

# 获嘉县市场监督管理局文件

获市监〔2023〕5号

## 获嘉县市场监督管理局 关于印发《2023年食品安全监督抽检计划》 通知

各股、室、队、中心、基层所：

现将《获嘉县2023年食品安全监督抽检计划》印发给你们，请认真组织实施。

获嘉县市场监督管理局

2023年3月20日

# 获嘉县 2023 年食品安全监督抽检计划

为推动落实食品安全“两个责任”，按照市委、市政府和省市场监管局的统一部署，依据《河南省市场监督管理局关于印发河南省 2023 年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监〔2023〕8 号）要求，按照《新乡市 2023 年食品安全监督抽检计划的通知》（新市监〔2023〕28 号）的通知，结合我县食品安全实际，研究制定本计划。

## 一、工作原则

聚焦民生，突出问题导向。按照老百姓“吃什么检什么”和“关心什么检什么”原则，统筹安排监督抽检任务，加强“一老一小”等重点人群、农村校园等重点地区，“你点我检”等重点问题抽检，深入挖掘风险点，积极回应关切。持续提升食品抽检工作质量，增强食品抽检的针对性、有效性和系统性，充分发挥监督抽检和快速检测排查化解食品安全风险隐患的作用。

## 二、抽检任务

2023 年，我县按照市局的部署食品安全监督抽检任务 900 批次，任务中主要针对食用农产品农药兽药残留的检验量不低于 1.1 批次/千人，食品快检计划 300 批次，具体由食品股组织实施。

### （一）监督抽检任务

县食品安全监督抽检任务 900 批次，其中，食用农产品 480 批次（不低于 1.1 批次/千人），餐饮食品 180 批次，食品流通环节 120 批次，食品生产环节 120 批次。

1、抽检品种及项目。我局监督抽检以食用农产品为主，严格执行总局确定的市县食用农产品重点品种，检测项目确定不少于2个选检项目，必检和选检项目需报省局审核。（重点品种及检测项目见附件），重点品种覆盖率100%。根据监管需要和市局统一安排，抽取本辖区餐饮、流通、生产及“三小”生产经营的食品。

2、抽检时间和频次。原则上全年均衡开展，对市场销售的食用农产品原则上每月实施抽检。

3、抽检对象及场所。在城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、便利店、小食杂店、小摊贩、小餐饮、小作坊超市、生产企业、学校食堂等进行食品抽样。增加对以往检出不合格产品生产企业的抽检频次，对于上一年度检出不合格食品的在产食品生产企业，至少增加2批次。

## （二）食品快检任务

全县共计划完成食品快速检测300批次，主要对食用农产品、餐饮食品、散装食品、现场制售食品等进行安全风险初步筛查，开展禁限用农兽药、非法添加物质、污染物、食品添加剂等检测项目。

局食品监管股要全面推进食品快检工作，完善食品快检室、食品快检车等相应的管理制度，对从事食品快检的检验人员进行专业技术培训，快检车运行使用情况将纳入食品安全年度考核。

## 三、抽样要求

（一）抽样工作规范。县级局统一使用国家食品安全智慧监管系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够

出具有法律效力的**电子版检验报告**。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

(二) **抽样人员培训**。抽样工作开展前，抽样机构要对抽样人员进行培训，包括法律法规、抽样 APP 使用、食品分类、抽样方式、抽样文书填写、抽检信息系统使用等。

(三) **信息填报**。所有抽样信息均通过“国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统”移动抽样终端 APP 进行填报。原则上，在抽样现场进行信息录入，在网络不畅、装备发生问题等特殊情况下，抽样人员可手工填写备用的纸质抽样单进行抽样，并尽快补录相关数据及采样照片到抽检信息系统平台。严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》要求采集抽样照片录入系统。

抽样人员要对抽样关键过程进行拍照或音频记录，确保图片或音频清晰可辨，做好证据保存。鼓励采用音像记录装备对抽样全过程进行记录。

(四) **样品传递与保存**。抽取样品后应按规范放置，保证样品完好送至检验单位。对于需冷藏或冷冻等保存条件有特殊要求的食品，抽样时应做好样品采样前的保存条件、采样后保存运输条件的证据记录。抽样人员应在抽样后 5 个工作日内与接样人员完成样品交接，保质期短的食品需及时移交。对于易碎品、有储存温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品，应采取适当措施，保证样品运输过程符合标准和样品标示要求。

#### **四、检验要求**

(一) **依法依规进行检验**。食品检验实行承检机构与检

验人负责制。在检验工作开始前，要按照制定的抽检工作方案对检验人员进行培训。严格按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则》（2023版）等有关规定和标准进行检验，不准私自更改使用检验和判定标准。

（二）检验时限及要求。承检机构应优先安排非食用物质、致病菌等高风险项目的检验。此外，保质期短样品也应优先安排检验。承检机构应严格执行自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告；发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后24小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报赋予任务的监管部门。

（三）不合格报告信息上传。承检机构检出不合格样品后，应核实相关批次样品的抽检全流程材料，确保完全符合有关规范要求。在检验结论做出后应当在2个工作日内，将不合格样品检验报告及《食品安全抽样检验告知书》《国家食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料上传至“国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统”。

## 五、工作要求

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。要加强对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照2023年市县级食品抽检任务，及时向县政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。要统筹安排市、县分工，均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务，明确

抽检重点，压实抽样检验、信息发布、跟踪抽检和核查处置责任。及时将食品抽检发现的相关风险隐患，通报涉事食品企业包保干部，推动食品安全风险有效防范和化解。

**（二）坚持问题导向，精准排查风险。**紧紧围绕人民群众关心关切，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦农村、校园等重点地区等新兴业态，聚焦较高风险食品类别，对检出不合格的食品开展跟踪抽检。聚焦农兽药残留、微生物污染、重金属残留、抗生素、生物毒素、有机污染物、非法添加物质等问题，采用食品补充检验方法，严厉打击食品非法添加“潜规则”。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、“你点我检”、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。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。

**（三）推进均衡抽检，减少重复抽检。**组织实施全年食品抽检计划或方案，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；通过国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统限定抽样条件，减少预包装食品重复抽检，扩大抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

**（四）完善抽检机制，强化检管结合。**要不断规范各种形式抽检分离，配合上级部门开展的抽检工作，落实食用农产品监督抽检由属地市场监管所陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。

**（五）确保核查落地，提升处置效能。**对核查处置“五个到位”的督促指导，组织抽查食品安全智慧监管系统填报

的核查处置数据和信息质量，不定期通报典型和突出问题，并督促整改。组织开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，建立食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，切实防控食品安全风险。

（六）加强预警交流，推进社会共治。积极组织编发食品安全消费提示、风险提示、风险解析，制作科普动漫、短视频、抖音等，开展食品安全“你点我检”“你送我检”活动，深化预警交流区域合作，推进食品安全社会共治。

（七）明确工作责任，严明工作纪律。所有参与食品抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关抽检信息，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，依法依规追究相关单位及人员责任。

根据食品抽检工作具体要求的变化和进展情况，我局可以对抽检计划、工作要求进行适当调整和补充。

联系人：韩明凯

电 话：0373-4591388

电子邮箱：hjsxpk@163.com

附件 1

## 2023 年市、县级食品抽检任务分工表

序号	单位名称	监督抽检任务（批次）
1	市 局	3000
2	辉县市	2250
3	卫辉市	1500
4	长垣市	2100
5	封丘县	2100
6	原阳县	1500
7	延津县	1200
8	获嘉县	900
9	新乡县	850
10	红旗区	800
11	牧野区	800
12	卫滨区	500
13	凤泉区	450
14	平原示范区	400
15	高新区	300
16	经开区	150
合计		18800

## 附件 2

## 获嘉县 2023 年食品安全抽检任务明细

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)	检验项目	任务数	
1	粮食 加工品	大米	大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	2	
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专 用小麦粉	镉(以 Cd 计)、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、过氧 化苯甲酰、偶氮甲酰胺	2	
		挂面	挂面	普通挂面、手工 面	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	2	
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	2
			谷物碾磨加 工品	玉米粉、玉米片、 玉米渣	玉米粉、玉米片、 玉米渣	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	2
				米粉	米粉	铅(以 Pb 计)	1
				其他谷物碾磨加 工品	其他谷物碾磨加 工品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A	1
		谷物粉类制 成品	生湿面制品	生湿面制品	生湿面制品	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	2
			发酵面制品	发酵面制品	发酵面制品	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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	1
			米粉制品	米粉制品	米粉制品	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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			其他谷物粉类制 成品	其他谷物粉类制 成品	其他谷物粉类制 成品	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)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	1

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)	检验项目	任务数
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	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				橄榄油、油橄榄 果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	1
				大豆油	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)	1
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	1
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、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	1
		食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、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、菌落总数	1
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱 等	氨基酸态氮、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)、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)、三氯蔗糖、大肠菌群	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、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)、三氯蔗糖	1

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)	检验项目	任务数
3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-I V、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌	1
				其他香辛料调味品	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	1
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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	1
				其他固体调味料	铅(以Pb计)、苏丹红I-I V、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
				坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、沙门氏菌	1
				辣椒酱	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)、二氧化硫残留量	2
				火锅底料、麻辣烫底料	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	2
				其他半固体调味料	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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)	1

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)	检验项目	任务数
3	调味品	液体复合调 味料	液体复合调 味料	蚝油、虾油、鱼 露	氨基酸态氮、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、菌落总数、大肠菌群	1
				其他液体调味料	总酸（以总酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群	1
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 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）	1
4	肉制品	预制肉制 品	调理肉制品	调理肉制品（非 速冻）	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）、氯霉素	1
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 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）、合成着色剂（胭脂红）	1
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌	1

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)	检验项目	任务数
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 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)、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、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙 II、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	5
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 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、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌	1
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌	1
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅(以 Pb 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)、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、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌	1
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	1
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	1
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	1
				干酪(奶酪)、再制干酪	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1

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)	检验项目	任务数
				奶片、奶条等	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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)、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)、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、霉菌和酵母	1
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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、霉菌、酵母	1
			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)、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	3
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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			调味面制品	调味面制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠	1

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)	检验项目	任务数
				熟制方便食品等	菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、霉菌	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐 头	铅(以Pb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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	1
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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面米 食品	速冻面米食 品	速冻面米生制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	1
				速冻面米熟制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	1
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	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	2

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)	检验项目	任务数
			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)、沙门氏菌	1
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉 菌、酵母、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
13	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)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯 和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、 呋虫胺	1
14	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	1
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、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)、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	1
			酱腌菜	酱腌菜	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸 计)、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2

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)	检验项目	任务数
15	蔬菜制品	蔬菜制品	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	1
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	1
16	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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	1
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅(以 Pb 计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			果酱	果酱	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1
17	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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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)、大肠菌群、霉菌	2
			其他炒货食品及坚果制品		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、大肠菌群、霉菌	1

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)	检验项目	任务数
18	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	1
19	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	1
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨	1
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	1
20	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			淀粉制品	粉丝粉条	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以A1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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
21	糕点	糕点	糕点	糕点	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	3
			月饼	月饼	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	3
			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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌

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)	检验项目	任务数
22	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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A1计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2
			非发酵性豆制品	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)、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A1计)、大肠菌群	2
				腐竹、油皮及其再制品	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)	1
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、大肠菌群	1

### 2023 年餐饮环节食品安全监督抽检明细

1	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(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)、糖精钠(以糖精计)	25
				包子(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)、糖精钠(以糖精计)	25
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以A1计)	15
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	卤肉、肉冻、皮冻(自制)	亚硝酸盐、铬(以Cr计)	10
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	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)	检验项目	任务数
	餐饮食品	水产制品 (自制)	预制水产制 品(自制)	生食动物性水产 品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中的A1计)	5
		坚果及籽 类食品(自 制)	坚果及籽类 食品(自制)	花生及其制品 (自制)	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	5
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐 馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	50
				复用餐饮具(集 中清洗消毒服 务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	2
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自 制)	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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	30
		其他餐饮 食品	其他餐饮食 品	其他餐饮食品	自定项目, 方案另行印发。	8

## 获嘉县 2023 年食用农产品重点品种及检测项目

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	任务数
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、克伦特罗	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4
			猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素	呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	20
			羊肉	磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
		禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	30
2	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)	10
		鳞茎类 蔬菜	葱	噻虫嗪	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	20
			韭菜	镉(以Cd计)、腐霉利、毒死蜱	啉虫脒、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10
		叶菜类 蔬菜	菠菜	毒死蜱	甲氨基、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威	25
			普通白菜	啉虫脒、毒死蜱	氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	25
			芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	啉虫脒、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	20

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	任务数
2	蔬菜		油麦菜	阿维菌素	啶虫脒、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	25
		茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺	甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	25
			茄子	镉（以Cd计）	甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐	25
			甜椒	噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	20
			豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺	阿维菌素、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	20	
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、噻虫嗪	甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	23

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	任务数
3	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲硝唑	3
			淡水虾	恩诺沙星	孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	1
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星	孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	1
		其他水产品 (重点品种： 牛蛙)	其他水产品 (重点品种： 牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物(a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测)	孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）	1
4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷	25
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	25
		热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	苯醚甲环唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯	25
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、啞菌酯、氧乐果	20
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氧乐果、苯醚甲环唑、多菌灵	20
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氟苯尼考、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物	15

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	任务数
6	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	生杆籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、嘧菌酯	30
合计						480
<p>注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2023 年监督抽检。</p> <p>3. 选检项目选择原则：1) 农业农村部公告 594 号，GB 31650. 1- 2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》将于 2023 年 2 月 1 日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品可纳入监督抽检；金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不得纳入监督抽检。2) 选检项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763- 2021 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、GB 31650. 1- 2022 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 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>4. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，因此“国抽 信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。</p> <p>5. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。</p>						

## 2023 年生产环节食品安全监督抽检明细

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）	检验项目	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	4
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以 Cd 计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、偶氮甲酰胺	2
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	3
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	6
				其他谷物碾磨加工品	铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类制品	生湿面制品	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量	6
				发酵面制品	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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	5
				其他谷物粉类制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	7
			2	食用植物油、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）
芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	4				

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）	检验项目	批次
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	1
3	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）、镉（以Cd计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、合成着色剂（胭脂红）	1
		熟肉制品	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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	11
4	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、酸度、丙二醇、商业无菌	2
				发酵乳	蛋白质、酸度、乳酸菌数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	
				调制乳	蛋白质、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
5	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	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	

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）	检验项目	批次
			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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
6	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	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
7	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	3
				包子、馒头等熟制品	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	
		速冻其他食品	速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、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	2
8	糕点	糕点	糕点	糕点	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A1计）、丙二醇、防腐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、霉菌	8
		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）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	2
		糕点	月饼	月饼	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）、铝的残留量（干样品，以A1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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
9	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	酒精度、甲醇	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）	检验项目	批次
		发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	1
10	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素 B1	8
				其他半固体复合调味料	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	
			液体调味料	其他液体调味料	总酸（以总酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	1
			饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> - 计）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3	
				其他饮用水	耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> - 计）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	铅（以 Pb 计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、霉菌和酵母	2
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、铅（以 Pb 计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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、霉菌	1
			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）、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	1
11	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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	2

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）	检验项目	批次
12	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	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、大肠菌群、霉菌	1
				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、大肠菌群、霉菌	1
13	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）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	2
14	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	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）、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 A1 计）、大肠菌群	4
				油皮及其再制品	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）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	2
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、大肠菌群	1
15	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
16	食品添加剂		食品添加剂	过氧化氢（食品级）	GB22216-2020；过氧化氢含量、（≥35%）；铁（≤0.5mg/kg）；锡（≤10mg/kg）；铅（≤2mg/kg）；砷（≤1mg/kg）	1
合计						120

