

# 汕尾市城区市场监督管理局文件

汕市区市监（2020）16号

## 汕尾市城区市场监督管理局关于印发 《2020年汕尾市城区食品安全 监督抽检计划》的通知

局机关各股室、各监管所：

为进一步加强食品安全监管，保障公众饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，结合《汕尾市食品安全委员会办公室 汕尾市农业农村局 汕尾市市场监督管理局关于印发〈2020年全市落实食品检验量“每千人5批次”工作实施方案〉的通知》的工作要求，制定了《2020年汕尾市城区食品安全监督抽检计划》，现印发给你们，请遵照执行。

汕尾市城区市场监督管理局

2020年4月13日



# 2020年汕尾市城区食品安全监督抽检计划

为深入贯彻党的十九大精神，科学规范做好食品安全监督抽检工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《“十三五”国家食品安全规划》和《汕尾市食品安全委员会办公室 汕尾市农业农村局 汕尾市市场监督管理局关于印发〈2020年全市落实食品检验量“每千人5批次”工作实施方案〉的通知》安排，结合我区工作实际，制定2020年汕尾市城区食品安全监督抽检计划如下：

## 一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以落实“四个最严”为根本遵循，以让人民吃得放心为目标，以发现食品安全问题为导向，围绕广东省实现“四个走在全国前列”、当好“两个重要窗口”的目标要求，点面结合、统筹兼顾，检管结合、创新监管，上下结合、各有侧重，有效防控系统性、区域性和行业性食品安全风险隐患，进一步落实企业食品安全主体责任，促进食品产业健康有序发展。

## 二、工作任务

2020年我区食品安全抽检计划涵盖29个食品大类，共抽检1690批次。监督抽检具体安排如下：

### （一）区局本级任务

1、抽样单位和承检单位。食品安全抽样工作原则上由区局通过招投标确定抽样单位进行抽样。局机关各股室、各

监管所应积极支持配合抽样工作，在样品采集、运输等方面需派人协助抽样。具体抽样计划以及任务分配见附件。

2、抽检对象。主要为我区行政区域内大食品生产经营企业和食用农产品批发市场、超市、连锁专营店销售的社会关注度高、风险程度高、日常消费量大的品种，包括粮食加工品、调味品、肉制品等 26 大类。

3、抽检时间和频次。全年应均衡分配完成抽检任务，每月安排任务完成量为 1 / 8 的全年任务量。加大对高风险食品的抽检频次，实现高风险食品生产企业的食品每季度抽检一次，较高风险食品生产企业的食品每半年抽检一次。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，在相应季节增加采样量。

4、抽检地区、环节和场所。覆盖区域内的 4 个街道、3 个镇。抽检的样品主要在流通环节、餐饮环节购买。流通环节未抽到的样品，可在生产环节、小作坊环节抽取。流通环节采样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。餐饮环节采样重点为学校 and 托幼机构食堂以及旅游景区餐饮服务单位、大中小型餐饮单位等。

## （二）区局专项抽检任务

### 1、校园食品安全专项抽检

为进一步加强校园周边食品安全监管工作，严防严管严控学校食品安全风险，保障校园周边食品安全，将组织校园食品安全专项抽检 150 批次。

（1）抽检对象。重点抽检我区行政区域内学校食堂（含

托幼机构食堂)和校园周边小食杂店、小餐饮店。

(2) 抽检时间和频次。应根据学校开学时间合理分配完成抽检任务,计划6月、7月、9月、10月进行抽检,其中6、7月抽检75批次,9、10月抽检75批次。

(3) 抽检地区、环节和场所。覆盖区域内的学校食堂(含托幼机构食堂)及校园周边小食杂店、小餐饮店,餐饮服务单位重点抽取大米、食用油等大宗原料;小食杂店重点抽取糕点类、薯类即膨化食品等。

## 2、米面及其制品专项抽检

为进一步加强全区米面及其制品的食品安全监管工作,做到及时发现并消除安全隐患,计划开展米面及其制品专项抽检45批次。重点抽检我区餐饮店、小作坊的生干面制品、生湿面制品、米粉制品等。

## 3、节令食品安全专项抽检

为确保节日节前时令性食品安全,及时发现和处置食品安全隐患,切实保障人民群众节日期间的饮食安全,计划组织端午、中秋节令食品安全专项抽检55批次。

(1) 抽检对象。重点抽检重点对我区范围内有粽子、月饼制售、售卖的服务单位。

(2) 抽检时间和频次。在端午节、中秋节前1个月开展节令性食品抽检。

(3) 抽检地区、环节和场所。流通环节采样应涵盖商场、超市、小食杂店等不同业态。餐饮环节采样重点为糕点店及其他有粽子、月饼制售的餐饮服务单位。

#### 4、婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品专项抽检

为切实加强我区婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品质量安全，维护特定人群的身体健康和合法权益，计划开展婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品专项抽检 35 批次。

(1) 抽样对象：我区内的婴幼儿配方乳粉和特殊医学用途配方食品销售单位。

(2) 抽检时间和频次。经营环节尽量覆盖不同的生产经营者和品牌，原则上同一企业的产品抽检不超过 2 批次。

(3) 抽检地区、环节和场所。有实体店的经营销售单位，重点抽检区内母婴用品店、商场、超市等。

#### 5、食用农产品专项抽检

根据《汕尾市食品安全委员会办公室 汕尾市农业农村局 汕尾市市场监督管理局关于印发〈2020 年全市落实食品检验量“每千人 5 批次”工作实施方案〉的通知》(汕食安办(2020)5 号)文件要求，结合本地实际，组织食用农产品的抽检工作，涵盖叶菜和畜禽肉等品种。

(1) 抽检对象：主要对辖区内的农贸市场、小作坊、小摊贩、小餐饮等单位进行抽检。

(2) 抽检品种及项目。对照 2020 年市、县食用农产品必检品种和项目表完成指定的食用农产品必检品种和必检项目，并完成自检项目不少于 2 个。

(3) 抽检时间和频次：原则上在全年均衡分配，根据当地食品安全状况调整每月的抽检量，同时应加强对高风险及

较高风险食用农产品的抽检。

(4) 抽检地区和场所：抽检地区覆盖各地行政区域内的县、乡镇和行政村，加强辖区内的农贸市场、商场超市、小作坊、小餐饮等单位的抽检力度。

### 三、工作要求

#### (一) 加强组织领导

要高度重视抽检工作，加强统一领导和组织协调。局机关及各监管所要明确专门人员负责抽检工作，要确保工作的延续性和人员的稳定性，完善工作机制，规范工作流程，明确岗位责任，确保年度任务有序推进，按时按量完成抽检工作。需要调整计划中相关类别任务的，应向组织抽检的局机关股室说明，方可允许调整任务。

#### (二) 规范抽检工作

全面落实“双随机”要求，随机确定抽检机构、随机确定被抽检对象，严格按照相关规定通过公开招标或遴选等方式确定承检机构；严格按照有关规定开展对承检机构的检查与考核；抽样人员和承检机构要在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及《国家食品安全监督抽检实施细则（2020年版）》等相关规定。严格按照规定的时限和规范要求报送抽检数据。承检机构发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后24小时之内报告被抽样单位所在地省（区、市）市场监管部门。

#### (三) 依法核查处置

收到不合格食品检验报告后，应当及时送达不合格报

告，启动核查处置工作。不合格报告表明可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，核查处置工作应当在24小时内启动。对多次不合格受到查处仍整改不到位的企业，要从严从重查处，依法责令停产停业、直至吊销许可证。不合格问题食品核查处置完成率应达到100%，并通过“食品安全抽检监测信息系统”认真、及时、准确地报告核查处置工作进展，核查处置过程中发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，应当及时移送移交。

#### （四）依法依规公布信息

全面落实“一公开”，及时公布产品抽检信息。按照省局要求严格审核并每周公布本行政区域抽检结果信息。其中，产品合格信息公示内容主要包括标称生产企业名称、地址，被抽样单位名称及所在省份、产品名称、规格型号、生产日期/批号等，并需注明该产品合格信息仅指本次抽检标称的生产企业相关产品的生产日期/批号和所检项目；不合格产品信息应主动向社会公布，除以上信息外，还包括标称产品商标、被抽样单位名称与地址、不合格项目及结果和承检机构等。食用农产品抽检信息可根据实际情况公布包括被抽样单位名称（集中交易市场应包括开办者和销售者）、产品名称、进货来源、标称生产企业或产地、生产日期等。

#### （五）严肃工作纪律

局机关各股室、各监管所、抽样单位、承检机构及相关人员不得随意更改抽检信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关抽检的信息，不得在开展抽样工作前

事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为一律依法依规追究相关单位及人员责任。

(六) 其他事项

及时向地方政府汇报食品安全抽检计划情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。

附件：1. 2020 年汕尾市城区去食品安全抽检计划表

(区局本级任务 1075 批次)

2. 2020 年汕尾市城区食品安全专项抽检计划

(区局本级任务 615 批次)



2020 年汕尾市城区食品安全抽检计划表（区局本级任务 1075 批次）

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	10	30	10	0	50
				普通挂面、手工面	一般	总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	15	0	0	0	15
		其他粮食 加工品	谷物碾磨加 工品	其他谷物碾 磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	5	0	0	0	5
			谷物粉类制 成品	其他谷物粉 类制成品	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数	5	0	0	0	5
2	食用油、脂及其制品	食用植物油 (含煎炸 用油)	食用植物油 (半精炼、 全精炼)	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10	20	0	0	30

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
				食用植物调 和油	高	酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	10	15	0	0	25
						氨基态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌					
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般		5	5	0	0	10
				食醋	一般	总酸(以乙酸计)、游离矿酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	5	5	0	0	10

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5	5	0	0	10
		调味料	半固体复合调味料	其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)	0	0	5	0	5
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	5	0	0	0	5
		味精	味精	其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	5	0	0	0	5
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)	5	0	0	0	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
			调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	高	铅(以Pb计)、氯霉素	0	0	0	10	10
		预制肉制 品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、N-二甲基亚硝酸胺	10	0	0	0	10
4	肉制品					铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计) 总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌	5	0	0	0	5
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	氯霉素、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌 0157:H7	5	0	0	5	10

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计	
				调制乳	高	蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数	15	0	0	0	15	
				灭菌乳	高	蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数						
				发酵乳	高	蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数						
5	乳制品		其他乳制品 (炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数	5	0	0	0	5	
				干酪(奶酪)、再制干酪	高	干酪: 铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、酵母、霉菌; 再制干酪: 铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺						
6	饮料	饮料	瓶(桶)装 饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锶、溴酸盐、硝酸盐(以 NO <sub>3</sub> -计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> -计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	10	0	0	0	0	10
				饮用纯净水	高	耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌						
				其他饮用水	高	耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> -计)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌						
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲	0	0	3	0	3	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
						酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混 合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)					
		方便食品	方便面	油炸面、非油 炸面、方便米 粉(米线)、 方便粉丝	较高	过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15	0	0	0	15
7	方便食品		调味面制品	调味面制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	0	0	0	5
		方便食品	其他方便食 品	方便粥、方便 盒饭、冷面及 其他熟制方 便食品等	较高	过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	0	0	0	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
8	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐 头	一般	二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5	0	0	0	5
			果蔬罐 头	水果类罐 头	较高	二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5	0	0	0	5
9	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌	25	0	0	0	25

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	15	0	0	0	15
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)					
				包子、馒头等熟制品	较高	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	20	0	5	0	25
				速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、胭脂红					
		速冻其他食品	速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	0	0	5	0	5



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群	10	0	0	0	10
			薯类食品	干制薯类(马铃薯片)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群	10	0	0	0	10
13	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果制品	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	20	0	10	2	32
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌	0	0	3	0	3
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威	25	0	0	0	25

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
				泡茶、紧压茶							
		茶叶	砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	一般	铅 (以 Pb 计)、三氯杀磷醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威	25	0	0	0	25
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅 (以 Pb 计)					
			含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	0	0	10	0	10
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅 (以 Pb 计)、甲醇、氰化物 (以 HCN 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	25	0	0	0	25
						酒精度、铅 (以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、甲醇、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖					
15	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、铅 (以 Pb 计)、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖	0	0	5	0	5
			果酒	果酒	较高	酒精度、铅 (以 Pb 计)、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖	5	0	0	0	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、	0	0	0	4	4
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5	0	0	0	5
		其他酒		以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)					
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	3	0	0	0	3

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜	20	0	0	0	20
					一般	铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、阿斯巴甜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	0	0	0	5
17	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	5	0	0	0	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15	0	10	0	25
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	15	0	0	0	15
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	5	0	1	0	6
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	10	0	0	0	10
						蔗糖分、还原糖分、色值、总砷(以As计)、铅					

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
21	水产制品	水产制品	干制水产品	赤砂糖	一般	(以Pb计)、二氧化硫残留量、砷 总糖分、不溶于水杂质、总砷(以As计)、铅(以 Pb计)、二氧化硫残留量、砷					
				预制动物性 水产干制品 (含分装)	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌	35	0	10	20	65
				盐渍水产品 (含分装)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌	5	0	0	0	5
22	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀 粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、 二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色 葡萄球菌、沙门氏菌					
				其他淀粉制 品	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、 菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏 菌	20	0	0	0	20

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	30	15	25	0	70
			发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	10	0	0	0	10
24	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15	0	0	2	17

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计		
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、铅(以Pb计)、氯霉素、噻诺酮类(洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数	20	0	0	0	20		
26	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	0	25	0	0	25		
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	0	10	0	0	10		
		饮料(自制)	饮料(自制)	其他饮料(自制)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、氯苯那敏(仅限凉茶)、对乙酰氨基酚(仅限凉茶)	0	35	0	0	35		
		餐饮食品(外卖配送)	餐饮食品(外卖配送)	餐饮食品(外卖配送)	高	根据食品类别确定检验项目(菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157、副溶血性弧菌) <sub>2</sub>	0	12	0	0	0	12	
		肉制品(餐饮)	畜肉(餐饮)	肉制品(餐饮)	畜肉(餐饮)	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	0	20	0	0	0	20
					禽肉(餐饮)	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、五氯酚酸钠						
				腌腊肉制品	较高	胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其							



序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
				(餐饮)		钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)					
				其他熟肉制品(餐饮)	较高	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌					
		餐饮具	餐饮具	食堂、馆用餐饮具(一次性餐饮具)	较高	沙门氏菌	0	40	0	0	40
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	凉拌菜(餐饮)寿司(餐饮)	较高	沙门氏菌	0	35	0	0	35
				淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星					
27	食用农产品	水产品	水产品	淡水虾	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	0	10	0	0	10
				淡水蟹	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星					
			海水产品	海水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮	0	10	0	0	10

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
						代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星					
				海水虾	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星					
				海水蟹	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星					
			贝类	贝类	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、五氯酚酸钠	0	5	0	0	5
				生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群					
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群	15	0	0	0	15
		豆类	黄豆、绿豆、黄豆、绿豆、	豆类	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）	20	0	0	0	20

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	流通环节 抽样量	餐饮环节 抽样量	生产环节 抽样量	小作坊环 节抽样量	合计
			红豆(赤 豆)、蚕豆、小扁 豆、豌豆等	红豆(赤豆)、 蚕豆、小扁 豆、豌豆等		赭曲霉毒素 A					
28	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	氯化钠、氯化钾、碘(以 I 计)、钡(以 Ba 计) 铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚硝酸盐、亚铁氰化钾 (以亚铁氰根计)	10	10	0	0	20
合计							623	307	102	43	1075

# 2020年汕尾市城区食品安全专项抽检计划表（区局本级任务615批次）

专项类别	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	抽检要求
校园食品安全专项	食用油及其制品	食用植物油	食用植物油（半精炼、全精炼）	其他食用植物油（半精炼、全精炼）	一般	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	0	15	抽样场所以学校食堂、校园周边食品经营单位为主，覆盖所需抽取样品的所有类别。
	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1	0	15	
		蔬菜	叶菜类	叶菜类	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲	0	15	
	食用农产品	畜禽肉及副产品	猪肉	猪肉	一般	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、噻乙醇代谢物	0	10	
			禽肉	禽肉	一般	挥发性盐基氮、咪唑啉酮代谢物、咪唑它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星	0	10	
	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比	8	0	

专项类别	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	抽检要求
						例之和			
		糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、大肠菌群	7	0	
	糖果制品	果冻	果冻	果冻	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	7	0	
	糕点	糕点	糕点	糕点	一般	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	15	0	
	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15	0	
	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖	10	0	

专项类别	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	抽检要求
	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5	0	
	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	5	0	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	5	0	
	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	一般	合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、铅(以Pb计)、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	8	0	
						总计:150	85	65	

专项类别	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	餐饮	小作坊	抽检要求
米面及其制品专项	其它餐饮食品		米面及其制品	生干面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	10	10	抽样场所以小餐饮、小吃店、小作坊为主。
				其他米面制品(餐饮)	较高		5		
				生湿面制品(餐饮)	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	10		
				米粉制品(餐饮)	较高		铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌		
					35	10			

合计:45

专项类别	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	餐饮	抽检要求
节令 食品 安全 专项	节令食品	粽子	粽子	粽子	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无	10	10	主要抽检我区范围内销售环节的商场超市、蛋糕店以及餐饮环节的 大型餐饮服务单位。
		月饼	月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	25	10	
总计: 55							35	20	



专项类别	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	流通	抽检要求
婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品专项	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物总量、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、核黄素、脲酶活性测定	30	1. 抽取的婴幼儿配方乳粉有效期应不少于6个月。 2. 以母婴店、婴童店以及医疗机构内及其周边的食品经营者为重点; 3. 抽取的特殊医学用途配方食品有效期应不少于6个月。
	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴幼儿配方食品	特殊医学用途婴幼儿配方食品	特殊医学用途婴幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、商业无菌、脲酶活性测定、核黄素、叶黄素、三聚氰胺	5	
总计								35

专项类别	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	自选项目	流通抽检批次	餐饮抽检批次	抽检要求	
食用农产品专项	食用农产品	畜肉及副产品	猪肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星	10	10	恩诺沙星检测结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计; 孔雀石绿检测结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计; 五氯酚酸钠检测结果以五氯酚计; 4-氯苯氧乙酸钠检测结果以4-氯苯氧乙酸计; 亚硫酸盐检测结果以SO <sub>2</sub> 计; 磺胺类	
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星	5	4		
			羊肉	羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星	培氟沙星、诺氟沙星	5	4		
				猪肝	高	克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、培氟沙星	5	8		
		禽肉	禽肉(重点品种:乌鸡)	鸡肉	高	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺	培氟沙星、诺氟沙星	5	5		
				非菜	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	7	6		
		蔬菜	鳞茎类蔬菜	芹菜	芹菜	较高	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷	敌敌畏、甲胺磷	7		7
					菠菜	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈	克百威、克百威	7		10
			叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果	克百威、甲胺磷	7	10		
				油菜菜	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威	甲胺磷、乙酰胺磷	6	10		
	茄果类蔬菜	辣椒	较高	克百威、氧乐果	镉(以Cd计)、甲胺磷	5	5				

专项类别	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	必检项目	自选项目	流通抽检批次	餐饮抽检批次	抽检要求
			豆类蔬菜	豇豆	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈	甲胺磷、甲基异柳磷	10	0	
			豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸、6-苄基腺嘌呤 (6-BA)、亚硫酸盐	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)	10	8	
			贝类	贝类 (重点品种: 花蛤、花螺等)	高	氯霉素、恩诺沙星	镉 (以 Cd 计)、氧氟沙星	4	8	
食用农产品专项	食用农产品	水产品	淡水产品	淡水鱼 (重点品种: 黄颡鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、黑鱼、鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鲮鱼、鳊鱼、黄鳝等)	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、地西泮	培氟沙星、诺氟沙星	2	3	(总量) 按国家食品安全监督抽检实施细则 (2020 年版) 中相应类别要求检验。
				淡水虾	高	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星	氯霉素、氧氟沙星	3	3	
				淡水蟹	高	呋喃西林代谢物	氯霉素、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	3	2	

专项类别	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	必检项目	自选项目	流通抽检批次	餐饮抽检批次	抽检要求
食用农产品专项	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	草莓	较高	烯酰吗啉	敌敌畏、氧乐果	10	4	
					较高	丙溴磷、克百威、水胺硫磷	联苯菊酯、氧乐果	15	10	
					较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵	15	5	
					较高	吡唑醚菌酯	对硫磷、多菌灵	15	5	
					高	镉	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、诺氟沙星	4	10	
					高	海水蟹(重点品种:梭子蟹等)	呋喃唑酮代谢物、镉	4	10	
					高	海水虾(重点品种:虾蛄、基围虾等)	恩诺沙星、氧氟沙星	4	10	
					高	海水鱼(重点品种:多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等)	氯霉素、氟苯尼考	4	10	
					高	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星	15	10	
					高	鲜蛋	鸡蛋	15	10	
					高	鲜蛋	鸡蛋	15	10	
					合计: 330					