

附件 1:

表一 2020 年食用农产品安全抽检任务表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督项目	批次
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	5
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、地塞米松	4
			羊肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星	1
			其他畜肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	1
		禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	高	氯霉素、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、金刚烷胺、磺胺类（总量）	5
			鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠	1
			其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠	1
		畜副产品	猪肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氧氟沙星	2
			牛肝、羊肝、猪肾、牛肾、羊肾等其它畜副产品	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠	1
		禽副产品	鸡肝	高	氯霉素、五氯酚酸钠、金刚烷胺、氟苯尼考	1
			其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠	1
2	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐	2
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量	1
		鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、氯菊酯、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷	1

			葱	较高	铅（以 Pb 计）、氯菊酯、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷	1
2	蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝、花椰菜、菜心、芥蓝	较高	铅（以 Pb 计）、氧乐果、氟虫腈、甲胺磷	1
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以 Pb 计）、水胺硫磷 毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈	2
			芹菜	较高	铅（以 Pb 计）阿维菌素毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷	2
			普通白菜	较高	铅（以 Pb 计）、甲拌磷 毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果	2
			油麦菜	较高	铅（以 Pb 计）、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、克百威	2
			其它叶菜类蔬菜（芥菜、通菜、大白菜等）	较高	氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷	1
		茄果类蔬菜	茄子、辣椒、甜椒、番茄等	较高	水胺硫磷、氟虫腈、克百威、氧乐果	2
		瓜类蔬菜	黄瓜、苦瓜、节瓜	较高	克百威、氟虫腈、氧乐果	1
		豆类蔬菜	豇豆、菜豆、食荚豌豆/荷兰豆等	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、灭多威、甲拌磷	2
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药、生姜、萝卜等	较高	铅（以 Pb 计）、甲胺磷、乐果、克百威、灭线磷	1
		水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以 Pb 计）、多菌灵、氧乐果、克百威	1
3	水产品	淡水产品	淡水鱼（重点品种：黄颡鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲈鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼、黄鳝等）	高	镉（以 Cd 计）、五氯酚酸钠、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	3
			淡水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	2

			淡水蟹	高	镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃西林代谢物	1
3	水产品	海水产品	海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等）	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、恩诺沙星、氧氟沙星	1
			海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃唑酮代谢物、镉、孔雀石绿	1
			海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、镉、孔雀石绿	1
		贝类	贝类（重点品种：花蛤、花螺等）	高	镉（以Cd计）、氯霉素、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星	3
		其他水产品	其他水产品	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、恩诺沙星、氧氟沙星	1
4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	较高	多菌灵、水胺硫磷、丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果	5
			橙	较高	多菌灵、联苯菊酯、丙溴磷、克百威、水胺硫磷	5
		浆果和其他小型水果	草莓	较高	烯酰吗啉、敌敌畏、甲拌磷	3
		热带和亚热带水果	香蕉	较高	百菌清、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑	5
		其它水果	苹果、梨、枇杷、枣、桃、芒果、油桃、葡萄、荔枝、西瓜等水果	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈	1
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、	5
			其他禽蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考（仅限火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡和鸽在内的家养的禽蛋）、氧氟沙星	1
					合计	83

表二 2020 年滨江区食品加工小作坊食品安全监督抽检计划表

序号	品种	检验项目	风险	抽检时间及批次				抽检批次
				一季度	二季度	三季度	四季度	小计
1、	大米	镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	较高	0	1	0	1	2
2、	淀粉制品及米粉制品	二氧化硫残留量、米酵菌酸（湿淀粉制品）、黄曲霉毒素 B1、甲醛次硫酸氢钠、硼砂	较高	4	4	4	4	16
3、	食用油、油脂及其制品	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	高	4	4	4	4	16
4、	肉制品	过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	高	2	4	4	2	12
5、	白酒	甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	高	3	3	3	3	12
6、	豆制品	铅、黄曲霉毒素 B1、焦糖色（限香干）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	较高	2	4	4	2	12
7、	蜂蜜	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、霉菌计数、铅、果糖和葡萄糖	较高	0	0	0	1	1
8、	炒货制品	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅	一般	0	0	0	1	1
9、	糕点	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	较高	2	2	2	2	8
10、	蛋制品	铅（以 Pb 计）、氧氟沙星、氟苯尼考、氯霉素、沙门氏菌	高	1	0	1	0	2
		合计						82

表三 2020 年涪江区食品生产企业食品安全监督抽检计划表

序号	品种		检验项目	风险等级	抽检时间及批次				批次
					一季度	二季度	三季度	四季度	
1、	大米		黄曲霉素 B1、镉	较高	1	1	1	0	3
2、	其他粮食加工品		二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	较高	2	0	2	0	4
3、	糕点	月饼	酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐	较高	0	0	6	0	6
		糕点	酸价、过氧化值、铝的残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	较高	4	4	4	4	16
4、	啤酒		酒精度、甲醛、铅、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	一般	0	1	0	0	1
5、	饮料（饮用水）		大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、余氯	高	0	2	2	0	4
6、	饮料(茶饮料、固体饮料)		铅、大肠菌群、苯甲酸、山梨酸、糖精钠	较高	1	2	2	1	6
7、	酱腌菜		亚硝酸盐、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、铅	较高	2	2	2	2	8
8、	炒货制品		酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅、二氧化硫残留量	一般	0	0	0	1	1
9、	调味品	酱料	黄曲霉毒素 B1、氨基酸态氮、铅、总砷	一般	1	0	1	0	2
		食醋	黄曲霉毒素 B1、山梨酸及其钾盐、菌落总数*5、大肠菌群*5	一般	1	0	1	0	2
		酱油	铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、金黄色葡萄球菌*5、沙门氏菌*5、氨基酸态氮、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	一般	1	0	1	0	2
10、	糖果制品		铅、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	一般	0	0	0	3	3

11、	豆制品	甲醛次硫酸氢钠、二氧化硫残留量	较高	0	0	0	1	1
12、	食用植物油	酸值、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	高	0	0	2	0	2
13、	其他方便食品	黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	高	1	0	0	0	1
			合计					62

表四 2020 年涪江区餐饮环节食品安全监督抽检计划表

序号	被抽检单位	品种	检验项目	风险等级	抽检时间及批次				抽检批次小计
					第一季度	第二季度	第三季度	第四季度	
1	大型餐馆、单位食堂（学校食堂、养老机构食堂等）	大米	镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	较高	0	3	4	3	10
2		糕点	铅（以 Pb 计）、过氧化值、甜蜜素、糖精钠	较高	0	3	4	3	10
3		淀粉制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸、	较高	0	4	3	4	10
4		食用植物油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）	较高	0	3	4	3	10
5		复用餐饮具	大肠菌群、沙门氏菌	较高	0	4	3	4	10
6	其他餐饮服务单位	火锅调味料(底料、蘸料)（自制）	罂粟碱	较高	0	0	5	5	10
7		焙烤食品(餐饮)	铅（以 Pb 计）、过氧化值、甜蜜素、糖精钠	较高	0	4	3	3	10
8		其他饮料(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）、糖精钠（以糖精计）	较高	0	3	4	3	10
9		食用植物油	酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）	较高	0	3	4	3	10
10		复用餐饮具	大肠菌群、沙门氏菌	较高	0	4	3	4	10
11		熟肉制品（酱卤肉、熏烧烤肉、叉烧等）	铬、合成着色剂（根据样品实际颜色选择项目（日落黄、胭脂红、诱惑红）、亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、氯霉素、（克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	较高	0	5	3	2	10
		合计							110

表五 2020 年涪江区流通环节食品安全监督抽检安排表

序号	品种	风险等级	检验项目	批次
1、	粽子	较高	铅、硼砂、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5
2、	月饼	较高	铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）	5
3、	食用盐	较高	铅、镉、总汞、氯化钠/氯化钾、碘	5
4、	大米	较高	镉、黄曲霉毒素 B1	10
5、	肉制品	高	铅、总砷、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐、苯甲酸、氯霉素、胭脂红	5
6、	米面制品（湿米粉、河粉等）	较高	二氧化硫残留量、米酵菌酸（湿淀粉制品）、黄曲霉毒素 B1、甲醛次硫酸氢钠、硼砂	5
7、	冷冻饮品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类）（抽学校及周边食品）	较高	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	8
8、	薯类和膨化食品（含油型膨化食品和非含油型膨化食品）（抽学校及周边五毛食品）	较高	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）、门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
9、	其他饮料	一般	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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	10
合计				63