

2022年清远市清新区食品安全监督抽检计划

(征求意见稿)

为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》有关规定要求，根据《关于印发2022年清新区落实民生实事食品抽检工作实施方案的通知》(清新食安办[2022]7号)及《2022年清远市食品安全监督抽检计划》工作部署要求，结合我区食品安全监管工作实际制定本计划。

一、工作原则

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持以人民为中心，遵循食品安全“四个最严”要求，坚持统一制定计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用原则；坚持问题导向，专项抽检与常规抽检相结合，均衡推进抽检任务；坚持食品抽检三级分工、各有侧重、不重不漏；坚持检管结合，发挥食品抽检排查食品安全风险隐患的作用，为食品安全监管提供技术支撑，促进食品安全治理现代化，进一步提高人民群众的获得感、幸福感和安全感。

二、任务安排

清远市清新区市场监督管理局（以下简称区市场监管局）组织实施辖区生产、流通、餐饮服务环节的食品（含食用农产品）监督抽检工作，各镇市场监管所配合开展。全年计划抽检餐用具80批次，食品为3405批次，其中已完成元旦春节专项200批次，计划流通环节抽检1185批次，食用

农产品专项 620 批次，餐饮环节计划抽检 900 批次，生产环节计划抽检 500 批次。具体抽检明细见附件 2。

三、工作要求

（一）加强组织领导，落实均衡抽检

食品抽样检验是《中华人民共和国食品安全法》确定的一项基本监管制度，应加强统一领导和组织协调，从抽检时间、抽检区域、抽检品种上落实均衡、广覆盖抽检。各镇市场监管所需要调整计划中相关类别任务的，应向区市场监管局作出说明，经允许后方可调整。

（二）坚持问题导向，避免重复抽检

各镇市场监管所开展的食品安全监督抽检应坚持问题导向，抓重点、抓关键，合理安排抽检任务，将“你点我检”、投诉举报、食品安全舆情等反映的问题纳入食品抽检计划或方案。加强对食品安全突出问题专项抽检，对已发现问题的食品企业及产品按要求开展不合格食品跟踪抽检，在抽样单编号末加注“GZ”与其他抽检区分。严格按照食用农产品必检、可选项目要求组织监督抽检。原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。各镇市场监管所应重点抽检食用农产品、“三小”食品、地方特色食品，减少和避免重复抽检。

（三）深化检管结合，推进抽检分离

各镇市场监管所要开展现场监督检查取证和记录产品溯源信息的要求。应按照不合格食品核查处置工作做到风险

控制到位、原因分析到位、整改复查到位、行政处罚到位、信息公开到位“五个到位”要求，进一步规范抽检不合格食品核查处置，强化对多次抽检不合格食品生产经营企业的监管以及核查处置工作的监督。按照“时、度、效”原则和要求公开信息，规范公布抽检不合格食品结果和核查处置信息。鼓励各镇探索开展多种形式抽检分离，推动“你点我检”制度化、规范化、常态化。

（四）坚持上下联动，合理分配任务

各镇市场监管所紧密协作、各有侧重、不重不漏、落实分工，对本地区食品安全风险较高的场所、食品生产企业及产品全覆盖，重点对校园食堂、中央厨房和集体用餐配送单位开展监督抽检。各镇市场监管所对辖区内食用农产品、“三小”食品和特色食品组织监督抽检，对本地区风险较大的食品企业、产品组织全覆盖监督抽检。

（五）强化机构监督，提高抽检质量

各镇市场监管所要严格按照相关规定确定承检机构，对承检机构开展检查与考核，确保承检机构具备并持续保持与承担的食品安全抽样检验任务相适应的检验检测能力，严格按照食品安全抽样检验要求开展相关工作。承检机构未征得任务委托部门同意不得私自分包食品安全抽检任务。

（六）加强数据分析，完善通报机制

各镇市场监管所要加强抽检监测数据统计分析和食品安全风险隐患研判，并及时通报相关单位。区市场监管局将

组织对各地食品抽检数据质量进行抽查，每月组织抽查比例不少于 5%，对抽检数据质量存在问题的各镇市场监管所和承检机构采取通报、约谈等措施督促整改。各镇市场监管所如需撤销已录入国家食品安全抽样检验信息系统的食品抽检任务，需报区市场监管局审核，再经市、省市场监管局局审核同意。要逐步建立食品抽检发现高风险及时通报和快速应对工作机制，完善食品安全风险预警交流区域性合作机制。

四、工作纪律

食品安全抽检工作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。

- 附件： 1. 2022 年食品抽检任务分配及进度表
2. 2022 年清新区食品安全抽检和项目
3. 2022 年清新区食用农产品监督抽检工作要求

附件 1

2022 年食品抽检任务分配及进度表

序号	部门	抽检环节	任务要求	合计	进度
1	太和	餐饮	305 批	1130 批	4-5 月，结合全年度抽检计划，确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求，并完成抽检任务的 40%；6 月份完成全年食品抽检任务的 50%；7-8 月，完成全年食品抽检任务的 70%；同时，8 月下旬开展并完成本年度中秋节前食品（月饼）的抽检任务；9-10 月，完成全年度食品抽检任务 90%；11 月，完成全年度食品抽检任务，12 月开展下一年度元旦专项的食品抽检并对本年度抽检情况进行总结、通报。
		流通	470 批		
		生产	120 批		
		食用农产品	235 批		
2	太平	餐饮	95 批	345 批	6-7 月，结合全年度抽检计划，确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求，并完成抽检任务的 40%；8-9 月，完成全年食品抽检任务的 70%；10-11 月，完成全年度食品抽检任务；12 月，开展抽检情况总结、通报。
		流通	120 批		
		生产	65 批		
		食用农产品	65 批		

3	龙颈	餐饮	90 批	305 批	6-7 月, 结合全年度抽检计划, 确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求, 并完成抽检任务的 40%; 8-9 月, 完成全年食品抽检任务的 70%; 10-11 月, 完成全年度食品抽检任务; 12 月, 开展抽检情况总结、通报。
		流通	100 批		
		生产	55 批		
		食用农产品	60 批		
4	禾云	餐饮	90 批	330 批	6-7 月, 结合全年度抽检计划, 确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求, 并完成抽检任务的 40%; 8-9 月, 完成全年食品抽检任务的 70%; 10-11 月, 完成全年度食品抽检任务; 12 月, 开展抽检情况总结、通报。
		流通	120 批		
		生产	60 批		
		食用农产品	60 批		
5	石潭	餐饮	75 批	275 批	6-7 月, 结合全年度抽检计划, 确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求, 并完成抽检任务的 40%; 8-9 月, 完成全年食品抽检任务的 70%; 10-11 月, 完成全年度食品抽检任务; 12 月, 开展抽检情况总结、通报。
		流通	100 批		
		生产	50 批		
		食用农产品	50 批		
6	山塘	餐饮	75 批		6-7 月, 结合全年度抽检计划, 确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要

		流通	95 批	270 批	求, 并完成抽检任务的 40%; 8-9 月, 完成全年食品抽检任务的 70%; 10-11 月, 完成全年度食品抽检任务; 12 月, 开展抽检情况总结、通报。
		生产	50 批		
		食用农产品	50 批		
7	三坑	餐饮	75 批	265 批	6-7 月, 结合全年度抽检计划, 确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求, 并完成抽检任务的 40%; 8-9 月, 完成全年食品抽检任务的 70%; 10-11 月, 完成全年度食品抽检任务; 12 月, 开展抽检情况总结、通报。
		流通	95 批		
		生产	50 批		
		食用农产品	45 批		
8	浸潭	餐饮	85 批	285 批	6-7 月, 结合全年度抽检计划, 确定食品抽检品种、项目、工作步骤和要求, 并完成抽检任务的 40%; 8-9 月, 完成全年食品抽检任务的 70%; 10-11 月, 完成全年度食品抽检任务; 12 月, 开展抽检情况总结、通报。
		流通	95 批		
		生产	50 批		
		食用农产品	55 批		
合计			3205 批次	3205 批	备注: 食用农产品按要求每月完成 50 批次任务。

附件 2

2022 年清新区食品安全抽检和项目

流通环节食用农产品						
序号	食品大类 (一级)	食品亚类(二 级)	食品品种(三 级)	食品细类	检测项目	批次
				(四级)		
1	食用农产 品	畜禽肉及副产 品	畜肉	猪肉	磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、 恩诺沙星、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺	20
				牛肉	克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克 多巴胺、氯霉素	20
				羊肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、 克伦特罗、莱克多巴胺	10
			禽肉	鸡肉	尼卡巴嗪、甲氧苄啶、恩诺沙星、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氯霉素、甲硝唑、氟苯尼考	10
				鸭肉	恩诺沙星、氯霉素	10
			畜副产品	猪肝	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、沙丁 胺醇	10

2	蔬菜	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）	20
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	乙酰甲胺磷、毒死蜱	20
			菜薹	氧乐果、敌百虫	20
		鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、腐霉利、啶虫脒、毒死蜱、氧乐果	20
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果	20
			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	20
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果	20
			油麦菜	阿维菌素、氟虫腈、氧乐果	20
		茄果类蔬菜	辣椒	镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、甲胺磷	20
			茄子	甲拌磷、甲氰菊酯、镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威	20
			番茄	毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯	20
		瓜类蔬菜	黄瓜	多菌灵、腐霉利、敌敌畏	20
		根茎类和薯芋	山药	甲拌磷、氧乐果、克百威	20

			类蔬菜			
			豆类蔬菜	豇豆	克百威、氧乐果、灭蝇胺、倍硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、甲胺磷	20
3		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、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）	10
				淡水虾	孔雀石绿、氯霉素	10
				淡水蟹	氯霉素、孔雀石绿	10
			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、孔雀石绿、	10
				海水虾	呋喃唑酮代谢物、镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素	10
				海水蟹	镉（以 Cd 计）、氯霉素、孔雀石绿、	10

			贝类	贝类	氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物	10
4		水果类	柑橘类水果	柑、橘	2,4-滴和 2,4-滴钠盐、克百威、三唑磷、丙溴磷	15
				橙	丙溴磷、克百威、水胺硫磷、三唑磷	15
				柠檬	对硫磷、水胺硫磷	15
			仁果类水果	苹果	敌敌畏、氧乐果	15
				梨	敌敌畏、氧乐果	15
			浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、克百威、氧乐果	15
			热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、腈苯唑、噻虫嗪、吡啶醚菌酯、苯醚甲环唑	15
5		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、氟虫腈、氯霉素	35
小计						620

生产环节食品						
序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	检验项目	批次
				(四级)		

1	粮食加工品	大米	大米	大米	总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	30
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅(以 Pb 计)	20
		谷物粉类制品	谷物粉类制品	生湿面制品	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)	20
2	食用油	食用植物油	食用植物油(半精炼)	花生油	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、脂肪酸组成(棕榈酸、油酸、亚油酸、亚麻酸)	150
3	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒	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)	10
				、辣椒粉等		
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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)	110
5	茶叶	茶叶	茶叶	绿茶、红茶	铅(以 Pb 计)、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	10
6	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)	30
		其他发酵酒	其他发酵酒	其他发酵酒	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)	20

7	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐	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）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	80
				、豆皮、腐竹等		
8	糕点	糕点	月饼	月饼	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）	20
小计						500
流通环节食品						
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）	抽检项目	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	40
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅（以 Pb 计）	20

		其他粮食加工 品	谷物粉类制成 品	米粉制品	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	30
				其他谷物粉 类制品	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）	20
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	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	30
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	100
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、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）	
				橄榄油、油橄 榄果渣油	酸值/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）	
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、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）	

				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、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)	
				食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、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)	
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 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)	30
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	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)	10
		调味料	半固体复合调味料	调味品	铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 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)	20

4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、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）	25
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）	20
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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、糖精钠（以糖精计）	10
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、商业无菌	15
				发酵乳	蛋白质、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	10
				调制乳	蛋白质、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、商业无菌	10

			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺	10
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	溴酸盐、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	10
				饮用纯净水	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	10
				其他饮用水	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	10
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	15
			蛋白饮料	蛋白饮料	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	10
			茶饮料	茶饮料	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	10

					蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			其他饮料	其他饮料	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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	10
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	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	20
			调味面制品	调味面制品	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)、钠	10
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量	30
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	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)	20

10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	20
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）	15
				、馄饨等生制品		
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	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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）	25
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	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、二氧化硫残留量	20
			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	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌	10
			果冻	果冻	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）	5

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	铅（以 Pb 计）、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果	30
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	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）	40
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	20
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	20

			食用菌制品	干制食用菌	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、二氧化硫残留量	10	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类	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、钠	30	
				、果糕类			
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、松仁、瓜子	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	30	
				其他炒货食品及坚果制品（花生制品、豆类、腰果）			酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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）	20	
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	15	
				绵白糖			总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖			

					残留量、螨	
				红糖	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	
				冰糖	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	
				方糖	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	
21	淀粉制品	淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	20
22	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	25
			月饼	月饼	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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、糖精钠（以糖精计）	25

		粽子	粽子	粽子	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比例之和、糖精钠（以糖精计）	25
23	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	25
				、纳豆等		
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐	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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	20
				、豆皮/腐竹、油皮		
24	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素	20
25	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	蛋白质、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	10
				、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助		

				食品		
26	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴幼儿配方食品	蛋白质、脂肪、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺	10
		（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺）				
		婴幼儿配方食品	较大婴儿和幼儿配方食品	乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	蛋白质、脂肪、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺	10
		（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺）				
27	食盐	食盐	食盐	食盐	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）	20
28	速冻食品			水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）	25
				包子、馒头等熟制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）	25
				玉米等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	5

				速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10
				速冻水产制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（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）	15
				速冻蔬菜制品	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）	5
				速冻水果制品	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）	5
小计						1185
餐饮环节食品						
1	粮食加工品	大米	大米	大米	总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	100
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	米粉制品	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	30
				其他谷物粉类制成品	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）	10

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油 (半精炼	花生油	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)	80
			、全精炼)			
			其他食用植物油(半精炼、全精炼)	菜籽油 大豆油 食用植物调和油	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、游离棉酚、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
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	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)	40
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	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)	10
6	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	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)	20

7	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	30
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	30
			食用菌制品	干制食用菌	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	10
8	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮、豆干、豆腐、豆皮等	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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	50
9	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	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）	30
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）	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）、	80

					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）	
		饮料（自制）	饮料（自制）	果蔬汁等饮料（自制）	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）	30
				茶饮料	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）	10
		其他餐饮食品		其他餐饮食品（自制果蔬汁饮料）	糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、	30
		其他餐饮食品		其他餐饮食品（自制茶饮料）	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	15
		其他餐饮食品	淀粉制品（餐饮）	粉丝、粉条（餐饮）	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、铝的残留量（干样品，以A1计）	10

		其他餐饮食品	焙烤食品（餐饮）	糕点（（餐饮单位自制））	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）	30
			节令食品	粽子（餐饮）	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比例之和、糖精钠（以糖精计）	10
				月饼（餐饮）	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）	10
10	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	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	35
		发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注	10

			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、赭曲霉毒素A、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
		其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）	5
11	方便食品	烤肉肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	30
		调味品	半固态调味料（自制）	火锅调味料（底料、蘸料）（自制）	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	5
12	食用农产品	水产品	水产及水产制品（餐饮）	生食动物性水产品（餐饮）	挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	10
		畜禽肉及副产品	畜肉	畜肉	挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素	10
			禽肉	禽肉	挥发性盐基氮、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	10
13	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	40

			发酵面制品 (自制)(包子、馒头、花卷等)	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
			油炸面制品 (自制)(油条等)	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)	5
			糕点(自制) (糕点、面包等)	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)	15
			餐饮食品(牛杂、麻辣烫、卤水)	罂粟碱(限汤检测)、吗啡(限汤检测)、可待因(限汤检测)、那可丁(限汤检测)、蒂巴因(限汤检测)	5
小计					900
小计					3205

附件 3

2022 年清新区食用农产品监督抽检工作要求

为规范食用农产品监督抽检工作，落实检管结合、溯源信息填报、均衡抽检等工作要求，提升食用农产品监督抽检工作质量，现就有关事项明确如下：

一、监管人员陪同抽样

食用农产品抽样可由任务下达市场监管部门自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样的，应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门 2 名监管人员、抽样机构 2 名抽样人员共同抽样；抽样前，承检机构应与相关市场监管部门联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。

抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统（以下简称国抽信息系统）中输入抽样人员和监管人员姓名。

二、食用农产品溯源信息填报

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：（一）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应

商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

（二）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单，有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。

（三）案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制；对需要开展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

三、必检和自选品种及检验项目

在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。

四、推进均衡抽检

各镇市场监管所应根据本行政区域食用农产品生产销

售的季节特点安排监督抽检任务，应重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

