贮存、生产经营单位72家，发现

冷冻食品1153.56吨，共采集样本470个，经检测全部为阴性。

总之，我们通过了解以上的内容，在家烹调之时一定要对食物加热熟透才可以，不然会让病毒传染。

冷鲜肉检测范围

生猪冷鲜肉，冷鲜牛肉，冷鲜鸡肉，冷鲜鱼肉，冷鲜鸭肉，冷鲜牛排，冷鲜猪肚等。

冷鲜肉检测项目

微生物检测，感官检测，包装材料检测，抗生素检测，菌落总数检测，大肠杆菌检测等。

冷鲜肉检测标准

26DB64/T 1516-2017肉及肉制品中犬源性成分定性检测方法 实时荧光PCR法

27DB64/T 1517-2017肉及肉制品中源性成分定性检测方法 实时荧光PCR法

28DIN 10103-1993肉和肉制品微生物的检验

29DIN 10106-1991肉和肉制品的微生物分析.肠球菌的测定.参考法

30DIN 10112-1996肉和肉制品的微生物分析.表面菌落数的测定.破坏性方法

31DIN 10161-2-1984肉和肉制品的微生物检验;30 时空气中细菌数的测定;滴板法

32DIN 10164-1-1986肉和肉制品的微生物检验;肠细菌科的测定;法(参考法)

33DIN 10164-2-1986肉和肉制品的微生物检验;肠细菌科的测定;滴板法

34DIN 10167-2004肉和肉制品肠杆菌O157的检