

欢迎访问盘锦市食品药品监督管理局网站首页!

网站首页

新闻动态

企业服务

食品药品安全

公告通知

您的位置

盘锦市食品药品监督管理局关于印发2017年食品监督抽检工作计划的通知

时间: 2017-06-08 来源: 办公室 浏览次数: 6 文字大小: 大 中 小

盘锦市食品药品监督管理局文件

盘食药监管〔2017〕95号

盘锦市食品药品监督管理局关于印发 2017年食品监督抽检工作的通知

市局机关各科室、直属机构、事业单位:

为促进我市食品安全治理工作深入开展,经市局领导班子研究确定2017年盘锦市食品药品监督管理局食品监督抽检工作任务,请各单位、各部门按照要求立即开展监督抽检工作,并及时上报工作进展情况。

一、工作目的

坚持科学、合理、有效的要求,及时发现食品安全隐患,督促指导食品生产经营者加强食品安全控制,防范食品安全系统性、区域性风险,确保食品安全。全面掌握食品质量状况,发挥为食品安全日常监督提供技术支撑、为食品安全监督执法提供执法依据、为评价食品生产经营者食品安全控制措施提供素材的作用、为食品安全监管工作决策提供参考。

- 1 -

二、工作原则

(一) 监督抽检与日常监督相结合的原则。针对日常监督检查中发现有安全隐患的食品进行抽样检验, 及时发现各种隐患苗头, 主动防范, 及时介入, 将监督抽检、隐患排查与日常监管融为一体。

(二) 监督抽样与检验检测相分离的原则。为加强食品安全质量监管, 本次抽检委托第三方检测机构开展食品质量安全检测, 充分发挥其技术、公正、快速、权威的优势。监督抽检主要针对日常监督工作中需要抽样检验予以技术支持的重点品种进行抽样, 抽样人员不得参与样品检验, 并严格按照监督抽样的程序和执法要求开展。

(三) 监督抽检与监督执法联动的原则。结合我市食品安全的实际情况, 抓住群众关心的热点问题、特别是带有“行业潜规则”性质的问题, 针对问题易发多发的区域、场所和薄弱环节, 细化监督抽检实施方案。对经确认不合格的样品或按程序进行复检后仍不合格的样品, 应当及时依法查处。

三、工作方案

(一) 食品生产环节

1. 抽检品种。以食品生产企业的主要食品为重点品种, 具体包括大米、植物油、桶装水等 42 个品种。

2. 抽检数量。全市食品生产环节共抽检 219 个批次, 抽检批次详见附件 1, 所有样品在食品生产企业成品待销库房抽取。

3. 检验项目及检验方法。按照《食品国家监督抽查工作规范(试行)》和《食品国家监督抽检实施细则》的相关规定执行。

(二) 食品流通环节

1. 抽检品种。19 类预包装食品、食用农产品。
2. 抽检数量。全市计划抽检食品、食用农产品等共计 260 批次(其中固定在金社裕农抽检 60 批, 上下半年各 30 批); 抽样检验情况详见附件 2。在辖区内食品批发市场、农贸市场、超市、商场、食杂店等经营场所进行抽样。
3. 检验项目。检测的指标按照国抽指标确定。

(三) 餐饮服务环节

1. 抽检品种。以餐饮服务单位采购的主要食品原料和高风险现制现售食品为抽检的重点品种, 具体涉及米面及其制品(自制)、肉制品(自制)、复合调味料(自制)、其他餐饮食品、煎炸过程用油(餐饮环节)、复用餐饮具等 6 大类餐饮食品。
2. 抽检数量。全市餐饮服务环节共抽检 200 批(其中固定在学校食堂抽检金社裕农配送产品 60 批, 上下半年各 30 批), 抽样检验情况详见附件 3。以学校(含托幼机构)食堂、旅游景区(含农家乐旅游点)餐饮服务单位等为抽检的重点场所, 覆盖各类餐饮服务单位(特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂)。
3. 检验项目。以餐饮服务环节食品致病微生物污染、化学有害物质污染、违法添加非食用物质及滥用食品添加剂等危害因子为抽检的重点项目。

(四) 随机抽检

根据监督抽检的随机性及应急性, 计划随机抽检 400 批次, 其中稽查执法 200 批次, 投诉举报检验预留 70 批次, 行刑衔接检验认定预留 30 批次, 快检检测不合格产品复检

认定预留 100 批次。随机抽检检测项目按照工作要求, 实施一个产品一个检测项目。

(五) 工作要求

负责抽检的单位和部门要根据实际情况, 制定抽检方案, 要注意抽检面的平衡, 保证覆盖全市各县区, 覆盖城镇、农村、城乡结合部(按 1: 2: 2 分配), 覆盖全部大、中、小食品生产经营单位(按 1: 2: 2 分配)。

附件:

1. 2017 年盘锦市食品药品监督管理局(食品生产)检测项目表
2. 2017 年盘锦市食品药品监督管理局(食品流通)检测项目表
3. 2017 年盘锦市食品药品监督管理局(食品餐饮)检测项目表
4. 2017 年盘锦市食品药品监督管理局(随机抽检)检测项目表

盘锦市食品药品监督管理局

2017 年 6 月 2 日



(公开属性: 主动公开)

盘锦市食品药品监督管理局办公室

2017 年 6 月 2 日印发

附件 1:
2017 年盘锦市生产环节监督抽检与风险监测工作计划

序号	产品品种	检验批次	检验项目
1	大米	106	加工精度、不完善粒、最大限度杂质总量、糠粉、矿物质、带壳碎粒、稻谷粒、碎米(总量)、碎米(小碎米)、水分、色泽、气味、口味、黄粒米、汞、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素 B1
2	谷物粉类制成品	2	感官、水分、酸度、二氯化砷残留、着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝等)、铝、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群、致病菌
3	植物油	9	色泽、气味、滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸值(酸价)、过氧化值、加热试验、含皂量、烟点、冷冻试验、溶剂残留量、铅、总砷、黄曲霉毒素 B1、棉籽油中游离棉酚含量(棉籽油)、抗氧化剂(BHA、BHT)
4	酱卤肉	7	感官、铅、无机砷、镉、总汞、菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚硝酸盐、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)、净含量
6	熏烧烤肉制品	4	感官、铅、无机砷、镉、总汞、菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚硝酸盐、食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)、苯并(a)芘、净含量
7	炒货(油炸类)	2	感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、羰基价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅、总砷、铝、菌落总数、大肠菌群、食品添加剂(糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜))着色剂、抗氧化剂(BHA、BHT)1、
8	炒货(烘炒类)	6	感官、净含量、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、菌落总数(花生类)、大肠菌群、食品添加剂(糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜))着色剂、抗氧化剂(BHA、BHT)1、霉菌、酵母、致病菌
9	瓶装饮用水	6	色度、浑浊度、嗅和味、肉眼可见物、净含量、铜、总砷、镉、铅、余氯、三氯甲烷、耗氧量、挥发性酚、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群
10	碳酸饮料	2	感官、净含量、可溶性固形物、二氧化碳容量、总酸、总砷、铅、铜、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、着色剂、菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌、酵母

11	冰淇淋	1	感官、净含量、总固形物、脂肪、蛋白质、膨脹率、总砷、铅、铜、菌落总数、大肠菌群、致病菌、甜味剂、着色剂
12	雪糕	1	感官、净含量、总固形物、总糖、脂肪、总砷、铅、铜、菌落总数、大肠菌群、致病菌、甜味剂、着色剂
13	冰棍	4	感官、净含量、总固形物、总糖、总砷、铅、铜、菌落总数、大肠菌群、甜味剂、着色剂
14	酱腌菜	5	外观及感官、水分、食盐、砷、铅、山梨酸、苯甲酸、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、着色剂(胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、亚硝酸盐、大肠菌群、致病菌
15	罐头	2	感官、净含量、铅、无机砷、镉、锌、甲基汞、多氯联苯、商业无菌
16	速冻调制食品	6	外观及感官、净含量、砷、铅、镉、挥发性盐基氮、着色剂、甜味剂、菌落总数、致病菌
17	速冻面粉制品	3	感官、净含量偏差、水分、[蛋白质、脂肪、挥发性盐基氮、酸价、过氧化值(适用于焙烤含有畜肉、禽肉、水产品等原料的产品)]、砷、铅、着色剂、甜味剂、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群(熟制品)、霉菌计数、致病菌
18	糕点	6	外观和感官、净含量、水分或干燥失重、总糖、蛋白质、酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、丙酸钙、糖精钠、甜蜜素、色素、铝、细菌总数、大肠菌群、致病菌、霉菌计数
19	面包	7	外观和感官、净含量、水分或干燥失重、比容、酸度、酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、丙酸钙、磷酸钾、糖精钠、甜蜜素、色素、铝、细菌总数、大肠菌群、致病菌、霉菌计数
20	月饼	1	外观和感官、净含量、水分或干燥失重、总糖、馅料含量、酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、丙酸钙、脱氢乙酸、糖精钠、甜蜜素、色素、铝、细菌总数、大肠菌群、致病菌、霉菌计数
21	大酱	4	感官、净含量、氨基甲酸氮、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、大肠菌群、致病细菌、水分
22	酱油	3	感官、净含量、游离矿酸、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、大肠菌群、菌落总数、不挥发性酸、致病菌

23	调味料	2	感官、净含量、食用盐、总砷、铅、山梨酸、苯甲酸、甜蜜素、糖精钠
24	饼干	1	感官、净含量、水分、酸度、酸价、总砷、铅、过氧化值、甜蜜素、糖精钠、细菌总数、大肠菌群、致病菌、霉菌计数
25	代用茶	2	感官、净含量、水分、总灰分、铅、
26	麦芽糖浆	1	感官、总砷、铅、铜、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、干物质、硫酸灰分、PH 值、净含量
27	巧克力制品	1	感官、净含量、非脂可可固形物、总乳固体、细度、干燥失重、制品中巧克力的比重、铅、总砷、铜、糖精钠、甜蜜素、致病菌
28	醋	2	感官、净含量、游离矿酸、总酸、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、山梨酸、苯甲酸、大肠菌群、菌落总数、不挥发酸性酸、致病菌
29	虾酱	2	感官、氨基酸态氮、氯化钠、蛋白质、水分、灰分、总砷、铅、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、致病菌、净含量
30	虾油	2	感官、氨基酸态氮、氯化钠、无机砷、铅、多氯联苯、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、致病病菌、净含量
31	干制水产品	2	感官、水分、水分、水产夹杂物(虾皮)、完整率(虾米)、酸价、过氧化值、着色剂、菌落总数、大肠菌群、致病菌
32	烤鱼片	2	感官、水分、菌落总数、大肠菌群、致病病菌、砷、汞、酸价、过氧化值、山梨酸
33	鱿鱼丝	2	感官、水分、菌落总数、大肠菌群、致病病菌、无机砷、汞、酸价、过氧化值、山梨酸
34	水产熟制品	2	感官、水分、盐分、挥发性基基氮、菌落总数、大肠菌群、致病病菌、无机砷、铅、铝、甲基汞、防腐剂
35	盐渍水产品	3	感官、水分、盐分、砷、明矾、砷、铅、汞
36	蜜饯	1	感官、净含量、水分、总糖、食盐、总酸、铅、铜、总砷、二氧化硫残留量、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、着色剂、菌落总数、大肠菌群、致病病菌、霉菌

37	芝麻酱	1	感官、净含量、水分、酸价、脂肪、细度、总砷、总铅、山梨酸、苯甲酸、大肠菌群、致病菌
38	非发酵豆制品	1	感官、总砷、铅、菌落总数、大肠菌群、致病菌、脲酶试验、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、色素
39	发酵性豆制品	2	感官、净含量、水分、氨基酸态氮、水溶性无盐固形物、食盐、总砷、总铅、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、致病菌、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、脱氢乙酸
40	膨化食品	1	感官、净含量、水分、脂肪、氯化物、酸价、过氧化值、苯基价、总砷、总铅、细菌总数、大肠菌群、致病菌、山梨酸、苯甲酸
41	复配食品添加剂	1	感官、砷、铅
42	食用香精	1	感官、砷、铅

附件2:

2017年盘锦市食品药品监督管理局(食品流通)检测项目表

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	抽检项目*	监测项目	市本级匹配
1	粮食加工品	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)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素B ₁ 、玉米赤霉烯醇、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲酸钙、磷酸氢钙(以甲酯计)、草甘膦、杀真菌剂、生物苯吐菊酯	乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量(干样品,以Al计)	5
3	调味品	酱类	酱油	酿造酱油、配制酱油、油(酿造和配制按2:1)	一般	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基胍态氮(以氮计)、铵盐(以占氨基胍态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、霉菌总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、防腐剂和各自用量占其最大使用量的比例之和	9-氟-1,2-丙二醇、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
						总砷(以As计)、铅(以Pb计)、氨基胍态氮、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)、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、霉菌总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、碱性橙21、碱性橙22、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)	
		调味品酒	料酒	料酒	一般	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素	/	2
						总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
		调味品	固体复合调味料	鸡精、鸡精调味料、其他固体调味料	一般	总砷(以As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)、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、碱性嫩黄、二氯化碳油溶量、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤藓红)、罗丹明B	2
						总砷(以As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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	

3	调味品	调味料	米固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸、糖精、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露 其他液体调味料	一般	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸、糖精、沙门氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	铅(以Pb计)、酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖	30
			黄酒	黄酒	较高	铅(以Pb计)、酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素	3
			啤酒	熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒	一般	铅(以Pb计)、酒精度、甲醛、二氯化砷残留量、警示语标注	5
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	葡萄酒及果酒	葡萄酒	较高	铅(以Pb计)、酒精度、甲醇、二氯化砷残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、脱氢乙酸、纳他霉素	5
			炒货食品及坚果制品(瓜子、杏仁、瓜子仁、瓜子)	开心果、杏仁、瓜子	一般	铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、细甜、二氧化硫残留量、滑石粉、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌(以Pb计)、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、细甜、二氧化硫残留量、滑石粉、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	10
10	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(其他)	其他炒货食品、油炸食品、其他(其他类)	一般	安赛蜜、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、苋菜红、胭脂红	10	

24	糕点	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	铅(以Pb计)、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖、阿斯巴甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、马马山梨酸(以Pb计)、果糖阿糖甜菊糖、蔗糖、山梨酸及其盐(以山梨酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、嗜盐菌计数、嗜热链球菌计数、双乙酰、氯胺	合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、铝的残留量(干样品,以Al计)、单核细胞增生李斯特氏菌	10
26	糕点	糕点	糕点	糕点	糕点	高	铅(以Pb计)、无孔雀石绿(以Pb计)、锡(以Sn计)、能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素E、钙、铁、锌、铜、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、钾、钠、水分、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、防腐剂活性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	苯甲酸及其盐(以苯甲酸计)、麦芽糖、甜菜糖(以环己基氨基磺酸盐计)	5
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅食	婴幼儿辅食	婴幼儿辅食	婴幼儿辅食	高	铅(以Pb计)、无孔雀石绿(以Pb计)、锡(以Sn计)、能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素E、钙、铁、锌、铜、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、钾、钠、水分、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、防腐剂活性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)	20
						高	铅(以Pb计)、无孔雀石绿(以Pb计)、锡(以Sn计)、能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素E、钙、铁、锌、铜、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、钾、钠、水分、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、防腐剂活性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	镉(以Cd计)	20
						高	铅(以Pb计)、无孔雀石绿(以Pb计)、锡(以Sn计)、能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素E、钙、铁、锌、铜、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、钾、钠、水分、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、防腐剂活性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	/	5

备注

29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、铬 (以Cr计)、总汞 (以Hg计)、总砷 (以As计)、挥发性盐基氮、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、氟甲氧、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、多西环素 (强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、林可霉素、红霉素、替米考星、氯霉素、甲氧霉素、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、己烯雌酚、尼卡巴嗪残留标志物、五氯酚酸钠	/	S
			畜内脏	高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、铬 (以Cr计)、总汞 (以Hg计)、总砷 (以As计)、克化特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、西马特罗、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、氟甲氧、呋喃唑酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、多西环素 (强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、林可霉素、甲氧霉素、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、地塞米松、五氯酚酸钠	/	S
			畜内脏	高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、铬 (以Cr计)、总汞 (以Hg计)、总砷 (以As计)、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、氟甲氧、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、多西环素 (强力霉素)、土霉素、金霉素、四环素、林可霉素、甲氧霉素、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、地塞米松、五氯酚酸钠	/	S
			鲜食用菌	较高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、总砷 (以As计)、二氧化硫残留量、荧光增白物质、米醇菌酸、2,4-滴、百菌清、除虫脲、代森锰锌、氟氧氟菌酯和高效氟氧氟菌酯、氟氧戊唑醇、腐霉利、乐果、氟啶脲、马拉硫磷、氟吡唑啉和S-氟吡唑啉、啉菌灵、五氯硝基苯、溴氟菌酯、氟吡唑啉和高效氟氧氟菌酯、氟氧氟菌酯和高效氟氧氟菌酯、噁唑啉、咪唑啉、双甲脒	/	S

29	食用农产品	蔬菜	蔬菜(含冬季大田蔬菜)	菠菜(叶菜类蔬菜)	较高	<p>铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、百菌清、除虫脲、啶菌灵、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、二甲基胍、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫磷、甲拌磷、久效磷、克百威、磷胺、六六六、灭线磷、氧乐果、治螟磷、甲拌磷、久效磷、克百威、磷胺、六六六、灭线磷和高效氯氟氰菊酯、甲氧滴滴涕、氧乐果、氧乐果和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、联苯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、特丁硫磷、杀螟硫磷、涕灭威、茶线磷、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、地虫硫磷、氟虫脲、氟丙硫磷、丙敌畏、甲拌磷、虫酰肼、敌百虫、丁硫克百威、甲霜灵</p> <p>锆(以Zr计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、2,4-滴、百菌清、丙溴磷、滴滴涕、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟氯菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氧环磷、氟唑菌酰胺、腐霉利、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫磷、甲拌磷、联苯菊酯、甲氧滴滴涕、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、磷胺、啶菌灵、六六六、氧乐果、氧乐果和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、马拉硫磷、灭线磷、特丁硫磷、涕灭威、五氯砒基苯、辛硫磷、溴氰菊酯和乐果、乙炔利、乙炔利、治螟磷、茶线磷、氟氧环磷和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、地虫硫磷、氟丙硫磷、内吸磷、啶硫磷、虫酰肼、啶菌灵、敌百虫、丁硫克百威、甲霜灵和霜霉灵、联苯菊酯、啶菌灵、三唑醇、啶酰肼、啶菌灵</p>	/	5
			辣椒(茄果类蔬菜)	较高		/	5	

	豆芽	较高	<p>镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、总砷 (以As计)、铬 (以Cr计)、铅 (以Pb计)、亚硫酸盐 (以SO₂计)、0-苯基咪唑啉 (G-BA)</p>	/	5
淡水鱼	高	<p>镉 (以Cd计)、铜 (以Cu计)、甲基汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)、铬 (以Cr计)、挥发性亚胺、多氯联苯 (以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、咪唑啉酮代谢物、吡啶酮代谢物、吡喃西林代谢物、吡喃西林代谢物、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、氟罗沙星、可帕沙星、噻唑酸、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类 (总量)、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、群勃龙、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、红霉素、氟丙酮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑啉、羟甲基甲硝唑、硝唑啉、地美硝唑、洛硝唑啉、羟甲基甲硝唑</p>	/	5	
29 食用农产品	淡水蟹	高	<p>铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、甲基汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)、铬 (以Cr计)、挥发性亚胺、多氯联苯 (以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、咪唑啉酮代谢物、吡喃西林代谢物、吡喃西林代谢物、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、可帕沙星、噻唑酸、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类 (总量)、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、群勃龙、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、红霉素、氟丙酮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑啉、羟甲基甲硝唑、硝唑啉、地美硝唑、洛硝唑啉、羟甲基甲硝唑</p>	/	5
29 水产品	淡水蟹	高	<p>镉 (以Cd计)、铜 (以Cu计)、甲基汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)、铬 (以Cr计)、多氯联苯 (以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、咪唑啉酮代谢物、吡喃西林代谢物、吡喃西林代谢物、恩诺沙星 (以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、可帕沙星、噻唑酸、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类 (总量)、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、群勃龙、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、红霉素、氟丙酮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑啉、羟甲基甲硝唑、硝唑啉、地美硝唑、洛硝唑啉、羟甲基甲硝唑</p>	/	5

29	食用农产品	水产品	海水产品	海水鱼	高	<p>铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr计)、挥发性盐基氮、组胺、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林、呋喃沙星、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、氟罗沙星、司帕沙星、四环素、四环素类(总量)、雌二醇、己烯雌酚、甲基睾丸酮、丙酸睾酮、群勃龙、雌二醇代谢物、苯西西林、红霉素、氯丙嗪、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基甲硝唑、羟甲基甲硝唑咪唑啉(以As计)、格(以Cr计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、二氯化硫残留量、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林、呋喃沙星、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、司帕沙星、四环素、四环素类(总量)、己烯雌酚、甲基睾丸酮、丙酸睾酮、群勃龙、雌二醇代谢物、苯西西林、红霉素、氯丙嗪、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基甲硝唑、羟甲基甲硝唑咪唑啉</p>	/	5
29	食用农产品	水产品	海水产品	海水虾	高	<p>铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr计)、挥发性盐基氮、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、二氯化硫残留量、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林、呋喃沙星、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、司帕沙星、四环素、四环素类(总量)、己烯雌酚、甲基睾丸酮、丙酸睾酮、群勃龙、雌二醇代谢物、苯西西林、红霉素、氯丙嗪、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基甲硝唑、羟甲基甲硝唑咪唑啉</p>	/	5
29	食用农产品	水产品	海水产品	海水蟹	高	<p>铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr计)、挥发性盐基氮、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)、二氯化硫残留量、六六六、滴滴涕、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林、呋喃沙星、达氟沙星、双氟沙星、沙拉沙星、司帕沙星、四环素、四环素类(总量)、己烯雌酚、甲基睾丸酮、丙酸睾酮、群勃龙、雌二醇代谢物、苯西西林、红霉素、氯丙嗪、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基甲硝唑、羟甲基甲硝唑咪唑啉</p>	/	5

30	食品添加剂	食品添加 剂	食品添加 剂	食品添加剂 添加剂	复配食品 添加剂	复配膨松 剂	较高	高	镉(以Cd计)、铜(以Cu计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷 (以As计)、铬(以Cr计)、挥发性盐基氮、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、恩 诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、达氟沙星、双氟 沙星、氟罗沙星、可环沙星、四环素、金霉素、士霉素、铜 胺类(总量)、链霉素、己烯雌酚、甲萘基丸酮、地西洋、甲硝 唑、群勃龙、唑乙醇代谢物、红霉素、氟丙咪唑、地西洋、甲硝 唑、地美硝唑、洛硝唑啉、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝唑啉	/	5								
																	铝含量		260

注：a.具体食品的检验项目设置详见《国家食品安全监督抽查实施细则（2017年版）》。

附件3:

2017年盘锦市食品药品监督管理局(餐饮环节)检测项目表

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	抽检项目*	监测项目	市本级匹配	
28	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	甲酸次硫酸氢钠(以甲酸计)、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧杂环	铅的残留量(干样品,以AI计)	20	
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留限量(干样品,以AI计)			
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	铬(以Cr计)、胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	氟苯系、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	30	
				肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以Cr+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	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	/	30	
				其他餐饮食品	较高	按照实际抽检产品确定,请检验检测机构上报具体检测项目单价	/	100	
					煎炸过程用油(餐饮环节)	高	酸价、极性组分	苯并[a]花	10
					煎炸过程用油(餐饮环节)		游离性氨基酸、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌		10
					复用餐饮具				200

附件4:

2017年盘锦市食品药品监督管理局(餐饮环节)检测项目表

项目	批次
稽查执法	200
投诉举报	70
行刑衔接认定	30
快检符合认定	100
	400

版权所有: 盘锦市食品药品监督管理局 主办单位: 盘锦市人民政府办公室

建议使用IE7.0, 1024*768分辨率以上浏览本站

ICP备案序号: 辽ICP备14018293号 联系电话: 0427-2269025

