# 竞争性磋商内容及服务要求

**一、工作目标**

为进一步做好食品安全监管工作，强化全监管，严防发生区域性、 系统性食品安全问题，确保群众“舌尖上的安全”的要求，以食品安全抽检为抓手，以发现食品安全问题为导向，以监督抽检与信息公布，核查处置联动为保障，有效防控苗头性、系统性、区域性食品安全风险，根据陕西省市场监督管理局《关于印发 2022 年市、县级食品安全抽样检验计划的通知》（陕市监发〔2022〕35号）和西安市市场监督管理局《关于印发 2022 年市级、区县（开发区）级食品安全抽检计划的通知》（西市监处发〔2022〕38号）等文件要求，结合新城实际，组织制定了2022年度食品安全抽检计划和经费预算，抽检的重点品种、重点区域及其他抽检要求。

**二、工作任务及实施**

专项抽检任务由西咸新区市场监督管理局沣东新城分局进行竞争性磋商，共分为六个标段，每个标段招一家。

针对我区监管工作实际及消费特点，将沣东新城范围内的食品生产企业，将以食用油、肉制品、乳制品、调味品、酒类、月饼、农产品等食品为重点品种，以学校食堂及校园周边、单位食堂、集贸市场、商场超市、餐饮集中区、旅游景区等为重点区域开展专项抽检工作，拟抽检食品1000批次。

**三、标段内容**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 标段 | 监管所 | 抽检批次 |
| 一标段 | 三桥所 | 200 |
| 二标段 | 天台路所 | 200 |
| 三标段 | 上林所 | 200 |
| 四标段 | 建章路所 | 140 |
| 五标段 | 斗门所 | 130 |
| 六标段 | 王寺所 | 130 |

**四、食品抽检人员不少于30人。**

**五、食品安全专项抽检对象**

（一）抽检对象为沣东新城范围内的食品生产经营企业。

（二）食品安全专项抽检的重点企业

1、学校食堂及校园周边、单位食堂、集贸市场、商场超市、餐饮集中区、旅游景区。

2、餐饮单位。

3、流通单位及农贸市场。

4、上年度因违法违规行为被行政处罚的企业。

5、上年度食品安全信用等级被评定安全信用警示及以下等级的企业。

6、上年度食品安全监督抽验不合格的食品生产经营企业。

7、被投诉举报、媒体舆情或其他线索表明存在食品安全风险的的企业。

8、风险等级连续降低或存在严重不诚信记录的。

9、有关部门通报、转办存在食品安全风险的。

**六、食品安全专项抽检重点环节**

突出对食品生产经营重点环节和风险关键控制点的检查，主要包括以下内容：

**1.食品生产环节食品安全抽检**

（1）抽样对象和检验项目·

食品生产环节抽检实行品种和项目全覆盖，以肉制品、粮食加工品、淀粉制品、炒货食品及坚果制品等为重点抽样对象。

（2）抽样时间和频次

根据食品生产企业和食品生产加工小作坊生产经营的食品风险程度、销售区域、产量和季节特点等确定抽样频次和数量，高风险产品每季度抽检一次，较高风险产品半年抽检一次，一般风险产品每年抽检一次。长期停产、失联、无样可抽的小作坊应加强日常监管；季节性停产的小作坊，抽样单位要保证在生产期间抽样1批次以上。抽样场所为获得许可的小作坊，应按照《陕西省食品生产加工小作坊检验项目清单》要求进行检验。

（3）抽样场所

全区获得许可的食品生产企业、食品生产加工小作坊等。

**2.食品流通环节食品安全抽检**

（1）抽样对象和检验项目

食品流通环节抽样对象为全区获得许可的食品批发市场、农贸市场、商场、超市、食杂店等经营的食品，原则上不抽检新区食品生产企业和食品加工小作坊生产加工的食品。

（2）抽样时间和频次

根据工作实际和全年任务量，均衡抽样。

（3）抽样场所

全区获得许可的食品批发市场、农贸市场、商场、超市、食杂店等。

**3.餐饮服务单位食品抽检**

（1）抽样对象和检验项目

餐饮服务环节专项抽检的对象为全区获得许可的餐饮服务单位经营的食品。加强对餐饮单位原辅料、肉制品、自制食品和餐饮具产品的抽检，重点围绕非法添加和致病菌项目进行检验。

（2）抽样时间和频次

根据餐饮服务经营者和单位食堂的生产经营品种风险大小、数量和季节特点确定抽样频次和数量，原则上均衡抽样。餐饮单位的抽检量不得低于获证单位总量的10%。

（3）抽样场所

全区获得许可的餐饮单位，重点是学校（幼托机构）食堂、企事业单位食堂、中央厨房、集体用餐配送企业、旅游景区餐饮服务单位等。抽样时，应现场进行简单均样处理，尽量保证检验样和备样的均匀性。

**4.食用农产品抽检**

（1）抽样对象和检验项目

全区销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品，重点加强对禁限用农兽药检验。按照《陕西省市场监督管理局关于调整和完善市、县两级食用农产品监督抽检工作的通知》（陕市监食协[2019]5号）要求，应完成指定的必检品种和必检项目；在完成必检项目之外，还应完成自检项目不少于2个，应结合当地实际并按问题为导向，经食药科予以确定或确认。

（2） 抽样时间和频次

根据食用农产品交易数量和季节特点等按比例确定抽样频次和数量，原则上均衡抽样。

（3）抽样场所

抽样场所为全区大型食用农产品市场、农贸市场、超市、商店、单位食堂、餐饮企业等。购买样品时应确认食用农产品的来源，抽样单填写应注明食用农产品的来源单位或产地，索取留存票据证明资料等。

**5.保健食品专项抽检**

（1）抽样对象和检验项目

保健食品抽样对象为全区获证保健食品生产经营企业，主要检测减肥、缓解体力疲劳、辅助降血糖、辅助降血压、改善睡眠五类共10批次保健食品中的非法添加化学物质。

（2）抽样时间和频次

根据任务量均衡抽样。

（3）抽样场所

保健食品抽样在全区食品生产经营企业进行。抽样点类型包括全部食品生产企业、商场、超市、药店、专卖店、批发市场等。经营企业采样点选择应侧重于乡镇、城中村中的零售药店。

**七、组织实施**

（一）抽样检验

抽样检验过程中应严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和西安市市场监督管理局《关于印发 2022 年市级、区县（开发区）级食品安全抽检计划的通知》（西市监处发〔2022〕38号）等文件执行，实施飞行检查与监督抽检“检管结合”，增强监督抽检效能，开展监督抽检工作由我局市场监管人员、抽样机构（含承担检验任务的检验机构）抽样人员共同抽样。抽样人员应做好抽检文书、工具、容器、材料和试剂的准备工作，工具与容器应保持清洁干燥。抽样过程中要认真做好抽样样品编号填写，填写抽样单、抽样告知书等抽检文书，由抽样人员、监管人员共同签字，并将样品封存，粘贴标签，防止污染，对采样过程进行拍照、摄像，留存影像资料。监管人员对食品生产经营者依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的依法予以处置。

抽样过程应严格按照食品抽检工作程序，保证抽样覆盖面和代表性，避免重复抽样，避免抽取临近保质期的样品，并履行法定手续，保存好抽样相关证据。送样过程应有合适保障设备：有微生物检验项目的，抽样应做到无菌取样和无菌防护；有冷藏冷冻要求的，抽样应做到冷链运输；有其他特殊贮存要求的，应保证按要求贮运。在农村和城乡结合部、小企业、集贸市场、小餐饮店、小零售店、食品摊贩等地抽样时，确实无法出具购样发票的，应对采样地点和购样过程拍照取证，并写明无法出具发票的原因，开具经生产经营者盖章、签字或按指模等方式确认的收据。

检验过程应符合食品安全标准和检验规范，保证数据和结论客观、公正。承检机构对不合格样品和检验临界值样品应当进行复核，确保检验结果准确可靠。承检机构不得分包或转包检验任务。

（二）数据报送

1.要严格按照规定的时限和规范要求报送抽检数据。短保质期食品优先检验、优先报送。

2.开展食品安全专项抽检信息公告数据统计和报送工作，工作情况纳入考核。各所、承检机构要以抽检信息公示情况为准，定期对监督抽检不合格品种、不合格项目、核查处置情况等内容进行统计和分析，填报《监督抽检结果》、《监督抽检发现的主要问题》等统计表格，并于每月25日前报至分局食药科。

3.食药科、各所抽样和承检机构应依法依规及时将抽检中发现的食品安全问题和检验报告报送分局。发现不合格食品或问题样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后24小时内报告分局。

（三）核查处置

各所及时领取辖区内的不合格食品检验报告等资料，及时送达不合格报告，启动核查处置工作。要严格按照《国家市场监管总局关于进一步规范食品安全监督抽检复检和异议工作的通知》（市监食检〔2018〕48号）、《陕西省食品药品监管管理局办公室关于印发陕西省抽检监测不合格（问题）食品核查处置工作规范（修订）的通知》（陕食药监办发〔2017〕98号），做好抽检不合格食品的核查处置领取、核查处置工作，做好风险监测问题样品的核查处置领取、核查处置和信息上报工作。食药科同时将核查处置结果在管委会官网进行公开，核查处置报表、核查处置结果、官网上对应链接（纸版盖章及电子版）上报分局。

各所收到不合格样品中含有非食用物质或其它可能存在较高或急性健康风险的限时报告后，应在24小时内启动核查处置程序。对涉嫌犯罪的，依法移送公安机关。对涉及重大食品安全违法的案件，应及时将有关情况报送新区局。

各所对专项抽检不合格食品核查处置执行案件处罚程序的，应当自行政处罚决定书送达之日起7个工作日内，上报处罚信息及行政处罚决定书至食药科。

**2022年学校（含托幼机构）校园及周边、老年公寓、重点单位食堂食品安全飞行检查专项监督抽检**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品细类** | **检验项目** |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、二氧化钛、滑石粉 |
| 大米 | 铬、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1 |
| 生湿面制品 | 铅、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） |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 大豆油、菜籽油、调和油 | 酸值、过氧化值、特丁基对苯二酚（TBHQ）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、苯并芘、溶剂残留 |
| 3 | 农产品 | 猪肉及副产品 | 磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星计）、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、 |
| 牛肉及副产品 | 恩诺沙星、地塞米松、氯霉素、氟苯尼考 |
| 羊肉及副产品 | 磺胺类（总量）、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、氯霉素 |
| 禽肉及副产品 | 甲氧苄啶、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物 |
| 鸡蛋 | 甲硝唑、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、环丙沙星 |
| 4 | 糕点 | 糕点 | 铝的残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占最大使用量的比例之和 |
| 5 | 薯类和膨化 | 含油性膨化食品和非含油型膨化食品 | 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）、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 |
| 6 | 调味品 | 酿造（配制）酱油、醋 | 铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用比例之和 |
| 7 | 餐饮食品 | 油辣椒（自制） | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因 |
| 餐饮具 | 阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯、沙门氏菌 |
| 8 | 方便食品 | 调味面制品 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 9 | 豆制品 | 发酵和非发酵豆制品 | 总砷、铅、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、糖精钠、甜蜜素、苯甲酸、山梨酸、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） |
| 10 | 肉制品 | 腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏煮香肠火腿制品 | 三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）肠埃希氏菌O157:H7 |
| 11 | 食用农产品 | 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、其他禽肉 | 磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星计）挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、土霉素、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、地塞米松、甲氧苄啶、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、喹乙醇代谢物、利巴韦林 |
| 蔬菜类（豆芽、鲜食用菌、叶菜、茄果类等） | 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA)、亚硫酸盐（以S02计）、荧光增白剂（限金针菇、白灵菇、双孢蘑菇）、铅（以Pb计）、百菌清、二氧化硫残留量、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、倍硫磷、阿维菌素、氟虫腈、啶虫脒、、甲基对硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、硫线磷、嘧菌酯、灭多威、杀扑磷、铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、硫线磷、嘧菌酯、灭蝇胺、水胺硫磷 |
| 水果类（苹果、李、梨、草莓等） | 敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、甲胺磷、吡唑醚菌酯、联苯菊酯、丙溴磷、三唑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、水胺硫磷、三唑磷、氧乐果、烯酰吗啉、腐霉利 |
| 水产品类（鱼、虾等） | 氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、镉、孔雀石绿、土霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物 |
| 鲜蛋（鸡蛋或者其他禽蛋） | 甲硝唑、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、氧氟沙星 |

**2022年单位食堂食品安全专项检查抽检计划表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品细类** | **检验项目** |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、二氧化钛、滑石粉 |
| 大米 | 铬、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1 |
| 生湿面制品 | 铅、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） |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 大豆油、菜籽油、调和油 | 酸值、过氧化值、特丁基对苯二酚（TBHQ）、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、苯并芘、溶剂残留 |
| 3 | 农产品 | 猪肉及副产品 | 磺胺类（总量）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星计）、挥发性盐基氮、克伦特罗、莱克多巴胺、 |
| 牛肉及副产品 | 恩诺沙星、地塞米松、氯霉素、氟苯尼考 |
| 羊肉及副产品 | 磺胺类（总量）、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、氯霉素 |
| 禽肉及副产品 | 甲氧苄啶、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物 |
| 鸡蛋 | 甲硝唑、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、环丙沙星 |
| 4 | 糕点 | 糕点 | 铝的残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占最大使用量的比例之和 |
| 5 | 薯类和膨化 | 含油性膨化食品和非含油型膨化食品 | 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）、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 |
| 6 | 调味品 | 酿造（配制）酱油、醋 | 铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、防腐剂混合使用比例之和 |
| 7 | 餐饮食品 | 粮食加工品 | 米皮、米线、凉皮及其他粮食加工品 |
| 糕点 | 苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、防腐剂混合之比 |
| 酱卤肉制品 | 亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、胭脂红 |
| 油辣椒（自制） | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因 |
| 餐饮具 | 阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、游离性余氯、沙门氏菌 |
| 8 | 方便食品 | 调味面制品 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 9 | 豆制品 | 发酵和非发酵豆制品 | 总砷、铅、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、糖精钠、甜蜜素、苯甲酸、山梨酸、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） |

**2022年旅游市场食品安全专项抽检**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品细类** | **检验项目** |
| 1 | 速冻食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 2 | 蔬菜制品 | 蔬菜干制品、酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 3 | 炒货食品及坚果制品 | 开心果、杏仁、松仁、瓜子 | 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）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 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）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 |
| 4 | 水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 镉（以Cd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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌 |
| 生食动物性水产品 | 挥发性盐基氮、镉（以Cd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）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴 |
| 5 | 粮食加工品 | 大米 | 铬（以Cr计）、赭曲霉素A、苯并 [a]芘、黄曲霉毒素B1 |
| 通用小麦粉、  专用小麦粉 | 镉（以Cd计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛 |
| 生湿面制品 | 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） |
| 发酵面制品 | 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 6 | 食用油、油脂及其制品 | 大豆油 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 煎炸过程用油 | 酸价、极性组分、游离棉酚 |
| 其他食用植物油  (半精炼、全精炼) | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 7 | 酒类 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 酒精度、铅（以Pb计）、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）、三氯蔗糖 |
| 葡萄酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、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）、三氯蔗糖 |
| 8 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 铅(以Pb计)、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)、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 蛋白饮料 | 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 |
| 9 | 糕点 | 糕点 | 铝的残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占最大使用量的比例之和 |

**2022年高风险食品安全专项检查抽检计划表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品细类** | **检验项目** |
| **1** | 食用油、油脂及其制品 | **菜籽油，大豆油，食用植物调和油** | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| **2** | 肉制品 | **酱卤肉制品，**腌腊肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌 |
| **3** | 乳制品 | **乳粉，液体乳，乳制品** | 脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌 |
| **4** | 饮料 | **饮用水，果蔬汁饮料，碳酸饮料，蛋白饮料** | 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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、展青霉素、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、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| **5** | 冷冻饮品 | **冷冻饮品** | 蛋白质、铅(以Pb计)、三聚氰胺、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、阿力甜、菌落总数、大肠菌群 |
| **6** | 速冻食品 | **速冻面米制品** | 过氧化值(以脂肪计)、铅（以Pb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 |
| **7** | 酒类 | **葡萄酒，果酒，发酵酒** | 酒精度、铅(以Pb计)、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)、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)、三氯蔗糖 |
| **8** | 蔬菜制品 | **酱腌菜** | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、苏丹红I-IV、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）、三氯蔗糖、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜纽甜、三氯蔗糖 |
| **9** | 水果制品 | **蜜饯** | 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）、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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| **10** | 蛋制品 | **蛋制品** | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苏丹红I-IV、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、沙门氏菌、商业无菌 |
| **11** | 保健食品 | **保健食品** | 水分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、（非法添加2项） |
| **12** | 豆制品 | **豆制品** | 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、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）、铅（以Pb计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群 |