秦皇岛市食品和市场监督管理局文件

秦食市监〔2018〕81号

秦皇岛市食品和市场监督管理局
关于印发《2018年河北省本级食品安全监督抽检和风险监测（转秦皇岛）计划》的通知

各县区市场监督管理局、食品药品监督管理局，市食品药品检验中心、机关相关科室：

按照省局《2018年河北省本级食品安全监督抽检和风险监测计划》（冀食药监食监四函〔2018〕127号）要求，我局对承担的省本级食品安全监督抽检和风险监测任务按月进行了分解，组织制定了《2018年河北省本级食品安全监督抽检和风险监测（转秦皇岛）计划》，现印发给你们，请遵照执行。

秦皇岛市食品和市场监督管理局

2018年3月15日

2018年河北省本级食品安全监督抽检和风险监测（转秦皇岛）计划

2018年河北省本级食品安全监督抽检和风险监测（转秦皇岛）计划包括常规抽检监测、预留应急抽检监测2部分，具体安排如下。

一、工作任务

（一）抽检总量

本计划包括各类抽检监测共570批次。其中常规抽检监测360批次，预留应急抽检监测210批次。详见附表2。

常规抽检监测为国家抽检监测（河北转秦皇岛）匹配计划，涉及风险等级为“高”和“较高”的18大类加工食品，除标签项目外监督抽检项目在《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》范围内设定，以食品安全国家标准项目为主，食品品质项目为辅，重点检测食品添加剂、重金属、农兽药残留、微生物、真菌毒素、非食用物质等内容，根据往年风险监测结果，部分品种同时设定了易出现问题的风险监测项目（详见附件1）。预留应急抽检监测的品种和项目根据监管工作需要临时确定。

（二）抽检对象

常规抽检监测对象主要为市内风险等级为“高”和“较高”的获证食品生产企业。应急抽检监测对象根据监管工作需要临时确定。

（三）时间和频次

常规抽检监测按各类食品品种的风险等级确定抽检频次，高风险品种应每个企业全年抽检3批次，较高风险品种应每个企业全年抽检1批次。其中月饼抽检务必在2018年9月14日前完成并录入信息系统。

承检机构应在2018年11月30日前完成全部省本级抽检监测任务的抽样、检验和信息录入工作，2018年12月20日前上报全年抽检监测工作总结。

（四）抽检区域、环节和场所

抽样地点应覆盖各县区，在流通环节抽样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。

常规抽检监测应对本市区域内风险等级为“高”和“较高”的获证食品生产企业全覆盖（如国家抽检监测（河北转秦皇岛）计划中一般风险品种因批次不足未能对生产企业全覆盖的，应在本计划中增加一般风险品种批次进行覆盖，在总批次不变的情况下对其他品种批次做适当调整），以提高问题发现率和企业覆盖率为原则确定抽检环节，可以在流通环节抽样，也可以在生产环节抽样，为避免重复抽检，一般不得抽取本省其他市生产企业生产的产品。

应急抽检监测根据监管工作需要确定抽检环节。

二、组织实施

本计划由市局监督检查科牵头负责。市局秘书处负责全省抽检结果的收集、汇总和分析工作。

（一）抽样单位和承检机构

市食品药品检验中心负责河北省本级食品安全监督抽检和风险监测（转秦皇岛）任务的抽样与检验工作。

各县、区监管部门应配合省抽（转秦皇岛）任务的抽样工作，市食品药品检验中心在抽样时应有县、区食品药品监管部门参与配合。

市食品药品检验中心抽样时，原则上采用“食品安全抽检监测信息系统”的移动终端抽样。

(二) 抽样和检验

抽检监测工作执行过程中应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第 11 号）、总局和省局印发的《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等有关规定执行。

抽样过程中如发现生产企业长期停产导致全年无法抽样的，县级局要逐一将停产企业的情况、原因整理成文字材料，报送市局，市局逐级汇总报省局食品四处。

标签项目按照 GB 7718、GB 28050、产品明示标准等相关要求检验和判定，除标签项目外其他监督抽检项目的检验方法、产品分类、抽样方法、抽样数量、判定依据等按照《国家食品安全

监督抽检实施细则（2018 年版）》执行，风险监测项目的检验按照《食品药品监管总局办公厅关于印发 2018 年食品安全风险监测计划的通知》执行。

三、结果报送

结果报送应严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等有关规定执行。除应急抽检监测任务外，其他抽检监测任务的信息应及时报送至“食品安全抽检监测信息系统”（网址：http://gc.nifdc.org.cn/），抽样单位应从抽样之日起 5 个工作日内完成基本信息录入并将样品送至承检机构，承检机构应从接样之日起 20 个工作日内完成检验信息录入并提交入库，录入检验信息时应使用电子签章登陆并生成电子版检验报告。检出非食用物质或其他可能存在较高风险危害因素的，应在确认检验结果后 24 小时内报组织实施的食品药品监督管理部门，并抄送省局。其他报送内容按照本计划第八项要求执行。

市食品药品检验中心应急抽检监测完成后及时报送工作总结。

四、异议处理

省本级抽检监测的异议、复检申请由省局受理并按照有关规定处理。市局配合省局做好异议和复检的后续工作。

五、核查处置和信息公布

市局负责各自组织实施的省本级抽检监测（转秦皇岛）的核查处置工作。负责核查处置的食品药品监督管理部门应在收到不

合格（问题）检验报告后及时送达食品生产经营者，依法启动核查处置，核查处置工作应在3个月内完成，核查处置结果应及时上报。

市局负责各自组织实施的常规抽检监测的信息公布工作（月饼由省局公布），市局每周向社会公布抽检信息。公布的抽检信息应包括产品合格信息和不合格信息。信息内容应当包括被抽样单位名称（如集中交易市场开办者、销售者等）及所在地址，产品名称、检验项目和检验数值等，并应根据需要进行风险解读。

应急抽检监测的信息公布工作由省局负责。

六、质量管理

市局将对抽样单位和承检机构进行现场检查，明确抽样单位和承检机构的质量管理责任，监督抽样单位和承检机构加强对组织实施、样品采集、实验室检测、数据报送等关键环节的质量控制，确保检验结果准确可靠。

承检机构对于不合格或问题样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。复检与初检结果不一致的，应分析原因。

七、工作纪律

参与抽检监测的食品药品监管部门、抽样单位、检验机构及其工作人员应按要求进行抽样、检验和结果报送，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，确保结果的真实、客观和准确。

参与抽检监测的单位和个人不得在开展抽样工作前事先告知被抽样单位和接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益。

八、其他要求

（一）统筹做好食品安全抽检监测工作

各县区食品药品监管部门应统筹组织开展本行政区域内食品安全抽检监测工作。要在配合市局完成国家抽检监测（河北转秦皇岛）、省本级抽检监测（转秦皇岛）计划基础上，根据食品安全风险防控要求，制定本级食品安全抽检监测计划。被抽样企业要避免与国家抽检监测（河北转秦皇岛）、省本级抽检监测（转秦皇岛）重复，重点开展对食用农产品、餐饮环节的餐饮食品及食品原料、小作坊小摊贩生产经营食品、现制现售食品、外省中小企业生产的加工食品等的抽检监测。北戴河等县区要根据暑期特点加强对暑期食品的抽检监测。各县区应于2018年3月31日前将本级食品抽检监测计划和实施方案汇总后报送至市局。

（二）加强食用农产品抽检

按照国家食品药品监管总局要求，县级局制定的年度抽检计划必须包括食用农产品抽检。县级局本级每月至少抽检20批次，全年不少于240批次。主要抽检本地农贸市场、菜市场、超市等场所。

食用农产品的抽检范围包括畜禽肉及副产品、蔬菜、水产品、水果、鲜蛋、豆类、生干坚果与籽类食品，检验项目由县局以发

现问题为导向的原则自定，可参考市局2018年食用农产品抽检计划和附件3“2018年市、县食用农产品抽检建议检验项目表”中所列品种的检验项目确定。

食用农产品抽检信息应上报至“食品安全抽检监测信息系统—食用农产品直报模块”。其余监督抽检任务应按照省局要求录入“食品安全抽检监测信息系统”，登陆网址为：http://gc.nifdc.org.cn/login。年终省局将以信息系统内的县区本级抽检监测数据作为各县区全年抽检监测完成数量，并以此作为全年有关工作的考核依据。

（三）对于省局部分抽检监测文件延续性的说明

1、2018年省本级抽检监测、市、县食用农产品抽检任务的抽样单编号按照总局统一规定的抽样单编号规则编写，具体编号规则待总局明确后另行发文通知，总局明确前可先沿用2017年抽样单编号规则（冀食药监食监四便函〔2017〕80号）编写。

2、2018年省本级（转秦皇岛）抽检监测（转秦皇岛）原则上使用“食品安全抽检监测信息系统”的移动终端自动生成并打印的抽样单。

3、2018年各类抽检监测的抽样检验结果通知书格式、部分文书填写盖章要求继续按照《河北省食品药品监督管理局关于食品安全抽检个别文书使用要求的通知》（冀食药监监督便函〔2016〕73号）要求执行。

4、2018年省本级抽检监测（转秦皇岛）（应急抽检监测除

外）不合格信息台账继续按照《河北省食品药品监督管理局关于食品安全抽检信息报送有关要求的通知》（冀食药监监督便函〔2016〕70号）要求执行（即需要报送附表1、2、3、5、6），并上报不合格报告PDF格式扫描文件。合格信息不再要求报送台账（即不再需要报送附表7、8、9）。应急抽检监测任务的合格和不合格台账按照各批任务的具体要求报送。

纸版不合格报告及有关材料寄送要求（即附件4的要求）统一修改为：市局组织实施的国家抽检监测（河北转秦皇岛）、省本级抽检监测（转秦皇岛）检验结论为不合格或问题样品的，需将检验报告和抽样单（原件或抽样单位盖章复印件）各1份寄送省局秘书处，生产单位涉及外省的，需将检验报告和抽样单（原件或抽样单位盖章复印件）各4份、抽样检验结果通知书1份寄送省局秘书处，其他用于告知及核查处置所需检验报告及有关材料寄送要求按相关规定执行。

纸质报告应与“食品安全抽检监测信息系统”生成的电子报告完全一致。

市局按照省局要求，根据情况可对年度抽检监测计划进行调整。

市局监督检查科联系方式：

联系人：刘伟、邹江华、李璐

电话：0335-3660435，3660433

传真：0335-3660435

电子邮箱：qhdjdjck@163.com

市食品药品检验中心联系方式：

联系人：孟晓辉

电话：0335-855095

附表：1.常规抽检监测检验项目表

2. 常规抽检监测任务分月批次表

3. 市、县食用农产品抽检建议检验项目表

4. 监督抽检不合格食品核查处置情况汇总表

5. 核查处置情况填报表

秦皇岛市食品和市场监督管理局　　2018 年 3 月 15 日印发

附件1

2018年河北省本级食品安全常规抽检监测检验项目表

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	监督抽检项目	风险监测项目
注：1、除标签项目外，具体食品的检验项目设置在本表所列检验项目范围内按照《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》、《食品药品监管总局办公厅关于印发2018年食品安全风险监测计划的通知》执行。2、标签项目仅限本省企业生产的预包装食品。							
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）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、标签	/
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	铅（以Pb计）、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B1、溴酸钾过氧化苯甲酰	/
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以Pb计）、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）（视产品颜色定）
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、标签	/
				米粉	较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、标签	铝的残留量（干样品，以Al计）
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			谷物粉类制成品	生湿面制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量（干样品，以Al计）
				发酵面制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B1、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、、铝的残留量（干样品，以Al计）
				米粉制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、标签	乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量（干样品，以Al计）
				其他谷物粉类制成品	较高	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）、	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量（干样品，以Al计）
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、标签	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）

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	监督抽检项目	风险监测项目
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)	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、标签	脂肪酸组成、玉米赤霉烯酮、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、标签	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、标签	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、标签	脂肪酸组成（除调和油、棕榈仁油外）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
			煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分、羰基价	苯并[a]芘
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、标签	/
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镍（以Ni计）、标签	/
3	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	三甲胺氮、N-二甲基亚硝胺、过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	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、大肠菌群、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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、商业无菌、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺

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	监督抽检项目	风险监测项目
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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）、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、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	标签	蛋白质、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、甲醛
4	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	天然矿泉水	高	界限指标、耗氧量(以O2计)、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌、标签	/
				饮用纯净水	高	耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、标签	/
				其他饮用水	高	耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、标签	/
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、标签	/
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、氰化物(以HCN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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、标签	铬
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、标签	/
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无	/
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、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（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、标签	/

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	监督抽检项目	风险监测项目
			其他饮料	其他饮料	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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、标签	/
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	较高	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）、菌落总数、大肠菌群、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			调味面制品	调味面制品	较高	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）、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、富马酸二甲酯、菌落总数、大肠菌群、霉菌、标签	/
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便	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、霉菌、商业无菌、标签	/
6	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、
				水产动物类罐头	一般	无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、铬（以Cr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）、商业无菌、标签	/
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	展青霉素、二氧化硫残留量、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）、商业无菌、标签	/
				蔬菜类罐头	较高	二氧化硫残留量、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、标签	/
				食用菌罐头	较高	总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量、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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、标签	/

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	监督抽检项目	风险监测项目
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、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、标签	/
7	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、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、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、标签	铬（以Cr计）
8	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）、糖精钠（以糖精计）、标签	铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、标签	铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素B1、标签	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、标签	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	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）、N-二甲基亚硝胺、标签	/
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、标签	/
			速冻水果制品	速冻水果制品	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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、标签	/
9	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	水分、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）、菌落总数、大肠菌群、标签	铝的残留量（干样品，以Al计）
			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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、标签	铝的残留量（干样品，以Al计）
				干制薯类（除马铃薯片外）	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、标签	/
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签	/
				薯泥（酱）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、标签	/
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、标签	/
				其他类	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、标签	/
		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)、标签	总酯、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）

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	监督抽检项目	风险监测项目
10	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、标签	非糖固形物、β-苯乙醇、总糖
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、二氧化硫残留量、标签及玻璃瓶警示语标注	原麦汁浓度
			葡萄酒	葡萄酒	较高	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)、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)、标签	干浸出物
			果酒	果酒	较高	酒精度、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)、标签	/
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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、糖精钠(以糖精计)、标签	/
			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)、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)、标签	/
				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)、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)、标签	/
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、标签	/
11	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	亚硝酸盐（以NaNO2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)、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比例之和、大肠菌群、标签	合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）
			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	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、标签	/
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、二氧化硫残留量、标签	/
				腌渍食用菌	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和	/
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、标签	/

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	监督抽检项目	风险监测项目
12	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	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）、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、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、商业无菌、标签	/
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	展青霉素、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、标签	/
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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）、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、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、标签	/
13	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苏丹红I-IV、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、标签	/
			干蛋类	干蛋类	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、标签	/
			冰蛋类	冰蛋类	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、标签	/
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群商业无菌、标	/
14	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、标签	/
				预制动物性水产干制品	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、二氧化硫残留量、标签	/
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	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）、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）、	/
				盐渍藻	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）、标签	/
				其他盐渍水产品	较高	铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、标签	/
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、标签	/
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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	/

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	监督抽检项目	风险监测项目
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As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）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、标签	/
			水生动物油脂及制品	水生动物油脂及制品	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、标签	/
			水产深加工品	水产深加工品	一般	铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr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）、标签	/
15	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母、标签	/
			淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、标签	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、标签	/
16	糕点	糕点	糕点	糕点	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、霉菌、标签	/
			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	/
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	/
			发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	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)、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、大肠菌群、标签	/

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	监督抽检项目	风险监测项目
17	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验、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、大肠菌群、标签	甲醛
				腐竹、油皮	较高	二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品,以Al计）、标签	碱性嫩黄、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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)、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、大肠菌群、标签	/
18	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、标签	/
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、灰分、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、标签	/
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、标签	/
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数、标签	/

附件2

2018年河北省本级食品安全常规抽检监测各市任务明细表(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（四级）	风险等级	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
注：省本级常规抽检监测为国抽（河北转秦皇岛）匹配计划，一般风险品种未作匹配，如国抽（河北转秦皇岛）计划中一般风险品种因批次不足未能对生产企业全覆盖的，可在本计划中增加一般风险品种批次进行覆盖，在总批次不变的情况下对其他品种批次做适当调整。																		
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高									6				6
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高							5						5
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般													0
		其他粮食加工品	谷物加工	谷物加工品	一般													0
			谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工	较高													
				玉米粉、玉米片、玉米碴	较高									4				4
				米粉	较高													
			谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成	较高													
				发酵面制品	较高													
				米粉制品	较高							3						3
				生湿面制品	较高													
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													
				玉米油	高													
				芝麻油	高													
				橄榄油、油橄榄果渣油	高			9			9			9				27
				其他食用植物油（半精炼、全精	高													
			煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高													0
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高			1			1			1				3
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高													0
		预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高													0
			腌腊肉制	腌腊肉制品	高													0
			发酵肉制	发酵肉制品	高													0
			酱卤肉制	酱卤肉制品	高			5				5			5			15

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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
3	肉制品	熟肉制品	熟肉干制	熟肉干制品	高													0
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高			1			1			1				3
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高			9			9			9				27
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高													0
4	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	天然矿泉水	高			16			16			16				48
				饮用纯净水	高													
				其他饮用水	高													
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高					1								1
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高					1								1
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般													0
			茶饮料	茶饮料	较高													0
			固体饮料	固体饮料	一般													0
			其他饮料	其他饮料	一般													0
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	较高							2						2
			其他方便食品	调味面制品	较高													
				方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高							4							4
6	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般													0
				水产动物类罐头	一般													
			果蔬罐头	水果罐头	较高													
				蔬菜罐头	较高										7			7
				食用菌罐头	较高													
			其他罐头	其他罐头	一般													0
7	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								1					1
		速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高					14								14
				包子、馒头等熟制	较高													

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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
8	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般													0
			速冻肉制	速冻调理肉制品	一般													
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般													
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般													
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般													
9	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					2								2
			薯类食品	干制薯类（马铃薯片）	一般													0
				干制薯类（除马铃薯片外）	一般													
				冷冻薯类	一般													
				薯泥（酱）类	一般													
				薯粉类	一般													
				其他类	一般													
10	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高		10					10			10			30
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高													0
			啤酒	啤酒	一般													0
			葡萄酒	葡萄酒	较高			14										14
			果酒	果酒	较高			4										4
		其他酒	其他发酵	其他发酵酒	较高													0
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高								19					19
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高													
			其他蒸馏	其他蒸馏酒	较高			3										3
11	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高							1						1
			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													0
			食用菌制品	干制食用菌	一般													0
				腌渍食用菌	一般													

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	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般													0
12	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般													0
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般													0
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高										3			3
13	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高						1							1
			干蛋类	干蛋类	较高													0
			冰蛋类	冰蛋类	较高													0
			其他类	其他类	较高													0
14	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高													0
				预制动物性水产干制品	较高								5					5
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高													0
				盐渍藻	较高								2					2
				其他盐渍水产品	较高													0
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高													0
			风味熟制水产品	熟制动物性水产制品	高			3			3			3				9
			生食水产	生食动物性水产品	高													0
			水生动物油脂及制	水生动物油脂及制品	一般													0
			水产深加工品	水产深加工品	一般													0
15	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般													0
			淀粉制品	粉丝粉条等	较高				70									70
			淀粉糖	淀粉糖	一般													0
16	糕点	糕点	糕点	糕点	较高					16								16
			月饼	月饼	较高									5				5
		粽子	粽子	粽子	较高													0
17	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高													0
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮	较高													0
				腐竹、油皮	较高													0
			其他豆制	大豆蛋白类制品	较高					2								2
			蜂蜜	蜂蜜	高		1			1			1					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）	风险等级	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合计
18	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般													0
			蜂花粉	蜂花粉	一般													0
			蜂产品制	蜂产品制品	一般													0
/	/	合计	/	/	/	0	11	65	70	37	40	30	28	54	25	0	0	360

附件3

2018年市、县食用农产品抽检建议检验项目表

序号	食品亚类（二级）	食品细类 （四级）	建议选择的检验项目
注：本表所列检验项目如无明确判定依据及适用检验方法的自行废止。			
1	畜禽肉及副产品	牛肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、阿苯达唑及其主要代谢物、阿维菌素类、同化激素、磺胺类、头孢
		羊肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、阿苯达唑及其主要代谢物、磺胺类
		牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
		羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
		猪耳	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
		猪蹄	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
		猪肉	磺胺类、硝基咪唑类、地塞米松、氟苯尼考及其代谢物、氟喹诺酮类、四环素类、替米考星、头孢噻呋
		鸡肉	金刚烷胺，地克珠利、氟苯尼考及其代谢物、氟喹诺酮类、磺胺类、氯霉素、尼卡巴嗪残留标志物、硝基呋喃类代谢物、四环素类、泰乐菌素、替米考星
		猪肝	卡巴氧和喹乙醇残留标志物
		鸡肝	硝基咪唑类、磺胺类、氯霉素
		鸡蛋	、环丙沙星，磺胺喹噁啉、金刚烷胺，四环素类
2	水产品	鲤鱼	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、恩诺沙星
		鲫鱼	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、恩诺沙星
		草鱼	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、恩诺沙星、喹乙醇
		鲢鱼	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、恩诺沙星
		罗非鱼	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、恩诺沙星、甲基睾酮
		鳊鱼	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、恩诺沙星
		大菱鲆	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物
		牙鲆	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物
		对虾	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、甲基睾酮
		梭子蟹	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、己烯雌酚
		海参	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物
		贝类	孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、镉、甲基汞、无机砷
		其它水产品	恩诺沙星（限淡水鱼）、硝基呋喃代谢物、孔雀石绿、氯霉素
		韭菜（鳞茎类蔬	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷
		芹菜（叶菜类蔬	毒死蜱、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲拌磷、对硫磷、敌敌畏
		菠菜（叶菜类蔬	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、克百威、对硫磷
		普通白菜（叶菜类蔬菜）	毒死蜱、克百威、氧乐果、甲基异柳磷、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲基对硫磷
		辣椒（茄果类蔬	克百威、氧乐果、甲胺磷
		番茄（茄果类蔬	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果，毒死蜱
		豇豆（豆类蔬菜）	阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乐果

序号	食品亚类（二级）	食品细类 （四级）	建议选择的检验项目
3	蔬菜	结球甘蓝	克百威、氧乐果、三唑酮、联苯菊酯、氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、苯醚甲环唑
		花椰菜	克百威、氧乐果、三唑酮、联苯菊酯、氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、苯醚甲环唑
		茄子	克百威、氧乐果、氰戊菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉、阿维菌素、苯醚甲环唑、氟虫腈、水胺硫磷、噻唑磷
		黄瓜	克百威、氧乐果、三唑酮、毒死蜱、腐霉利、氯氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉、吡虫啉、阿维菌素、氟虫腈、噻唑
		菜豆	克百威、氧乐果、三唑酮、水胺硫磷、氯氰菊酯、多菌灵、阿维菌素、氟虫腈
		马铃薯	克百威、氧乐果、涕灭威、氰戊菊酯、毒死蜱、甲基异柳磷、阿维菌素、烯酰吗啉、甲拌磷
		生姜	克百威、氧乐果、涕灭威、氰戊菊酯、毒死蜱、甲基异柳磷、阿维菌素、烯酰吗啉、甲拌磷
		鲜食用菌	克百威、氧乐果、百菌清、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、乐果、咪鲜胺、二氧化硫（以SO2计）
		豆芽	6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计）
4	水果	苹果	氧乐果、克百威、毒死蜱、甲胺磷、联苯菊酯、多菌灵、丙溴磷、氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、甲基异柳磷
		梨	氧乐果、克百威、毒死蜱、甲胺磷、联苯菊酯、多菌灵、丙溴磷、氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、甲基异柳磷
		桃	氧乐果、克百威、甲胺磷、多菌灵、氰戊菊酯、乐果、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、啶虫脒
		香蕉	氧乐果、克百威、甲胺磷、联苯菊酯、多菌灵、溴氰菊酯 、氰戊菊酯、三唑酮 、氯氟氰菊酯
		柑橘	氧乐果、克百威、毒死蜱、甲胺磷、联苯菊酯、多菌灵、三唑磷、氰戊菊酯、杀扑磷、甲基异柳磷、阿维菌素、吡虫啉、水胺硫磷、咪鲜胺、丙溴磷、噻嗪酮
		枣	克百威、氧乐果、氰戊菊酯、乐果、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、多菌灵、苯醚甲环唑、啶虫脒
		橙子	克百威、氧乐果、三唑磷、联苯菊酯、氰戊菊酯、毒死蜱、杀扑磷、甲基异柳磷、阿维菌素、多菌灵、吡虫啉、水胺硫磷、咪鲜胺、丙溴磷、噻嗪酮
		葡萄	克百威、氧乐果、溴氰菊酯、百菌清、多菌灵、阿维菌素、嘧霉胺、烯酰吗啉
		草莓	克百威、氧乐果、溴氰菊酯、百菌清、多菌灵、阿维菌素、嘧霉胺、烯酰吗啉
		西瓜	乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、多菌灵、苯醚甲环唑、涕灭威、噻唑磷
		甜瓜	乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、多菌灵、苯醚甲环唑、涕灭威、噻唑磷

附件4

监督抽检不合格食品核查处置情况汇总表

填报单位（盖章）：　　填报日期：2018年　月　日　　填报人：　　联系电话：

	样品信息			立案及异议			产品控制（kg）			排查整改					行政处罚						
序号	样品名称	抽样单编	抽检环节	是否立案	是否提出异议	异议结果	已销售	召回	下架封存	是否排查原因	问题原因	是否整改	是否复查	整改是否	是否结案	是否处罚	没收非法所得	处罚结果	不处罚原因	是否移送其他部门	移送 部门

1. 抽样环节包括生产环节、流通环节；2. 异议结果分为异议中、异议不认可、复检合格、复检不合格四种情形；3. 问题原因包括：原料问题、人为添加、生产工艺问题、过程控制不严、标签标示问题、其他等六种情形；4. 处罚结果如仅罚款直接填罚款数量，如有其它处罚一并填写。

附件 5

核查处置情况填报表

采样编号：_____ 样品名称：_____

处置环节：_____（生产环节或流通环节） 填报单位：_____

<table>
<tr><td colspan="2">收到检验报告日期</td><td></td><td colspan="2">启动核查处置日期</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">负责核查处置部门</td><td></td><td>处置状态</td><td>（未启动/已部署/已采取处置措施/处置完毕）</td><td>处置完毕日期</td><td>（未处置完毕可暂不填）</td></tr>
<tr><td>产品控制情况</td><td colspan="6">1. 产品控制措施：
责令企业暂停生产、销售和使用不合格或问题食品、食品添加剂：_____；（填是或否）
封存不合格或问题食品、食品添加剂：_____；（填是或否）
责令企业召回不合格或问题食品、食品添加剂：_____。（填是或否）
2. 产品控制具体情况
（1）企业（生产/购进）_____（填数量），共计_____公斤（按照产品净含量或规格换算成公斤，为了方便统计）； 货值_____元。
已销售_____，共计_____公斤；货值_____元。
库存（未销售）_____，共计_____公斤；货值_____元。
（2）封存_____，共计_____公斤；货值_____元。
（3）召回_____，共计_____公斤；货值_____元。
未完全召回的原因：_____
现场检查记录附件（请上报 PDF 版）</td></tr>
<tr><td>原因排查</td><td colspan="6">1 原因类型：（人工添加、原料问题、生产工艺、过程控制不严、储运不当、包装迁移、标签标识问题、其他）
原因详情：_____
2.（选填项，因原料导致不合格的必填）追溯原料（不合格产品）来源：_____
不合格原料（产品）生产者：_____ 未追查到原料生产者的，说明原因：_____
排查整改报告（请上报 PDF 版）</td></tr>
<tr><td>整改排查</td><td colspan="6">1. 责令整改：
2. 企业是否提交整改报告：_____；整改时间：_____至_____；整改措施：_____。
3. 监管部门：_____；组织复查验收日期：_____。</td></tr>
</table>

行政处罚情况	1. 立案：_____（填是或否）；立案日期：_____作出行政处罚：_____；（填是或否）；结案：_____（填是或否）；立案日期：_____。 2. 违法事实认定及相关法律依据：_____。 3. 是否处罚：_____（填是或否）；处罚具体情况：_____。 处罚决定书编号：_____，下达日期：_____。 警告：_____；（填是或否）； 没收非法所得：_____元； 没收违法生产经营的食品：____（填是或否）；_____（填数量），共计_____公斤；货值_____元。 没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品：_____；（填是或否）；_____（填具体没收物品） 罚款：_____元； 责令停产停业：_____；（填是或否）；（注意不是责令改正，是责令停产停业） 吊销许可证：_____（填是或否）；_____（填具体吊销许可证名称）；吊销：_____（填是或否）；（填具体吊销证照名称）。 行政处罚通知书（请上报 PDF 版）
	未行政立案原因：_____。 未处罚原因：_____。
	1. 涉及其他部门职责的，通报其他行政部门：_____（是或否）；行政部门名称：_____。 2. 是否移送司法机关：_____（是或否）；司法机关名称：_____。 司法机关是否接受立案：_____（是或否）。
其他核查处置措施	
备注	核查处置填报信息要全面、具体，不要漏项（特别注意填报立案情况；吊销注销许可证情况；下架、封存召回产品的公斤数、是否责令整改）。 核查处置情况以目前已完成的情况为准填报。