**营口市政府采购项目**

**采购需求**

**项目名称：盖州市市场监督管理局食品检验第三方承检单位采购项目**

**项目编号：GZC2020-014**

**编制单位：盖州市市场监督管理局**

# 采购需求详细信息

采购人应对服务提出详细的内容、标准及相关要求。

本部分一般应包含但不限于如下主要内容：

1. 履约期限及履约地点
2. 付款方式
3. 服务内容，包括数量、需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求
4. 需满足的质量、安全、技术规格等要求
5. 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范
6. 其他技术、服务要求
7. 验收标准及方法
8. 质量保证和售后服务要求，需满足的服务标准、期限、效率等

**采购项目需求**

为科学规范做好我市食品安全监督抽检工作，依据《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《“十三五” 国家食品安全规划》《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法 实施条例》《食品安全抽样检验管理办法》和《2020年辽阳市食品安全监督抽检实施方案》，结合我县实际，制定本方案。

一、工作目标

牢固树立以人民为中心的发展思想，按照“四个最严”要求，以发现问题、防控风险为导向，以食品安全建设年“五大行动” 为抓手，紧盯高风险食品、高风险指标、高风险区域开展抽检，寻找和清除不合格食品，不断提升监督抽检能力水平，保障人民群众舌尖上的安全。

二、工作原则

（一）坚持问题导向。从解决人民群众普遍关心的突出问题入手，围绕持续开展食品安全建设年重点任务，聚焦食品添加剂非法添加、农兽药残留、食品中污染物和真菌毒素等涉及人民身体健康的食品安全性指标，充分发挥监督抽检靶向性作用，提高问题发现率。

（二）坚持监管结合。针对监管和执法工作中发现的问题，加强抽检监管联管联动，开展常规抽检和专项抽检，提升食品安全监督抽检的针对性和有效性。及时公示监督抽检结果，倒逼食品生产经营者落实食品安全主体责任。

（三）坚持科学统筹。以“四重点，六覆盖”为原则。紧盯重点项目、重点品种、重点区域和重点企业，努力实现覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域，覆盖主要食品大类、品种和细类，覆盖在产获证食品生产企业，覆盖生产、流通、餐饮、网络销售等不同业态，覆盖高中低档食品，覆盖大中小规模经营者。

（四）坚持全面统筹。统筹列入国家计划的监督抽检任务和列入省计划的抽检任务，合理分工、各有侧重、不重不漏，统一制定抽检计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用。市局食品安全协调科制定抽检计划，协调抽检工作和承检机构考核评价。 市局食品监管科室承担行政辖区内具有一定规模市场销售的食用 农产品抽检任务，餐饮单位、食品生产流通环节经营单位的抽检任务，督促指导不合格食品核查处置工作。

三、工作内容及任务

2020 年我市食品安全监督抽检任务包括三大类：一是列入国家计划的县级监督抽检537批次；二是列入国家计划的县局食用农产品监督抽检任务879批次。三是列入省计划的监督抽检任务350 批次。

（一）列入国家计划的县级监督抽检

1.抽检品种及项目。抽检任务品种及项目，应结合我县实际，参照总局本级抽检任务确定，重点对风险较高食品进行抽检。

2.抽检对象。主要对行政辖区内销售的餐饮食品和小作坊、小摊贩、小餐饮食品进行抽检，可适当抽取本省获证企业生产的在本省行政辖区内销售的食品和外省企业生产的食品。

3.抽检时间及频次。监督抽检原则上应全年均衡开展。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，应在相应季节增加抽样量。节令性食品，应在节前及时开展专项抽检。

4.抽样区域及场所。抽样地点应覆盖辖区内所有行政区域， 加强校园周边、农村食品和餐饮食品的抽检，并根据监管需要对网络 销售、进口食品进行抽检。

（二）列入国家计划的县级食用农产品抽检

1.抽检品种及项目。主要对行政辖区内市场销售的蔬菜、水果、 畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品进行抽检。列入国家计划的县级食用农产品监督抽检应完成指定的必检品种和必检项目，还应完成自检项目不少于 2 个。自选品种和项目，应结合当地实际并以问题为导向，经省、市局逐级确定后实施。

2.抽检时间及频次。监督抽检原则上全年均衡开展。市局监管科室应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;应每月抽检行政辖区内市场销售量大的食用农产品。

3.抽样区域及场所。应重点在城乡结合部、农村地区销售食用农产品的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等进行抽样。

（三）列入省计划的抽检任务

对列入省计划的抽检任务，应根据工作目标结合监管实际，合理安排抽检工作。

（四）资质要求：投标人需具备在有效期内的检验检测机构资质认定 CMA 证书

（五）付款方式：验收合格后一次性付清 。

四、工作要求

（一）加强组织领导

1.市局食品监管科室、应根据《2020 年营口市食品安全监督抽检实施方案》，结合辖区实际，制定县局各监管环节监督抽检任务明细。

2.市局食品监管科室、各市场监督管理所负责完成列入国家计划的、列入省计划的抽检任务的抽检工作和核查处置等工作。抽检任务应于2020 年 11 月 30日前完成。

3.市局各监管科室应对行政辖区内食品生产经营情况做好前期摸底，做到“四清”即食品生产经营户数清、生产经营食品品种清、进销货情况清、市场份额大的食品品种情况，为食品安全抽检的靶向性打下坚实基础。

（二）规范抽检工作

1.抽样检验机构要严格遵循抽样流程和工作纪律，及时按规 定通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送抽检数据。承检机构必须严格按照相关规定和标准开展检验工作，不得抽取总局本级抽检对象，不得出现检验方法偏离，更不得违规操作。

2.市局食品监管科室组织食用农产品监督抽检要严格按照分配任务数量组织实施，不得擅自增加列入国家计划的市、市局食用农产品任务数量，抽检数据要统一录入到报送分类 A“市县级农产品专项抽检”目录。市局食品监管科室自主实施的食用农产品任务，根据任务性质，在对应分类目录中录入数据。

3.食品监管科室，各市场监督管理所要监督承检机构抽样检验工作，积极支持和配合承检机构开展工作，在样品采集、运输等方面提供必要协助。

（三）依法核查处置

1.承担核查处置工作的部门收到不合格食品检验报告后应及时送达食品生产经营者，按规定督促其采取风险控制措施，并依法开展核查处置工作。不合格检验结论表明可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，应在24小时内启动核查处置工作。由各市场监督管理所承担核查处置工作，对应领域的食品监管科室负责业务指导，市场监管事务服务中心负责核查处置情况“国家食品安全抽样检验信息系统”录入工作。

（四）合理安排任务

监督抽检要结合 2020 年市、县食品安全建设年工作任务，合理安排抽检时间、对象、环节和区域。

1.合理安排食品安全放心工程“五大行动”监督抽检。校园食品安全守护和农村假冒伪劣食品治理行动，每项行动抽检食品不得少于15大类，抽检数量不低于对应类别任务总数的20%。

餐饮质量安全提升抽检任务主要包括餐饮食品大类，及以供应餐饮单位为主要用途的其他大类食品。保健食品行业专项清理整治行动抽检任务主要包括保健食品大类及其他可能具有功能声称的普通食品。

2.合理安排面粉制品专项整治抽检。开展“早餐整治攻坚战”、“校园保卫战”及“消费聚集区阵地战”，重点对旅游景区、小吃街、美食城等餐饮消费聚集区开展抽检，抽检食品和数量按餐饮食品大类米面及其制品类别要求执行。

3.纳入“五大行动”和“面粉制品专项整治”监督抽检任务的食品，在信息系统抽检样品备注栏中统一填写任务名称。

（五）及时公布信息

市局食品安全协调科应按规定，及时公布监督抽检结果信息、 风险控制信息和核查处置信息，市局食品监管科室要按规定，对不合格产品信息进行风险解读。

|  |
| --- |
| **2020年营口市市本级加工食品监督抽检计划表** |
| **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** | **任务量** | **抽检项目** | **备注** |
|
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 　 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1 | 　 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 较高 | 2 | 镉（以Cd计）、苯并[a]芘、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B1、过氧化苯甲酰 | 　 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 一般 | 5 | 铅（以Pb计） | 　 |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | 　 | 镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1 | 　 |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 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） | 　 |
| 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 | 4 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | 　 |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | 　 |
| 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） | 　 |
| 食用植物调和油 | 高 | 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 | 　 |
| 其他食用植物油 (半精炼、全精炼) | 高 | 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） | 　 |
| 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油 | 高 | 20 | 酸价、极性组分 | 　 |
| 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）、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 | 　 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 一般 | 2 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 | 　 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 2 | 氨基酸态氮 、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 | 　 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | 2 | 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）、三氯蔗糖 | 　 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 较高 | 2 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV | 　 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 一般 | 2 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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 | 　 |
| 其他固体调味料 | 一般 | 10 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-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）、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 | 　 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 | 5 | 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 | 　 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 一般 | 5 | 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 | 　 |
| 其他液体调味料 | 一般 | 5 | 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 | 　 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 10 | 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 | 　 |
| 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O157:H7、商业无菌 | 　 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 7 | 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、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 | 　 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 灭菌乳 | 高 | 4 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌 | 　 |
| 发酵乳 | 高 | 6 | 蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母 | 　 |
| 调制乳 | 高 | 3 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | 　 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 高 | 10 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO2-计)、亚硝酸盐(以NO3-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 　 |
| 饮用纯净水 | 高 | 10 | 耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-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 | 　 | 浑浊度、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 　 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 较高 | 5 | 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 | 　 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 较高 | 3 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 　 |
| 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 | 　 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 较高 | 10 | 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 | 　 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 一般 | 10 | 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、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 　 |
| 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 | 5 | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 | 　 |
| 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 | 5 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 　 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 5 | 酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 　 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 水产动物类罐头 | 一般 | 　 | 组胺、无机砷（以As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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌 | 　 |
| 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | 　 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、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）、阿斯巴甜、商业无菌 | 　 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 　 | 黄曲霉毒素B1、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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌 | 　 |
| 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 | 　 | 蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群 | 　 |
| 11 | 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 | 较高 | 　 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计） | 　 |
| 包子、馒头等熟制品 | 较高 | 10 | 糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 | 　 |
| 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 | 3 | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、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 | 　 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品 (含巧克力及制 品) | 糖果 | 糖果 | 一般 | 3 | 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 | 　 |
| 果冻 | 果冻 | 一般 | 3 | 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 | 　 |
| 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 | 10 | 铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、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、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津 | 　 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 高 | 　 | 酒精度、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 | 　 |
| 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 5 | 酒精度、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注 | 　 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 较高 | 1 | 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)、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)、三氯蔗糖 | 　 |
| 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高 | 3 | 酒精度、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) | 　 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | 10 | 铅（以Pb计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、大肠菌群 | 　 |
| 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 | 一般 | 4 | 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）、阿斯巴甜 | 　 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 4 | 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 | 　 |
| 腌渍食用菌 | 一般 | 5 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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） | 　 |
| 17 | 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 | 较高 | 8 | 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 | 　 |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 一般 | 5 | 铅（以Pb计）、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 　 |
| 果酱 | 果酱 | 一般 | 5 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 | 　 |
| 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 | 一般 | 5 | 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 | 　 |
| 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 | 　 |
| 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、商业无菌 | 　 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 一般 | 5 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 　 |
| 绵白糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 　 |
| 冰糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 　 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 预制动物性水产干制品 | 较高 | 　 | 镉（以Cd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） | 　 |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高 | 　 | 镉（以Cd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）、糖精钠（以糖精计） | 　 |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 一般 | 　 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母 | 　 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 3 | 铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量 | 　 |
| 24 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al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 | 　 |
| 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）、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 | 　 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 5 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 　 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 较高 | 6 | 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）、大肠菌群 | 　 |
| 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 | 　 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 较高 | 5 | 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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群 | 　 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 较高 | 5 | 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）、大肠菌群 | 　 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 　 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 | 　 |
| 31 | 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) | 较高 | 6 | 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） | 　 |
| 油炸面制品(自制) | 较高 | 6 | 铝的残留量(干样品,以Al计) | 　 |
| 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) | 高 | 10 | 胭脂红、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 　 |
| 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 | 8 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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) | 　 |
| 31 | 餐饮食品 | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐 饮） | 花生及其制品（餐饮) | 较高 | 5 | 黄曲霉毒素B1 | 　 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 较高 | 22 | 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 | 　 |
| 33 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 一般 | 21 | 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） | 　 |
| 合计 | 350 | 　 | 　 |

|  |
| --- |
| 2020年盖州市食用农产品监督抽检计划表 |
| **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** | **抽检项目** | **抽检批次** | **备注** |
| **必检项目** | **自检项目（细则中包含）** |
| 1 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素 | 恩诺沙星、氧氟沙星 | 11 | 必检食品细类 |
| 牛肉 | 高 | 克伦特罗、地塞米松 | 沙丁胺醇、莱克多巴胺 | 5 | 必检食品细类 |
| 羊肉 | 高 | 克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星 | 沙丁胺醇、氯霉素 | 4 | 必检食品细类 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺 | 氯霉素、氟苯尼考 | 5 | 必检食品细类 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星 | 恩诺沙星、莱克多巴胺 | 11 | 必检食品细类 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 　 | 恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、氯霉素、氟苯尼考 | 11 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 其他禽副产品 | 高 | 　 | 恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素 | 2 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 2 | 食用农产品 | 蔬菜 | 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） | 25 | 必检食品细类 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 　 | 镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 6 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 12 | 必检食品细类 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 　 | 氧乐果、毒死蜱、克百威、灭多威、甲拌磷 | 9 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈 | 甲拌磷、克百威 | 15 | 必检食品细类 |
| 芹菜 | 较高 | 毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷 | 水胺硫磷、敌敌畏 | 13 | 必检食品细类 |
| 普通白菜 | 较高 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果 | 克百威、甲拌磷 | 7 | 必检食品细类 |
| 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、克百威 | 甲拌磷、杀扑磷 | 3 | 必检食品细类 |
| 大白菜 | 较高 | 　 | 毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、克百威、甲拌磷 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 　 | 克百威、甲拌磷、克百威、杀扑磷、甲胺磷 | 6 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 辣椒 | 较高 | 克百威、氧乐果 | 甲拌磷、杀扑磷 | 14 | 必检食品细类 |
| 甜椒 | 较高 | 　 | 克百威、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、甲拌磷 | 4 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 番茄 | 较高 | 　 | 毒死蜱、氧乐果、克百威、敌敌畏、灭线磷 | 4 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 　 | 克百威、毒死蜱、氧乐果、腐霉利、敌敌畏 | 7 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 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、甲胺磷 | 8 | 必检食品细类 |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 | 较高 | 　 | 氧乐果、克百威、甲胺磷、倍硫磷、灭蝇胺 | 8 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 根茎和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 | 　 | 甲拌磷、克百威、氧乐果、涕灭威、铅（以Pb计） | 7 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 姜 | 较高 | 　 | 铅（以Pb计）、甲拌磷、克百威、甲胺磷、氧乐果 | 5 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 | 　 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氧乐果、克百威 | 12 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 3 | 食用农产品 | 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、氧氟沙星、氯霉素、地西泮 | 呋喃西林代谢物、培氟沙星 | 6 | 必检食品细类 |
| 淡水虾 | 高 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星 | 氧氟沙星、呋喃妥因代谢物 | 12 | 必检食品细类 |
| 淡水蟹 | 高 | 呋喃西林代谢物 | 呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星 | 4 | 必检食品细类 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星 | 镉（以Cd计）、培氟沙星 | 6 | 必检食品细类 |
| 海水虾 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、镉 | 呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物 | 5 | 必检食品细类 |
| 海水蟹 | 高 | 镉 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物 | 15 | 必检食品细类 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 氯霉素、恩诺沙星 | 氟苯尼考、氧氟沙星 | 7 | 必检食品细类 |
| 其他水产品 | 其他水产品 | 高 | 　 | 氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 12 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 4 | 食用农产品 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 　 | 丙溴磷、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果 | 8 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 梨 | 较高 | 　 | 敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷 | 11 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 核果类水果 | 桃 | 较高 | 　 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果 | 8 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 较高 | 烯酰吗啉 | 敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果 | 15 | 必检食品细类 |
| 葡萄 | 较高 | 　 | 苯醚甲环唑、甲胺磷、甲基对硫磷、灭线磷、氧乐果 | 14 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果 | 甲拌磷、水胺硫磷 | 18 | 必检食品细类 |
| 柠檬 | 较高 | 　 | 多菌灵、对硫磷、狄氏剂、水胺硫磷、辛硫磷 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 橙 | 较高 | 丙溴磷、克百威、水胺硫磷 | 杀扑磷、氧乐果 | 13 | 必检食品细类 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 较高 | 吡唑醚菌酯 | 苯醚甲环唑、多菌灵、甲拌磷、辛硫磷 | 13 | 必检食品细类 |
| 芒果 | 较高 | 　 | 倍硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 15 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 较高 | 　 | 敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、噻虫嗪、氧乐果 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 甜瓜类 | 较高 | 　 | 甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果 | 15 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 5 | 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星 | 氯霉素、金刚烷胺 | 22 | 必检食品细类 |
| 其他禽蛋 | 高 | 　 | 氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星 | 37 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 6 | 食用农产品 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 　 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉 | 23 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 7 | 食用农产品 | 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）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1 | 14 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| **合计（批次）** |  | 537 |  |
| 注：部分项目检测结果说明：恩诺沙星检测结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；五氯酚酸钠检验结果以五氯酚计；4-氯苯氧乙酸钠检验结果以4-氯苯氧乙酸计；亚硫酸盐检验结果以S02计；磺胺类（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。 |
|
|
|

|  |
| --- |
| 2020年盖州市食用农产品监督抽检计划表 |
| **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** | **抽检项目** | **抽检批次** | **备注** |
| **必检项目** | **自检项目（细则中包含）** |
| 1 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素 | 恩诺沙星、氧氟沙星 | 15 | 必检食品细类 |
| 牛肉 | 高 | 克伦特罗、地塞米松 | 沙丁胺醇、莱克多巴胺 | 5 | 必检食品细类 |
| 羊肉 | 高 | 克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星 | 沙丁胺醇、氯霉素 | 5 | 必检食品细类 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺 | 氯霉素、氟苯尼考 | 8 | 必检食品细类 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星 | 恩诺沙星、莱克多巴胺 | 1 | 必检食品细类 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 　 | 恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、氯霉素、氟苯尼考 | 1 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 其他禽副产品 | 高 | 　 | 恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素 | 15 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 2 | 食用农产品 | 蔬菜 | 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） | 20 | 必检食品细类 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 　 | 镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 30 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 15 | 必检食品细类 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 　 | 氧乐果、毒死蜱、克百威、灭多威、甲拌磷 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈 | 甲拌磷、克百威 | 20 | 必检食品细类 |
| 芹菜 | 较高 | 毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷 | 水胺硫磷、敌敌畏 | 25 | 必检食品细类 |
| 普通白菜 | 较高 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果 | 克百威、甲拌磷 | 25 | 必检食品细类 |
| 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、克百威 | 甲拌磷、杀扑磷 | 10 | 必检食品细类 |
| 大白菜 | 较高 | 　 | 毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、克百威、甲拌磷 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 　 | 克百威、甲拌磷、克百威、杀扑磷、甲胺磷 | 35 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 辣椒 | 较高 | 克百威、氧乐果 | 甲拌磷、杀扑磷 | 25 | 必检食品细类 |
| 甜椒 | 较高 | 　 | 克百威、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、甲拌磷 | 5 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 番茄 | 较高 | 　 | 毒死蜱、氧乐果、克百威、敌敌畏、灭线磷 | 25 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 　 | 克百威、毒死蜱、氧乐果、腐霉利、敌敌畏 | 45 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 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、甲胺磷 | 15 | 必检食品细类 |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 | 较高 | 　 | 氧乐果、克百威、甲胺磷、倍硫磷、灭蝇胺 | 45 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 根茎和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 | 　 | 甲拌磷、克百威、氧乐果、涕灭威、铅（以Pb计） | 15 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 姜 | 较高 | 　 | 铅（以Pb计）、甲拌磷、克百威、甲胺磷、氧乐果 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 | 　 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氧乐果、克百威 | 2 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 3 | 食用农产品 | 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、氧氟沙星、氯霉素、地西泮 | 呋喃西林代谢物、培氟沙星 | 10 | 必检食品细类 |
| 淡水虾 | 高 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星 | 氧氟沙星、呋喃妥因代谢物 | 2 | 必检食品细类 |
| 淡水蟹 | 高 | 呋喃西林代谢物 | 呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星 | 7 | 必检食品细类 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星 | 镉（以Cd计）、培氟沙星 | 40 | 必检食品细类 |
| 海水虾 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、镉 | 呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物 | 25 | 必检食品细类 |
| 海水蟹 | 高 | 镉 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物 | 25 | 必检食品细类 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 氯霉素、恩诺沙星 | 氟苯尼考、氧氟沙星 | 30 | 必检食品细类 |
| 其他水产品 | 其他水产品 | 高 | 　 | 氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 25 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 4 | 食用农产品 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 　 | 丙溴磷、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果 | 45 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 梨 | 较高 | 　 | 敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷 | 30 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 核果类水果 | 桃 | 较高 | 　 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果 | 30 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 较高 | 烯酰吗啉 | 敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果 | 　 | 必检食品细类 |
| 葡萄 | 较高 | 　 | 苯醚甲环唑、甲胺磷、甲基对硫磷、灭线磷、氧乐果 | 25 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果 | 甲拌磷、水胺硫磷 | 25 | 必检食品细类 |
| 柠檬 | 较高 | 　 | 多菌灵、对硫磷、狄氏剂、水胺硫磷、辛硫磷 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 橙 | 较高 | 丙溴磷、克百威、水胺硫磷 | 杀扑磷、氧乐果 | 18 | 必检食品细类 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 较高 | 吡唑醚菌酯 | 苯醚甲环唑、多菌灵、甲拌磷、辛硫磷 | 20 | 必检食品细类 |
| 芒果 | 较高 | 　 | 倍硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 25 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 较高 | 　 | 敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、噻虫嗪、氧乐果 | 6 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 甜瓜类 | 较高 | 　 | 甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果 | 20 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 5 | 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星 | 氯霉素、金刚烷胺 | 15 | 必检食品细类 |
| 其他禽蛋 | 高 | 　 | 氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星 | 2 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 6 | 食用农产品 | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 　 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉 | 15 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| 7 | 食用农产品 | 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）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1 | 10 | 非必检食品细类，细则中包含 |
| **合计（批次）** |  | 897 |  |
| 注：部分项目检测结果说明：恩诺沙星检测结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；五氯酚酸钠检验结果以五氯酚计；4-氯苯氧乙酸钠检验结果以4-氯苯氧乙酸计；亚硫酸盐检验结果以S02计；磺胺类（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。 |
|
|
|