附件3

# 2020年汕尾市食品安全专项抽检计划表（市局本级任务1585批次）

| **序号** | **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** | **抽样要求** | **批次** | **抽检要求** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 校园食品安全专项 | 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 | 食品销售环节抽样 | 15 | 抽样场所以中学周边食品经营单位为主，覆盖所需抽取样品的所有类别。 |
| 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 | 10 |
| 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 | 10 |
| 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） | 食品销售环节抽样 | 10 |
| 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 | 20 |
| 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 | 20 |
| 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 | 20 |
| 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 | 食品销售环节抽样 | 15 |
| 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 | 10 |
| 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 | 15 |
| 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 | 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）、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、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 | 食品销售环节抽样 | 25 |
| 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） | 餐饮服务环节抽样 | 30 |
| 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 | 30 |
| 食用农产品 | 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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈 | 30 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 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 | 20 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 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 | 餐饮服务环节抽样 | 20 |
| 合计 | 300 |  |
| 2 | 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） | 餐饮环节 | 15 | 抽样场所以小餐饮、小吃店为主。 |
|
| 其他米面制品（餐饮) | 较高 | 15 |
| 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） | 15 |
| 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 | 15 |
| 合计 | 60 |  |
| 3 | 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 | 经营环节 | 20 | 主要抽检我市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 | 40 |
| 合计 | 60 |  |
| 4 | 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、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、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NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定 | 经营环节 | 40 | 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。 |
| 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、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、叶黄素、核苷酸 |
| 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 特殊医学用途婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-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、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、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NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、黄曲霉毒素M1、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、商业无菌、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、三聚氰胺 | 10 |
| 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 特殊医学用途配方食品 | 高 | 蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、核苷酸、铅（以Pb计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、金黄色葡萄球菌、商业无菌、三聚氰胺 |
| 合计 | 50 |  |
| 5 | 保健食品专项 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 减肥类 | \ | 盐酸西布曲明、芬氟拉明、酚酞、麻黄碱、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、呋塞米 | 经营环节 | 5 | / |
| 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、育亨宾 | 5 |
| 其他类别 | \ | 功效/标志性成分，并根据产品特点选做重金属（铅、砷、汞）、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸价、过氧化值等指标， | 5 |
| **合计** |  | **15** |  |
| **序号** | **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** | **批次** | **抽检要求** |
| 6 | 食用农产品专项 | 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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星 | 60 | 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。 |
| 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 | 20 |
| 羊肉 | 高 | 克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星 | 培氟沙星、诺氟沙星 | 20 |
| 畜副产品 | 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 | 40 |
| 禽肉 | 鸡肉（重点品种：乌鸡） | 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 | 30 |
| 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 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） | 30 |
| 叶菜类蔬菜 | 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 | 40 |
| 菠菜 | 较高 | 毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈 | 克百威、克百威 | 50 |
| 普通白菜 | 较高 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果 | 克百威、甲胺磷 | 50 |
| 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、克百威 | 甲胺磷、乙酰甲胺磷 | 50 |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 较高 | 克百威、氧乐果 | 镉（以Cd计）、甲胺磷 | 30 |
| 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 | 30 |
| 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）、镉（以Cd计） | 40 |
| 水产品 | 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 | 50 |
| 淡水产品 | 淡水鱼（重点品种：黄颡鱼、鲶鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳜鱼、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 | 15 |
| 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 | 25 |
| 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） | 15 |
| 海水产品 | 海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈 鱼等） | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星 | 氯霉素、氟苯尼考 | 60 |
| 水产品 | 海水产品 | 海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等） | 高 | 呋喃唑酮代谢物、镉 | 氯霉素、氟苯尼考、诺氟沙星 | 60 |
| 海水蟹（重点品种：梭子蟹等） | 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 | 60 |
| 水果类 | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 较高 | 吡唑醚菌酯 | 对硫磷、多菌灵 | 45 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵 | 45 |
| 橙 | 较高 | 丙溴磷、克百威、水胺硫磷 | 联苯菊酯、氧乐果 | 45 |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 较高 | 烯酰吗啉 | 敌敌畏、氧乐果 | 45 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星 | 金刚烷胺、金刚乙胺 | 45 |
| 合计 | 1000 |  |
| 7 | 食品安全风险监测专项 | / | / | / | / | / | /（以行政区划为参考，突出当地饮食风俗主线，针对高风险食品进行监测。本专项不含食品相关产品。） | / | **/** |  |
| **合计** | **100** |  |
| **总合计** | **1585** |  |
| **备注：2020年经营环节计划1765批次。已完成元旦春节专项经营环节130批次和2月抗疫专项50批次共180批次，不计入本计划中。** |