

韶关市浈江区市场监督管理局文件

浈市监〔2020〕6号

关于印发《2020年韶关市浈江区食品安全监督 抽检计划》的通知

各市场监督管理所、机关各股室：

现将《2020年韶关市浈江区食品安全监督抽检计划》发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。



韶关市浈江区市场监督管理局

2020年2月25日

2020 年韶关市浈江区食品安全监督抽检计划

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《“十三五”国家食品安全规划》《广东省食品药品安全“十三五”规划》《食品安全抽样检验管理办法》和《2020 年韶关市食品安全监督抽检计划》，结合工作实际，现制定 2020 年韶关市浈江区食品安全监督抽检计划如下：

一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕广东省实现“四个走在全国前列”、当好“两个重要窗口”的目标要求，以发现问题为导向，落实生产经营企业食品安全主体责任，强化食品安全监管，有效防控系统性、区域性和行业性食品安全风险隐患，进一步提高人民群众的获得感、幸福感和安全感。

二、工作原则

1. 坚持问题导向。以发现问题、依法处置为原则。从解决人民群众普遍关心的突出问题入手，标本兼治、综合施策，围绕涉及人民身体健康的食品安全性指标，针对既往抽检合格率较低的食品品种、项目和舆情关注热点开展抽检，依法及时对监督抽检不合格食品核查处置。

2. 坚持检管结合。以加强抽检、落实主体责任为原则。针对监管和执法工作中发现的问题，开展食品安全抽检工作，促进食品安全抽检工作效能提升；通过加强抽检与日常监管信息的互联共享，提高食品安全监管治理能力；通过监督抽检结果公开，推动生产经营企业落实食品安全主体责任。

3. 坚持广泛覆盖。以点面结合、统筹兼顾为原则。对市场销售的各大类食品品种，对城市、农村、城乡结合部等不同区

域，对食品生产、经营、餐饮、网络销售等不同业态开展抽检。重点加大对人民群众日常消费量大、关注度高、风险程度高的食用农产品、肉制品、粮食加工品和酒类等重点品种，校园周边、大型批发市场等重点区域，以及网络和进口食品的抽检力度。

4. 坚持三级联动。以合理设计、统筹协调为原则。省、市、区三级紧密协作、合理分工、各有侧重、不重不漏。省级主要抽检我省行政区域内在产的大型食品生产企业、市场占有率高的超市、大型批发市场、大型餐饮企业、连锁专营店以及我省第三方网络平台。市级主要抽检本辖区内获证食品生产企业、规模以上食用农产品批发市场、农贸市场、销售食用农产品的超市、幼儿园学校食堂、校园周边以及餐饮单位等。县级主要抽检行政区域内城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店以及当地食品生产企业、小作坊和餐饮服务单位。应突出高风险食品与不合格食品跟踪抽检，对消费量大的高风险食品加大抽检力度，切实加强对诚信度低、历年检出不合格食品生产企业的跟踪抽检。要统一制定抽检计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用。在保障抽检计划的基础上，根据地区、产业和消费特点安排本地专项抽检任务。

三、领导小组

为了确保食品监督抽检工作顺利进行，圆满完成任务，经局党组研究决定，成立涪江区食品安全监督抽检工作领导小组：

组 长：钟沛珍

副组长：刘孝雄、黄小龙、胡爱民、江傲、谢伟文

成 员：吴小平(站南市场监督管理所)

宋明哲(东河市场监督管理所)
吴 伟(东郊市场监督管理所)
黄绍光(和平市场监督管理所)
温志祥(十里亭市场监督管理所)
何新强(乐园市场监督管理所)
陈 坚(南门市场监督管理所)
李仕林(犁市市场监督管理所)
邓慧霞(办公室)
邓建成(食品生产经营安全监督管理股)
熊 敏(餐饮经营安全监督管理股)
赖韶朋(执法大队)
雷国飞(综合应急管理股)

领导小组下设办公室，设在区局食品股，负责日常工作，办公室主任由刘孝雄兼任，邓建成任办公室副主任。

四、工作任务

2020年涪江区市场监管局计划完成食品安全监督抽检不低于500批次(含省转移食品抽检任务，不含保健食品检验任务)，覆盖32个食品大类，覆盖区、乡、行政村的食品生产、销售、餐饮各环节。另外，结合食品监管工作需要开展食品安全专项抽检。具体安排如下：

(一) 食用农产品监督抽检任务(含承担省转移食品抽检任务)。(由食品股组织实施，各市场监管所配合)

根据要求，涪江区2020年完成不少于110批次食用农产品(承担省转移食品抽检任务)。重点抽检本辖区内较大规模市场、超市和食用农产品配送公司等单位销售的食用农产品(具体品种及批次见附件1)。

（二）区级食品监督抽检任务。（由食品股组织实施，餐饮股、各市场监管所配合）

区局将结合国抽、省抽、市抽任务安排，制定本级食品监督抽检工作计划，并组织承检机构按计划开展抽检工作。2020年浈江区将完成本级年度食品监督抽检任务不低于 390 批次，重点对辖区内的食品生产企业(含食品小作坊)、餐饮服务单位、商场超市等经营单位进行抽检，同时开展应节食品的抽检具体品种及批次见附件 2、附件 3、附件 4）。

（三）节令性食品专项抽检。（由食品股组织实施，餐饮股、各市场监管所配合）

节令性食品抽检应在节前一个半月开展抽检工作。端午、中秋、国庆、元旦、春节应节食品抽检结果应在节前 10 日内报送市局（2020 年节令食品工作进度要求见附件 5）。

（四）保健食品专项抽样任务（省转移任务）。（由执法大队组织实施，各市场监管所配合）

区局需按照市局执法三科的统一部署完成省转移保健食品经营环节 10 批次保健食品专项抽样工作（具体要求见附件 5 表一、表二），经营环节重点抽检辖区内保健食品经营聚集区、问题产品多发区、城乡结合部等区域内的小型超市、药店、专卖店、体验店、街边店和 IP 地址在本地区的互联网食品经营者销售的产品；品种以外省企业生产的产品为主。经营环节抽取的产品有效期原则上应不少于 6 个月，并随附所抽样品的企业质量标准。

（五）食品安全应急专项和重大活动保障性抽检。（由综合应急协调股、餐饮股组织实施，各市场监管所配合）

为应对突发、应急食品安全事件和重大活动保障，综合应

急协调股和餐饮股应根据涪江区重大活动和突发应急食品安全事件，统筹安排做好重大活动和突发应急食品安全事件保证性抽检工作。

五、各环节抽检任务和范围。

1. 食用农产品抽检任务和范围：涪江辖区内生产经营的蔬菜、水果、禽畜肉、水产品、鲜蛋等经营食用农产品的农贸市场、批发市场、零售市场、集散地等，重点抽检农兽药残留、重金属等项目。根据食用农产品批发市场的交易数量和季节特点等按比例确定抽样频次和数量。**计划抽检 110 批次，（具体内容见附件 1 表一、表二）**

2. 生产环节抽检任务和范围：原则上覆盖全区获证食品生产企业（含食品小作坊）。抽样地点：生产环节产品抽样原则在食品生产企业（含食品小作坊）开展，可以在企业（含食品小作坊）的成品仓库，其次可以在企业（含食品小作坊）认可的销售门店及中转仓库抽取。**计划抽检 144 批次。（具体内容见附件 2 表一、表二）**

3. 餐饮环节抽检任务和范围：涪江辖区的餐饮服务行业，包括餐馆、机关、学校、托幼机构、企事业单位等食堂，小吃店、快餐店、饮品店，集体用餐配送单位以及中央厨房等。重点为学校 and 托幼机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮服务单位、人群密集的餐饮服务行业、早餐店等。**计划抽检 172 批次。（具体内容见附件 3 表一、表二）**

4. 销售环节抽检任务和范围：涪江辖区的食品流通经营行业，涵盖批发市场、农贸市场、零售市场、商场、超市、零售店、网络销售等业态。重点对高风险区域（学校及学校周边、人群密集的大小超市、零售店等）的包装食品及食品原料监督

抽检。计划抽检 84 批。（具体内容见附件 4 表一、表二）

六、工作要求

（一）加强组织领导，科学制定计划

抽样检验是《中华人民共和国食品安全法》确定的一项基本监管制度，相关股室、执法大队和各市场监管所要高度重视抽检工作，加强统一领导和组织协调，并根据省、市抽检计划要求，结合实际，制定抽检计划，细化抽检任务，完善工作机制，确保年度任务按序时进度推进，做到“时间过半，任务过半”。

（二）规范抽检工作，提高抽检效能

区局开展的食品安全监督抽检应抓重点、抓关键，针对突出问题，合理安排抽检任务，支持承检机构样品采集、运输和检验工作，及时汇总和分析抽检结果；并根据监管需要，适时组织应急、执法抽检等工作。各地应在确保问题导向和广泛覆盖的基础上，落实随机确定抽检机构、随机选取抽检品种的“双随机”要求，督促承检机构在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及相关规定。

（三）加强信息化建设，强化机构监督

食品股要积极应用和维护“国家食品安全抽样检验信息系统”（以下简称“国抽系统”），严格按照规定的时限和规范要求报送抽检数据。省转移地方任务（小作坊专项除外）应使用“国抽系统”抽样 APP 在线抽样以及出具电子版检验报告，相关抽检数据按要求录入“国抽系统”。严格按照相关规定确定承检机构，严格按照有关规定开展对承检机构的检查与考核。承检机构未征得任务委托部门同意不得私自分包食品安全抽检任务。并将承检机构信息表上报市局并将电子版发送至指定邮箱。

（四）依法核查处置，及时公布信息

执法大队应加强对不合格问题食品的核查处置工作，核查处置完成率应达到 100%，三个月按时完成率应达到 85%以上，不合格食品立案率应达到 70%以上。执法大队收到不合格食品检验报告后，应当及时送达并启动核查处置工作，不合格报告表明可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，核查处置工作应当在 24 小时内启动；对多次不合格受到查处仍整改不到位的企业，要从严从重查处，依法责令停产停业、直至吊销许可证。执法大队应通过“国抽系统”及时报告核查处置工作进展，核查处置过程中发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，应当及时移送移交；应按照总局或省局网站的抽检信息公开格式进行信息公布，组织专家对不合格产品信息进行风险解读；应按要求每月在“国抽系统”填报月度统计模块。市局将定期汇总并通报全市食品安全监督抽检情况。

七、工作纪律

食品安全抽检工作相关人员不得随意更改抽检信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关抽检的信息，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。

- 附件：1. 表一 2020 年食用农产品安全抽检任务表；
表二 2020 年风度名城食用农产品专项抽检；
2. 表一 2020 年涪江区食品加工小作坊食品安全
监督抽检计划表
表二 2020 年涪江区食品生产企业食品安全监
督抽检计划表

3. 表一 2020 年涪江区餐饮环节食品安全监督抽检
计划表
表二 2020 年风度名城餐饮环节食品安全监督抽检
计划表
4. 表一 2020 年涪江区流通环节食品安全监督抽检
安排表
表二 2020 年风度名城流通环节食品安全监督抽检
安排表
5. 2020 年节令性食品工作时间进度表
6. 表一 2020 年涪江区承担省级保健食品安全专项
抽检任务表(经营环节)
表二 2020 年市级承担省级保健食品安全专项
抽检任务表(经营环节)
7. 2020 年县级任务承检机构信息表

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、鳊鱼、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 年风度名城食用农产品专项抽检

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	检验项目	批次
1	畜禽肉及副 产品	畜肉	牛肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、磺胺类（总量）、地塞米松	1
2			猪肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	1
3			畜副产品	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、五氯酚酸钠、氧氟沙星	1
4		禽肉	鸡肉	高	氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺	1
5			其他禽副产品	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、氯霉素	1
6		畜副产品	猪肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、氧氟沙星	1
7			猪肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠、氧氟沙星	1
8	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜等	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲胺磷、敌敌畏	1
9		叶菜类蔬菜	芹菜等	较高	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、阿维菌素	1
10			菠菜等	较高	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷	1
11			普通白菜等	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威	1
12			油麦菜等	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威、甲胺磷、灭多威	1

13	蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒等	较高	克百威、氧乐果、镉（以 Cd 计）、甲胺磷	1
14		豆类蔬菜	豇豆等	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷	1
15	水产品	淡水产品	淡水鱼（重点品种：黄颡鱼、鳊鱼、鲮鱼、鲫鱼、	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、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、地西泮、挥发性盐基氮、呋喃西林代谢物	1
16			淡水虾	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿	1
17		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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿	1
18			海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	高	呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉、孔雀石绿	1
19			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）、氧氟沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、镉	1
20		贝类	贝类（重点品种：花蛤、花螺等）	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿	1
21	水果	仁果类	苹果	较高	敌敌畏、毒死蜱、对硫磷	2
22			梨	较高	克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯	1
23		热带和亚热带水果	香蕉	较高	多菌灵、联苯菊酯、吡唑醚菌酯	1
24		柑橘类水果	柑、橘	较高	三唑磷、氧乐果、克百威、丙溴磷、苯醚甲环唑、多菌灵	1
25			橙	较高	丙溴磷、氧乐果、克百威、水胺硫磷、三唑磷	1
26	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、诺氟沙星	1
					合计	27

附件 2:

表一 2020 年涪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

表二 2020 年滨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

附件 3:

表一 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）、过氧化苯甲酰、硼砂、黄曲霉毒素 B1	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、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	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）、过氧化苯甲酰、硼砂、黄曲霉毒素 B1	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、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	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

表二 2020 年风度名城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	餐饮服务单位	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡	较高	2	0	2	2	6
2		焙烤食品(餐饮)	铅(以 Pb 计)、过氧化苯甲酰、硼砂、黄曲霉毒素 B1	较高	2	2	2	2	8
3		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	3	3	3	3	12
4		食用植物油	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	较高	3	3	3	3	12
5		大米	镉、黄曲霉毒素 B1	较高	3	3	3	3	12
6		油炸面制品(自制)	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	较高	0	1	0	1	2
7		其他餐饮食品(寿司)	沙门氏菌、副溶血性弧菌	较高	1	1	1	1	4
8		复用餐饮具	大肠菌群、沙门氏菌	较高	0	3	3	0	6
		合计							62

附件 4:

表一 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

表二 2020 年风度名城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	3
2、	月饼	较高	干燥失重、总糖、酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌计数	3
	蜂产品	较高	蜂蜜（菌落总数、大肠菌群、霉菌、嗜渗酵母菌、标签）；蜂花粉（灰分、水分、蛋白质、铅、标签）	2
3、	食用盐	较高	铅、镉、总汞、氯化钠/氯化钾、碘	3
4、	大米	较高	镉、黄曲霉毒素 B1	3
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	2
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
合计				21

附件 5:

2020 年节令性食品工作时间进度表

工作环节	节前食品			
	粽子	月饼	元旦应节食品	春节应节食品
抽样（截止日期）	2020 年 5 月 26 日	2020 年 9 月 1 日	2020 年 12 月 1 日	2021 年 1 月 12 日
检验及报送结果	2020 年 6 月 9 日	2020 年 9 月 15 日	2020 年 12 月 15 日	2021 年 1 月 26 日

附件 6:

表一 2020 年浈江区承担省级保健食品安全专项抽检任务表(经营环节)

项目	2020 年春节 专项	2020 年五一端 午专项	2020 年中秋国 庆专项	2021 年元旦 专项	日常抽检	抽验批数 合计	备注
抽样完成 时间	3 月 25 日前	3 月 25 日前	8 月 25 日前	11 月 17 日前	11 月 7 日前	--	1. 各县（市、区）局为抽检单位； 2. 韶关市食品药品检验所为承检机构；
检验完成 时间	4 月 21 日前	4 月 21 日前	9 月 22 日前	12 月 15 日前	12 月 15 日前	--	
浈江区	1	1	1	1	3	7	
合计	1	1	1	1	3	7	

表二 2020 年市级承担省级保健食品安全专项抽检任务表(经营环节)

产品类别	类别		检测指标	检验依据
保健食品	营养素补充剂类		营养素	《食品安全国家标准 保健食品》（GB16740）、《企业产品质量标准》、国家食品药品监督管理总局颁布的补充检验方法和检验项目批准件所附质量标准
	保健功能类产品		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，	
	重点品种 (同时检测非法添加物)	减肥类、润肠通便类	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、匹可硫酸钠	
		改善睡眠类	地西泮、氯氮卓、氯硝西泮、硝西泮、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、褪黑素（原料中不含褪黑素的情况）	
		辅助降血糖类	苯乙双胍（盐酸苯乙双胍）、二甲双胍（盐酸二甲双胍）、格列吡嗪、格列齐特、罗格列酮（马来酸罗格列酮）、瑞格列奈、格列喹酮、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列美脲、盐酸吡格列酮、盐酸丁二脲、格列波脲	
		辅助降血脂类	洛伐他汀、辛伐他汀	
保健食品	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	

附件 7

2020 年县级抽检任务承检机构信息表

序号	地区	检验机构名称	机构性质	地址	机构法人	机构联系人	联系人手机号	机构电话	联系邮箱	是否采样	是否检测

公开方式：依申请公开

韶关市浈江区市场监督管理局

2020 年 2 月 25 日印发

校对：邓建成