

尉氏县市场监督管理局文件

尉市监办【2023】10号

尉氏县市场监督管理局 关于印发《尉氏县 2023 年食品安全 抽检工作计划》

局属各单位、机关各股室：

为进一步加强食品抽检工作，有效防范食品安全风险，结合我县食品安全监管工作实际，经局党组研究决定，制定《尉氏县 2023 年食品安全抽检计划》，现印发给你们，请各单位认真组织实施。

2023年3月13日



尉氏县 2023 年食品安全抽检工作计划

为认真落实食品安全“两个责任”，按照市委、市政府和省局的工作部署，依据《河南省 2023 年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监办〔2023〕8号）要求，结合我县食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

2023 年，我县食品安全抽检监测工作坚持问题导向，聚焦食品安全风险较高的品种、项目和区域，发挥食品抽检排查风险隐患的作用，推动食品安全“两个责任”的落实；坚持均衡抽检，优化市、县（区）局分工，减少重复抽检、避免集中抽检，力争从时间、区域、品种上均衡推进；坚持检管结合，建立食品抽检发现严重风险快速应对机制，着力增强食品抽检针对性、有效性和系统性；持续完善食品快检、监督抽检、评价性抽检、风险监测“四检互补”的抽检机制，发挥食品抽检排查食品安全风险隐患的“雷达”预警作用，为食品安全监管提供技术支撑，推动食品生产经营单位落实主体责任，全力守护好人民群众“舌尖上的安全”。

二、工作任务

2023 年我县食品安全抽检 2700 批次，其中食用农产品 1400 批次，餐饮和其它食品 1300 批次，快速检测 5000 批次。具体任务分工详见附件 1。

（一）监督抽检

1. 抽样品种、检验项目。根据抽检监测计划四级分工，我局主要负责对当地销售食用农产品（除批发市场外），餐饮食品（除学校、幼儿园食堂及集体用餐配餐单位外），以及当地“三小”（小作坊、小摊贩、小餐饮）食品进行抽检。根据监管需要或上级局统一安排，适当抽取其他类型食品。

2. 抽检时间和频次。我局组织的监督抽检原则上全年均衡开展，应根据当地食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊贩、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次，力争对食用农产品坚持每月抽检。针对专项整治、投诉举报中问题集中的，适时开展专项监督抽检。

3. 抽检对象及场所。我局主要负责抽检当地城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂货店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。如有特殊监管需要，可以对辖区的任何类别食品进行抽检。

4. 规范抽检。为进一步规范食品抽检工作，便于各级部门加强过程管理，按照上级要求，我局统一使用国家食品智慧监管信息系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

（二）评价性抽检

1. 任务及区域。为鼓励各乡镇所持续加大监督抽检问题发现率，鼓励各乡镇所开展评价性抽检，有监管需要的，可以开展风险监测。

2. 抽检品种。以大宗消费食品为主，根据各类食品消费量确定抽检渠道、食品品种和样本数量，加大对食用农产品、粮食加工品、食用植物油、肉制品、乳制品、豆制品、餐饮食品等民生食品的抽检力度。

3. 检验项目。参照《食品安全评价性抽检实施细则（2023年版）》、近年监督抽检和舆情关注点等设置的不同食品品种的检验项目，工业加工食品和餐饮食品应覆盖食品安全国家标准中规定的食品中真菌毒素限量、污染物限量、致病菌限量指标以及常见的食品添加剂指标等；食用农产品检验项目主要以农兽药残留、重金属污染物为主。

（三）快速检测

2023 年全县计划开展食品安全快速检测 5000 批次，各单位应遵守《市场监管总局关于规范食品快速检测使用的意见》和省局有关工作要求，规范开展快检工作，通过快速检测，及时筛查问题食品，消除食品风险隐患。以食用农产品批发市场、大型商超、重点农贸市场、夜市小吃集聚点、早餐人群集聚点、学校食堂和机关单位食堂等为重点场所，以食用农产品、散装食品、餐饮食品、现场制售食品为重点抽检对象，以农残兽残、食品添加剂滥用、非法添加物质等为主要检测项目。并结合食安城创建和季节性特点定期开展“你送我检”“快检进校园、社区”“餐桌护航”早餐夜市

专项整治等活动。

三、工作要求

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。县局负责对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照 2023 年尉氏县局食品抽检任务，已向尉氏县人民政府汇报抽检计划情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。统筹抽检分工，均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务，明确各级抽检重点，压实抽样检验、信息发布和核查处置等责任。及时将食品抽检发现的相关风险隐患，通报涉事食品企业包保干部，推动食品安全风险有效防范和化解。

（二）坚持问题导向，精准排查风险。要紧紧围绕人民群众需要和关切，聚焦“一老一小”重点人群，农村、校园等重点地区，直播带货等新业态，较高风险食品类别，多批不合格食品等开展抽检。聚焦农兽药残留、微生物污染、重金属残留、抗生素、生物毒素、有机污染物、非法添加物质等问题，严厉打击食品非法添加“潜规则”。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、“你点我检”、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。

（三）推进均衡抽检，减少重复抽检。我局已制定并组织实施全年食品抽检计划或方案，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；通过国家市场监督管理总局食品安全智慧

监管系统限定抽样条件，减少预包装食品重复抽检，扩大抽检覆盖范围。

（四）完善抽检机制，强化检管结合。不断规范各种形式抽检分离，配合上级部门开展的抽检工作，落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行。明确监督抽检、食品快速检测、评价性抽检和风险监测功能定位，形成相互补缺，相互促进的工作机制。

（五）确保核查落地，提升处置效能。要严格遵守“四个最严”要求，落实“2510”（两个按时、五个到位、十项要求）工作标准，并实施每月通报制度。收到不合格样品或问题样品检验报告后，应在5个工作日内送达生产经营单位，及时启动对相关生产经营单位的核查处置工作，切实做到“产品控制、源头追溯、原因排查、案件查处、整改落实”五个到位。不合格食品或问题食品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。要规范检查处置工作，从严从快打击假冒伪劣等违法行为。需要协助调查的，应主动与相关部门联系开展调查，发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，应当及时移交。建立食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，强化对多批次抽检不合格食品生产经营企业的监管以及核查处置工作的监督，开展“回头看”和核查处置案卷评查活动，切实防控食品安全风险。逐步建立食品抽

检核查处置技术专家库，为中小微食品企业有效整改提供咨询服务帮助。

（六）加强预警交流，推进社会共治。发布食品安全消费提示、风险提示、风险解析等，开展风险交流。加强风险预警交流，组织食品安全科普知识进校园、进社区、进乡村等，开展食品安全“你点我检”“你送我检”活动，深化预警交流区域合作，推进食品安全社会共治。

（七）加强统计分析，强化结果运用。按要求规范填报食品抽检数据，每月在本地区对不少于10%的食品抽检数据组织抽查，着力提高数据质量。汇总并及时反馈食品安全标准、食品补充检验方法等在监管中的问题；分析食品抽检发现的食品安全风险，深入开展风险预警交流工作，为落实食品安全“两个责任”和食品安全监管提供技术支撑。

（八）规范信息公开，加强机构管理。加强对各单位食品抽检信息公开工作的指导与督促，按“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布食品安全抽检结果信息，不得擅自公布地方评价性抽检合格率。

（九）严明工作纪律。所有参与食品抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，签订廉政承诺书，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，不得擅自发布有关抽检信息，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。对发现的

违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

县局将定期通报全年抽检任务完成、均衡抽检等重点工作任务进展情况。以上食品抽检工作要求，将纳入年度食品安全工作评议考核范围。根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时县局可对抽检计划进行适当调整和补充。

- 附件：
- 1、2023年食品安全抽检项目及批次表；
 - 2、2023年食用农产品监督抽检工作要求；
 - 3、2023年省级及以下食用农产品重点品种必检和自选项目表。

附件：

2023 年食品安全抽检项目及批次表

序号	项目名称	批次
1	畜禽肉、副产品，冷链食品及其它食品	400
2	水果、果核、蛋类、豆类及其它食品	550
3	蔬菜、蔬菜制品、水产品及其它食品	600
4	餐饮环节食品及其它食品	650
5	节日专项抽检及应急、跟踪抽检	500
6	食品快检	5000

附件 2

2023 年食用农产品监督抽检工作要求

为规范食用农产品监督抽检工作，落实检管结合、溯源信息填报、均衡抽检等工作要求，提升食用农产品监督抽检工作质量，现就有关事项明确如下：

一、监管人员陪同抽样

食用农产品抽样可由任务下达市场监管部门自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样的，应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门 2 名监管人员、抽样机构 2 名抽样人员共同抽样；抽样前，承检机构应与相关市场监管部门联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统（以下简称“国抽信息系统”）中输入抽样人员和监管人员姓名。

二、食用农产品溯源信息填报

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：

（一）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品

品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

（二）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单。有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用信息公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。

（三）案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制；对需要开展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

三、必检和自选品种及检验项目

依据《食用农产品“治违禁控药残促提升”三年行动方案》及近三年全国食用农产品抽检监测情况，确定《2023年省级及以下食用农产品必检品种项目表》（见附件3）。各场监管部门开展食用农产品监督抽检应包括上表中所列品种及必检项目，同时结合监管实际选择不少于两个选检项目。市、县级市场监管部门选检项目应由省局食品安全抽检监测处审核同意。

在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据

当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。选检项目选择原则应遵循附件3注释要求。

四、推进均衡抽检

各级市场监管部门应根据本行政区域食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务，应重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

2023年省级及以下食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)、克伦特罗	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
		猪肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)、氯霉素	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、唑乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙咪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
	羊肉	磺胺类 (总量)、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、环丙氨咪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)		
蔬菜	禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、沙拉沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨咪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
	豆芽	豆芽	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SO ₂ 计)、总汞 (以Hg计)	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
	鳞茎类 蔬菜	葱	噻虫啉	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、啉虫脲、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅 (以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		韭菜	镉 (以 Cd 计)、腐霉利、毒死蜱	阿维菌素、氟虫脲、腐霉利、镉 (以 Cd 计)、铬 (以 Cr 计)、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乐果、乙硫甲胺磷	
蔬菜	叶菜类 蔬菜	菠菜	毒死蜱	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫脲、镉 (以 Cd 计)、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乐果、啉虫脲、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		普通白菜	啉虫脲、毒死蜱	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫脲、镉 (以 Cd 计)、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乐果、啉虫脲、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		芹菜	毒死蜱、啉虫脲、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脲、二甲戊灵、啉虫脲、氟虫脲、镉 (以 Cd 计)、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅 (以 Pb 计)、噻虫啉、三氯杀螨醇、水胺硫磷、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
	油菜菜	阿维菌素	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脲、呋虫胺、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅 (以 Pb 计)、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙硫甲胺磷		
	茄果类 蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、噻虫啉	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脲、呋虫胺、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅 (以 Pb 计)、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙硫甲胺磷	
			毒死蜱、噻虫啉	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脲、呋虫胺、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅 (以 Pb 计)、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙硫甲胺磷	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
蔬菜	茄果类 蔬菜	茄子	镉 (以Cd计)	敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、克百威、铅 (以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐、水胺硫磷、氧乐果、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚、吡虫啉、毒死蜱、镉 (以Cd计)、腈菌唑、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、铅 (以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪	
		甜椒	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、灭多威、水胺硫磷、溴氧菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷	
		菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭多威、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、乐果、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、克百威、水胺硫磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
水产品	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭多威、噻虫嗪、克百威、噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、乐果、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、克百威、水胺硫磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		姜	噻虫胺、铅 (以Pb计)、噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉 (以Cd计)、甲胺磷、克百威、六六六、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	挥发性盐基氮、多菌灵、氧氟菊酯、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类 (总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	
水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星	镉 (以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉 (以Cd计)、多菌灵、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类 (总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	送检项目	备注
水产品	其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	氯霉素、氯霉素(以Cd计)、孔雀石绿、氧氟沙星、喹诺酮类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头足类、棘皮类检测。
		柑橘类水果	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	
水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
		香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	苯醚甲环唑、氟虫脲、吡啶醚菊酯、多菌灵、甲拌磷、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、啶唑磷、狄氏剂	
	热带和亚热带水果	芒果	吡啶醚菊酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啉菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
		荔枝	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、吡啶醚菊酯、除虫脲、氟四咪	
	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲磺霉素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B ₁ (重点品种:花生)	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、啉菌酯	仅花生检测黄曲霉毒素B ₁ 。	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
<p>注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检测结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检测结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2023年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2023 年监督抽检。</p> <p>3. 选检项目选择原则</p> <p>1) 农业农村部公告 594 号，GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》将于 2023 年 2 月 1 日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品可纳入监督抽检；金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中味喃西林代谢物不得纳入监督抽检。</p> <p>2) 选检项目应根据当地农业投入品使用情况以及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2021 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物相应组织部位），符合上述要求的农药兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>4. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承接区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。</p> <p>5. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。</p>					