

汕尾市城区市场监督管理局文件

汕市区市监协调（2021）2号

汕尾市城区市场监督管理局关于印发 2021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：

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《汕尾市市场监督管理局关于印发2021年汕尾市食品安全监管抽检计划的通知》（汕市监协调〔2021〕4号）的工作要求，制定了《2021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

2021年3月1日



2021年汕尾市城区食品安全监督抽检计划

为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》《汕尾市市场监督管理局关于印发2021年汕尾市食品安全监管抽检计划的通知》安排，结合我区工作实际，制定2021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、工作原则

做到全年均衡的完成抽检任务。在增加对高风险食品抽检频次的同时，要加大对市场销售的各大类食品品种，城市、农村、校园周边、大型批发市场、城乡结合部等不同区域，食品生产、销售、餐饮、网络销售等不同业态，以及网络和进口食品的抽检力度。做好既往抽检发现问题集中的项目的抽检，同时结合群众关切增加主要品质指标、营养指标的抽检，提高抽检针对性。

三、工作任务

2021年我区食品安全抽检计划任务共1780批次。其中市局本级监督抽检计划任务1140批次、食品专项抽检计划任务640批次，具体安排如下：

（一）区局本级任务

区局本级监督抽检计划任务共计1140批次，包括生产环节165批次及经营环节975批次。

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。

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、肉制品等大类（详见附件1）。

3、抽检时间和频次。全年应均衡分配完成抽检任务，努力实现全年均衡完成抽检任务。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应增加抽检量，时令性食品应在节前一个半月开展抽检工作。

4、抽检地区、环节和场所。覆盖区域内的4个街道、3个镇。抽检的样品主要在生产、销售、餐饮等环节。生产环节采样应涵盖我区食品生产企业，涉及的食品应包括食品原料、饮料、固体饮料、速冻面米制品、方便食品；销售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，涉及的食品应包括肉制品、乳制品、饮料等；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

包括校园食品安全、米面制品、节令食品、食用农产品、婴幼儿食品等 5 个专项，共 640 批次（详见附件 2）。

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 40

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 60 批次。

4、婴幼儿配方乳粉、特殊医学用途配方食品专项食品专项抽检

为切实加强我区婴幼儿配方乳粉食品质量安全，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、专项抽检 30 批次。

(1) 抽样对象：我区内的婴幼儿配方乳粉食品销售单位。

(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

按照《2021 年全区落实省民生实事食品抽检工作实施方案》（汕市区食安办〔2021〕5 号）任务分配要求，区局组织开展食用农产品专项监督抽检 360 批次。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) 抽检品种及项目。重点抽取我区范围内农贸市场、农产

品批发市场销售的蔬菜、水果、畜禽肉及副产品、水产品、鲜蛋、豆类等食用农产品大类，并按照《2021年市县食用农产品重点品种必检和自选项目表》（见附件3）要求，在完成指定的必检品种和必检项目基础上，完成不少于2个自检项目。

（2）抽检时间及频次。监督抽检原则上全年均衡开展。市局根据当地食用农产品交易场所数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次开展抽检。

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。局机关相关股室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（2021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

局机关相关股室、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. 2021 年汕尾市城区食品安全抽检计划表

(区局本级任务 1140 批次)

2. 2021 年汕尾市城区食品安全专项抽检计划

(区局本级任务 640 批次)

3. 《2021 年食用农产品重点品种必检和
自选项目表》

附件 1

2021 年汕尾市城区食品安全抽检计划表（区局本级任务 1140 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	风险等级	抽检项目	流通环节抽样量	餐饮环节抽样量	生产企业环节抽样量	小作坊环节抽样量
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 ₁	15	30	5	0
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	15	0	0	0
		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
			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 ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、菌落总数				
2	食用油、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 ₁ 、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)	8	5	0	0
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	8	10	0	0

				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	8	7	0	0
			煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分、苯并[a]芘	0	4	0	0
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、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	6	4	2	0
		食醋	食醋	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	6	4	1	0
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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

		调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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）、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、罗丹明 B	6	0	0	0
				辣椒酱	一般	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、罗丹明 B	8	4	0	0
				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）	8	4	10	0
		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	2	0	0
				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）				
		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

		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）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	10	8	0	0
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、氯霉素	6	0	0	8
			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（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、胭脂红、N-二甲基亚硝胺	10	0	0	0
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、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	2
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	氯霉素、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、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	5	0	0	3
5	乳制品	乳制品	液体乳	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

				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							
			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			
				干酪(奶酪)、再制干酪	高	干酪：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、酵母、霉菌；	3		0	0			
						再制干酪：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、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、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	7	0	0	0
							饮用纯净水	高	耗氧量(以 O ₂ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	7	0	0	0
其他饮用水	高	耗氧量(以 O ₂ -计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌					7	0	0	0			
果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高				铅（以 Pb 计）、展青霉素、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮 蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、糖精钠	7	0	0	0			

			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、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	0	0
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、商业无菌	7	0	0	0
			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)	5	0	2	0
7	方便食品	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
		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	2	0	0	0
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

			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（以环己氨基磺酸计）	3	0	0	0
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	2	0
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（以环己氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	15	0	0	0
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）	16	0	5	0
				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				
		速冻其他食品	速冻肉制品	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	5	0	5	5
				速冻水产制品	速冻水产制品	一般				

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	8	0	0	0
			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	6	0	0	0
13	糖果制品	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）、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	15	0	8	4
			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	5	0	2	0
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、袋泡茶、紧压茶	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	20	0	0	0
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）	5	0	10	0
		含茶制品和代用茶	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群					

15	酒类	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	20	0	0	2
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	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	5	0	4	0
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖				
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、警示语标注	5	0	2	0
		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)、	2	0	0	2	
		其他酒	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
				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	

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 ₂ 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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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
			蔬菜干制品	干制蔬菜	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
17	水果制品	水果制品	果酱	果酱	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）、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、菌落总数	5	0	0	0

			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	
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	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	10	0	5	4	
			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）、三氯蔗糖、纽甜、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5	0	0	1
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	10	3	0	0
				赤砂糖	一般	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、螨				

21	水产制品	水产制品	干制水产品	预制冷动物性水产干制品(含分装)	较高	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	25	0	5	15
			盐渍水产品	盐渍水产品(含分装)	一般	过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝酸胺、组胺、二氧化硫残留量	2	0	0	4
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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、阿斯巴甜、三氯蔗糖	5	0	0	8
			熟性动物性水产制品	熟性动物性水产制品	高	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、副溶血性弧菌	5	0	0	0
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	13	6	2	0
				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				
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	12	10

24	豆制品	豆制品	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
			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	10	5	0	5
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、喹诺酮类（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	18	0	0	0
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	20	0	0
		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
		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

		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)。	0	12	0	0
		肉制品(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	28	0	0
				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(餐饮)	较高	胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)				
				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、餐馆用餐具(一次性餐饮具)	较高	沙门氏菌	0	15	0	0
			复用餐具	复用餐具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	0	15	0	0
		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
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、喹乙醇、磺胺类(总量)、氯霉素、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇	12	12	0	0
				牛肉	高	挥发性盐基氮、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、地塞米松				
				羊肉	高	恩诺沙星、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺				

			禽肉	鸭肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素	3	2	0	0
				鸡肉	高	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、五氯酚酸钠（以五氯酚计）				
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、呋喃西林代谢物、氯霉素、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	4	15	0	0
				淡水虾	高	氯霉素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物				
				淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物				
			海水产品	海水鱼	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	4	25	0	0
				海水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物				
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃它酮代谢物				

			贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	2	6	0	0
		蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、甲拌磷、甲基异柳磷	5	10	0	0
				大白菜	较高	毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、镉(以 Cd 计)				
				油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲拌磷				
28	保健食品	保健食品	保健食品	改善睡眠类	/	地西洋、氯氮卓、氯硝西洋、硝西洋、奥沙西洋、马来酸咪哒唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、褪黑素（原料中不含褪黑素的情况）	1			
				缓解体力疲劳类、增强免疫力类	/	伐地那非、西地那非、他达拉非、那红地那非、红地那非、羟基豪莫西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非和那莫西地那非等 PDE5 型（磷酸二酯酶 5 型）抑制剂	1			
合计							619	356	92	73

1140

附件 2

一. 2021 年汕尾市城区食品安全专项抽检计划（区局本级任务 640 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		
	食用农产品	蔬菜	叶菜类	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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脒	0		20
		畜禽肉及副产品	畜肉	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）、喹乙醇代谢物	0		30

			禽肉	禽肉	一般	挥发性盐基氮、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、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		
	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例之和	5	0	
	糖果制品	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	5	0	
		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	5	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	10	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
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	
	饮料	饮料	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	
			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	5	0	
总计:150							70	80	

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	经营	生产	抽检要求
米面及其制品专项	餐饮食品	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)	38	2	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				
				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A1计)			
				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			
合计:40							38	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	抽检项目	经营	生产	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、商业无菌	25	0	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

		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 A1 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	餐饮服务单位。
总计：60							50	10	

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	经营	生产	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	婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、铜、铁、锌、锰、氯、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、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	15	0	1. 抽取的婴幼儿配方食品有效期应不少于 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；
				较大婴儿和幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、铜、铁、锌、氯、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉			

						毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺			
	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、铁、锌、维生素 E、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、水分、不溶性膳食纤维、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、镉（以 Cd 计）	15	0	
总计： :30							30		

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	流通环节	餐饮环节	抽检要求
食用农产品专	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、喹乙醇、磺胺类（总量）、氯霉素、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇	10	10	主要抽检我区范围内经营环节的农贸市场、农产品批发

项				牛肉	高	挥发性盐基氮、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、地塞米松	5	5	市场、商场超市、大中小型餐饮店等。		
				羊肉	高	恩诺沙星、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺	3	3			
				畜副产品	猪肝	高	克伦特罗、五氯酚酸钠、沙丁胺醇、莱克多巴胺	7		0	
				禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	高	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	5		3	
					鸭肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素	2		0	
				蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		3	0
					鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉（以Cd计）、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、氟虫腈		8	5
					叶菜类蔬菜	芹菜	较高	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷		5	3
						菠菜	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷		7	3
						普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、甲拌磷、甲基异柳磷		6	6
						大白菜	较高	毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、镉（以Cd计）		3	3
					油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲拌磷	5		3	
				茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、甲氟菊酯	5		7	

			辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈	8	5
			番茄	较高	镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、丙溴磷、多菌灵	2	0
		豆类蔬菜	豇豆	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲拌磷	7	3
			菜豆	较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氟虫腈	5	0
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈	2	3
			苦瓜	较高	克百威、氟虫腈、氧乐果、三唑酮	2	2
			山药	较高	铅（以 Pb 计）、涕灭威、镉（以 Cd 计）、氟虫腈	2	0
			生姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果	3	0
			萝卜	较高	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氟虫腈	0	3
			芋头	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	2	0
		豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、铅（以 Pb 计）	8	7
	水产品	贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	8	8
		淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、呋喃西林代谢物、氯霉素、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	7	6

		海水产品	淡水虾	高	氯霉素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	5	4	
			淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	1	2	
			海水鱼	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	4	8	
			海水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	2	5	
			海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃它酮代谢物	2	5	
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	腈苯唑、苯醚甲环唑、氟虫腈、吡虫啉	8	3
		水果类	仁果类水果	芒果	较高	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	3	2
				荔枝	较高	敌敌畏、多菌灵、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	4	0
				苹果	较高	丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、克百威	3	0
			柑橘类水果	梨	较高	吡虫啉、毒死蜱、克百威、水胺硫磷	3	0
				柑、橘	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果	8	6
				柠檬	较高	狄氏剂、多菌灵、克百威、联苯菊酯	1	0
			浆果和其他小型水果	橙	较高	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果	9	2
				草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、氧乐果	6	0
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、克百威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果	3	0

			猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	7	0	
		瓜果类水果	西瓜	较高	敌敌畏、甲胺磷、噻虫嗪、氧乐果	1	0	
	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、吡虫啉	5	0	
		生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉、螺螨酯	5	0	
			生干籽类	一般	黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、溴氰菊酯			
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	恩诺沙星、氟苯尼考、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲硝唑、氯霉素	15	10	
合计：360						225	135	

附件 3

2021 年食用农产品监督抽检重点品种必检和自选项目表

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	自选项目 (不少于 2 个)
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇	金霉素、挥发性盐基氮、利巴韦林、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟苯尼考、甲氧苄啶、多西环素、土霉素、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、水分、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、甲矾霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、金刚烷胺
			牛肉	克伦特罗、地塞米松	水分、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、氟苯尼考、林可霉素、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、多西环素、呋喃西林代谢物、土霉素、沙丁胺醇、四环素、铅(以 Pb 计)
			羊肉	克伦特罗、恩诺沙星	挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素、呋喃妥因代谢物、铅(以 Pb 计)、水分
		畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、沙丁胺醇、镉(以 Cd 计)、氯霉素、多西环素、总砷(以 As 计)、土霉素、莱克多巴胺

		禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	甲氧苄啉、磺胺类（总量）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、氯霉素、甲硝唑、多西环素、呋喃唑酮代谢物、替米考星、氟苯尼考、沙拉沙星、呋喃西林代谢物、土霉素、利巴韦林、金霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、四环素、金刚烷胺
2	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以Cd计）、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、克百威	啶虫脒、甲氧菊酯、多菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、甲拌磷、甲胺磷、辛硫磷、二甲戊灵、灭线磷、氟虫腈、阿维菌素、敌敌畏、六六六、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、肟菌酯
		叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	噻虫胺、腈菌唑、苯醚甲环唑、噻虫嗪、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、百菌清、镉（以Cd计）、二甲戊灵、肟菌酯、辛硫磷、甲基异柳磷、倍硫磷、铅（以Pb计）、敌敌畏、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素、马拉硫磷、甲胺磷、灭多威、对硫磷、灭蝇胺、甲萘威、烯酰吗啉
			菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、镉（以Cd计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲拌磷、六六六、甲基异柳磷、水胺硫磷、铅（以Pb计）、涕灭威、敌敌畏、甲氧菊酯、铬（以Cr计）、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、灭幼脲
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、甲基异柳磷、敌百虫、克百威、甲拌磷、镉（以Cd计）、丙溴磷、水胺硫磷、甲胺磷、久效磷、铅（以Pb计）、虫螨腈、甲氧菊酯、溴氰菊酯、辛硫磷、百菌清、噻虫嗪

			油麦菜	氟虫腈、氧乐果	腈菌唑、阿维菌素、啉虫脒、辛硫磷、水胺硫磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、克百威、灭多威、氯唑磷、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、噻虫嗪
		茄果类蔬菜	辣椒	镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威	噻虫胺、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、啉虫脒、哒螨灵、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、丙溴磷、水胺硫磷、氟虫腈、铅（以 Pb 计）、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、灭多威、多菌灵、杀扑磷、氯唑磷、久效磷、百菌清、吡虫啉、甲基异柳磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			茄子	镉（以 Cd 计）、氧乐果	噻虫嗪、噻虫胺、戊唑醇、唑虫酰胺、克百威、吡虫啉、水胺硫磷、甲氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、杀扑磷、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、啉虫脒、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷、阿维菌素、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、倍硫磷、氯唑磷、噻虫胺
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、噻虫嗪	噻虫胺、联苯菊酯、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、克百威、氧乐果、六六六、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）	亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）
3	水产品	贝类	贝类（重点品种：花蛤、花螺等）	氯霉素、恩诺沙星	镉（以 Cd 计）、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿

		淡水产品	淡水鱼（重点品种： 泥鳅、黄鳝、鳊鱼、 黄颡鱼、鲈鱼、鲢鱼、 鳊鱼、鲫鱼、黑鱼、 鳊鱼等）	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、甲硝唑、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、氯氰菊酯、溴氰菊酯
			淡水虾	恩诺沙星	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氯霉素
		海水产品	海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等）	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	挥发性盐基氮、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、孔雀石绿、镉（以Cd计）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲硝唑、呋喃西林代谢物、组胺、甲氧苄啶
			海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物	恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
			海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	镉（以Cd计）	氯霉素、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
		其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿
		4	水果类	热带和亚热带水果	香蕉

		柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷	苯醚甲环唑、噻菌灵、哒螨灵、氟硅唑、乙螨唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、克百威、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、氯唑磷、杀虫脒
			橙	丙溴磷	哒螨灵、狄氏剂、啉霉胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、水胺硫磷、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果、多菌灵、杀虫脒、杀扑磷
		浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉	克百威、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、阿维菌素、联苯肼酯
			猕猴桃	氯吡脞、多菌灵	敌敌畏、氧乐果
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑	金刚烷胺、氟虫腈、氯霉素、金刚乙胺、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、地美硝唑、甲砒霉素

注：1)原则上应覆盖所有重点品种，如由于地方饮食习惯等原因无法实现全覆盖时，可适当调整抽样重点，但重点品种覆盖率应不少于80%。对于所抽取的样品应检验全部必检项目，同时结合监管实际检验不少于两个自选项目。

2)部分项目检测结果说明：

(1) 恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；

(2) 孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；

(3) 磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物分别为：

A: 畜禽肉及副产品至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲𫂏唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、磺胺嘧啶，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定；

B: 水产品至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯吡嗪、磺胺喹恶啉、磺胺噻唑、磺胺二甲异噻唑、磺胺甲噻二唑，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定；

C: 鲜蛋至少包含磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲𫂏唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、磺胺嘧啶、磺胺甲氧吡嗪，如检出其他磺胺药物残留，一并计入磺胺类（总量）并判定。

3) 自选项目选择原则：自选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格情况选择，如从表中可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2019 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

公开方式：依申请公开

抄送：无

汕尾市城区市场监督管理局

2021年3月5日印发

校对人：张少洁