

舞钢市市场监督管理局文件

舞市监〔2021〕31号

舞钢市市场监督管理局 关于印发舞钢市 2021 年食品安全 抽检监测计划的通知

局相关科室、各市场监管所：

现将《舞钢市 2021 年食品安全抽检监测计划》印发给你们，
请认真组织实施。



舞钢市 2021 年食品安全抽检监测计划

根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》有关规定，按照河南省市场监督管理局和市政府的统一部署，依据《平顶山市市场监督管理局关于印发平顶山市 2021 年食品安全抽检监测计划的通知》（平市监办〔2021〕57 号）要求，结合我市食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作目标

根据《平顶山市 2021 年食品安全抽检监测计划》要求，今年我市食品安全抽检任务共 750 批次，其中食用农产品农药兽药残留的检验量按 1.8 批次/千人确定。积极发现食品安全风险隐患，并通报相关监管科室及时予以控制，助推食品安全城市建设，不断满足人民群众美好生活对健康食品的需要。

二、工作原则

坚持问题导向，深化改革创新，提升食品抽检工作质量，增强食品抽检的针对性、有效性和系统性，充分发挥抽检监测排查和化解食品安全风险隐患的作用。

（一）坚持问题导向。要以风险较高的品种、项目、区域和环节为重点，聚焦人民群众普遍关心的食品安全问题，突出大宗消费、高风险食品品种，聚焦涉及人民群众身体健康的安全性指标，加大对“米袋子、菜篮子”等大宗消费食品，农村、城乡结

合部、电商平台、直播带货平台和校园、幼儿园周边等重点区域和场所的抽检力度。加大对既往抽检不合格食品生产经营企业的跟踪抽检，杜绝同一食品安全问题反复发生。

（二）坚持检管结合。充分发挥监督抽检工作对食品安全监管的推动作用，实现抽检计划制定、组织实施、核查处置、数据分析与日常监管工作的有机结合。监督抽检信息一般应及时公开，公开与否都应按有关规定要求履行报批程序。加强抽检信息与相关部门的互通共享。针对监管和执法工作中发现的问题，开展常规抽检和专项抽检，提升食品安全抽检的针对性和有效性；推动食品生产经营企业落实食品安全主体责任。

（三）坚持科学规范。坚持依法依规开展食品安全抽检工作，落实“双随机”要求，确保抽样规范，检验结果科学公正、真实准确。推进抽检分离制度落实，推进监督抽检、风险监测、评价性抽检相分离。以科学准确的数据促进经营单位主体责任的落实。

三、抽检任务

2021 年，全市安排食品安全抽检监测任务 750 批次，其中食用农产品 467 批次，餐饮食品 233 批次，节令性热点食品、小作坊加工食品及其他食品 50 批次。

1. 抽检品种及项目。根据平顶山市局抽检工作安排，县级局主要抽检总局确定的市县食用农产品重点品种，根据监管需要和市局统一安排，适当抽取其他食品。食用农产品重点品种覆盖率应不少于 80%。原则上，不抽取婴幼儿配方食品、特殊医学用途

配方食品。

抽检项目按照平顶山市局统一安排确定或参照市局监督抽检项目设置。开展的食用农产品抽检，检验项目为总局确定的必检项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个可选项目，必检和自选项目需报市局审核。2021 年食用农产品重点品种的必检和自选项目见附件 2。

2. 抽检时间和频次。对市场销售的食用农产品原则上每月实施抽检。根据我市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。

3. 抽检对象及场所。应在我市城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店、小作坊等进行食品抽样。本级局负责的抽检对象原则上不与市局重复。

4. 抽检工作规范。为进一步规范食品抽检工作，便于各级部门加强过程管理，各单位统一使用“国家食品安全抽样检验信息系统”，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。

四、核查处置

要严格落实“四个最严”要求，各单位收到不合格样品或问题样品检验报告后，应按要求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。

按照职责权限在“国家食品安全抽样检验信息系统”及时按规定领取报告、填报不合格产品核查处置信息，加强对处置结果的审核、督导督办，确保按时完成。

五、信息发布

坚持“时、度、效”原则，严格审核，并按照规定程序，及时稳妥公布抽检不合格食品结果和核查处置信息。鼓励改革创新，采取多种方式及时稳妥公布监督抽检结果信息、风险防控和核查处置信息，并对监督抽检不合格检验项目进行解读，切实发挥抽检信息对公众及生产经营企业的服务作用。原则上，每月不少于一次公布食品安全抽检信息，信息公示格式按市场监管总局规定执行。公布内容包括合格产品信息和不合格产品信息。必要时，要对不合格产品信息组织专家进行风险解读。要及时将本级已经对外公示的抽检信息上传到国家食品安全抽样检验信息系统。风险控制信息和核查处置信息根据核查处置工作要求及时公布。

六、工作要求

要高度重视食品安全抽检监测工作，努力推进均衡抽检，确保年度食品安全抽检监测工作落实到位，不合格食品依法及时处

置到位，抽检及处置结果信息公布到位。

（一）提高认识，加强组织领导。按照 2021 年全市食品抽检任务，及时向本地政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。要均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务，明确本级抽检重点，确保年度食品安全抽检监测工作任务落实到位。要坚决遵从国家新冠肺炎疫情防控总体要求，确保各项防控措施落实到位。服从当地疫情防控要求，加强对海鲜市场、农贸市场等疫情高风险区域抽样的环境消毒及人员防控措施落实。

（二）密切配合，落实检管结合。依据总局有关规定，各级在开展食用农产品、进口重点冷链食品（畜禽肉和水产品）监督抽检时，属地市场监管部门应派员陪同抽样，并依法开展现场监督检查。抽取的食用农产品原则上要有产品合格证或供货来源信息，以提高监督抽检的有效性。要加强抽样和检验过程管理，统计分析抽检监测数据，研判食品安全风险隐患，及时通报相关单位。根据监督抽检食用农产品重点品种的必检和自选项目要求，食用农产品重点品种的抽检数不少于食用农产品任务的三分之一。

（三）严格管理，规范抽检程序。要严格落实《食品安全抽样检验管理办法》有关要求，认真组织开展抽检工作，相关数据及时按规定通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送。要创新抽检改革，逐步推进抽检分离，提高抽检质量。要严格检验数

据的退修，要通过数据抽查、现场检查、专项检查和考核监督等方式，组织对本级承检机构进行全程监督管理。

（四）严明纪律，加强过程管理。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。

食用农产品抽检和核查处置未尽事宜依照《食用农产品抽样检验和核查处置规定》执行。根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时本局可对抽检计划进行适当调整和补充。

联系人：王东菊 杨亚杰 电 话：0375-8168623

邮 箱：wgspjgk@163.com

附件：1. 舞钢市 2021 年县级食品安全抽检计划

2. 2021 年食用农产品重点品种的必检和自选项目表

附件 1:

舞钢市 2021 年县级食品安全抽检计划

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	检验项目
1	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油(含煎炸 用油)	食用植物 油(半精 炼、全精 炼)	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄 果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				其他食用植物油 (半精炼、全精 炼)	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
			煎炸过程 用油(餐饮 环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分

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	检验项目
2	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	一般	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）、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	一般	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
3	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、富马酸二甲酯、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）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		粽子	粽子	粽子	较高	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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌

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	检验项目
4	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
				腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
5	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	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）
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计、铝的残留量（干样品，以 Al 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
		水产及水产制品(自制)	水产及水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	高	铝的残留量（以即食海蜇中的 Al 计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生及其制品(自制)	较高	黄曲霉毒素 B ₁
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群

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	检验项目
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品（丸子、油炸食品等）	/	铝的残留量（以 AL 计）、过氧化值
6	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、沙丁胺醇、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、
				牛肉	高	恩诺沙星、克伦特罗、地塞米松、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺
				羊肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺
				鸭肉	高	恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺

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	检验项目
				其他禽肉	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
6	食用农产品	畜禽肉及 副产品	畜副产品	猪肝	高	恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、氟苯尼考
				牛肝	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
			禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、金刚乙胺
				其他禽副产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、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）
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、毒死蜱、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氧乐果

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	检验项目
	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以 Cd 计）、甲胺磷、克百威、氧乐果
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果
			茄果类蔬菜	甜椒	较高	阿维菌素、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、敌敌畏、克百威、氧乐果、
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	甲醛、甲胺磷、克百威、氧乐果
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铬（以 Cr 计）多菌灵、克百威、甲醛
			叶菜类蔬菜	芹菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果
			叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、氧乐果
			叶菜类蔬菜	大白菜	较高	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氧乐果
			叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、氟虫腈、克百威、氧乐果、
			茄果类蔬菜	番茄	较高	敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、克百威、氧乐果

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	检验项目
6	食用农产品	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
			豆类蔬菜	菜豆	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、
				淡水虾	高	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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
				淡水蟹	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
		水产品	海水产品	海水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物
				海水蟹	高	镉（以Cd计）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
		水果	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷

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	检验项目
6	食用农产品	水果类	核果类 水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）
				桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
			柑橘类 水果	柑、橘	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、氧乐果、
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐果
			浆果和其 他小型 水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、烯酰吗啉、氟虫腈
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯肼酯、烯酰吗啉、氧乐果
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果
			热带和亚 热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
		水果类	瓜果类 水果	西瓜	较高	甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果
				甜瓜类	较高	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、甲硝唑、磺胺类（总量）
				其他禽蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类（总量）
		生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、螺螨酯
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、克百威、溴氰菊酯

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	检验项目
6	食用农产 品					

附件:2

2021 年食用农产品重点品种的必检和自选项目表

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯霉素、沙丁胺醇	金霉素、挥发性盐基氮、利巴韦林、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟苯尼考、甲氧苄啶、多西环素、土霉素、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、水分、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、甲砒霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、金刚烷胺	
			牛肉	克伦特罗、地塞米松	水分、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、氟苯尼考、林可霉素、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、多西环素、呋喃西林代谢物、土霉素、沙丁胺醇、四环素、铅(以Pb计)	
			羊肉	克伦特罗、恩诺沙星	挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素、呋喃妥因代谢物、铅(以Pb计)、水分	
		畜副产品	猪肝	克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、沙丁胺醇、镉(以Cd计)、氯霉素、多西环素、总砷(以As计)、土霉素、莱克多巴胺	

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		禽肉	鸡肉（重点品种： 乌鸡）	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、 恩诺沙星、五氯酚酸钠（以 五氯酚计）	尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、氯霉素、甲硝唑、多西环素、呋喃唑酮代谢物、 替米考星、氟苯尼考、沙拉沙星、呋喃西林代谢物、土霉素、利巴韦林、 金霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、四环素、金刚烷胺	
2	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、腐霉利、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、毒死蜱、氧乐果、克百 威	啶虫脒、甲氰菊酯、多菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、甲拌磷、甲胺磷、辛硫磷、二甲戊灵、灭 线磷、氟虫腈、阿维菌素、敌敌畏、六六六、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、甲 基异柳磷、肟菌酯	
		叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐 果、克百威	噻虫胺、腈菌唑、苯醚甲环唑、噻虫嗪、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、百菌清、镉（以 Cd 计）、二甲戊灵、肟菌酯、辛硫磷、甲基异柳磷、 倍硫磷、铅（以 Pb 计）、敌敌畏、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素、马拉硫 磷、甲胺磷、灭多威、对硫磷、灭蝇胺、甲萘威、烯酰吗啉	
			菠菜	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、 氧乐果	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、镉 （以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯、克百威、甲拌磷、六六六、甲基异柳磷、水胺硫磷、铅（以 Pb 计）、 涕灭威、敌敌畏、甲氰菊酯、铬（以 Cr 计）、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐 酸盐、灭幼脲	
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、 阿维菌素、氧乐果	吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸 盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、甲基异柳磷、敌百虫、克百威、 甲拌磷、镉（以 Cd 计）、丙溴磷、水胺硫磷、甲胺磷、久效磷、铅（以 Pb 计）、虫螨腈、甲氰菊酯、溴氰菊酯、辛硫磷、百菌清、噻虫嗪	
			油麦菜	氟虫腈、氧乐果	腈菌唑、阿维菌素、啶虫脒、辛硫磷、水胺硫磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、克百威、灭多威、氯唑磷、乙酰甲胺磷、甲胺 磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、噻虫嗪	

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		茄果类蔬菜	辣椒	镉 (以 Cd 计)、氧乐果、克百威	噻虫胺、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、啉虫脒、哒螨灵、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、丙溴磷、水胺硫磷、氟虫腈、铅 (以 Pb 计)、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、灭多威、多菌灵、杀扑磷、氯唑磷、久效磷、百菌清、吡虫啉、甲基异柳磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
2	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉 (以 Cd 计)、氧乐果	噻虫嗪、噻虫胺、戊唑醇、唑虫酰胺、克百威、吡虫啉、水胺硫磷、甲氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、杀扑磷、氟虫腈、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、啉虫脒、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷、阿维菌素、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、倍硫磷、氯唑磷、噻虫胺	
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅 (以 Pb 计)、吡虫啉、噻虫嗪	噻虫胺、联苯菊酯、镉 (以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、克百威、氧乐果、六六六、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷	
		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)、铅 (以 Pb 计)、总汞 (以 Hg 计)、铬 (以 Cr 计)	
3	水产品	贝类	贝类 (重点品种: 花蛤、花螺等)	氯霉素、恩诺沙星	镉 (以 Cd 计)、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿	

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		淡水产品	淡水鱼(重点品种: 泥鳅、黄鳝、鳊鱼、 黄颡鱼、鲈鱼、鳙 鱼、鲢鱼、鲫鱼、 黑鱼、鳊鱼等)	恩诺沙星、孔雀石绿、地西 泮、呋喃唑酮代谢物、氯霉 素	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、 甲硝唑、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、氯氰菊酯、溴氰菊酯	
			淡水虾	恩诺沙星	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、土霉素/金 霉素/四环素(组合含量)、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氯霉素	
3	水产品	海水产品	海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、海 鲈鱼等)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、 氯霉素	挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、孔雀石绿、 镉(以Cd计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、呋喃西林代 谢物、组胺、甲氧苄啶	
			海水虾(重点品种: 虾姑、基围虾等)	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代 谢物	恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、挥发性盐基氮、氯霉素、 呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			海水蟹(重点品种: 梭子蟹等)	镉(以Cd计)	氯霉素、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以 五氯酚计)	
		其他水产品	其他水产品(重点 品种:牛蛙)	恩诺沙星	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿	
4	水果类	热带和亚热 带水果	香蕉	吡虫啉、腈苯唑	噻虫胺、噻虫嗪、啉菌酯、吡唑醚菌酯、联苯菊酯、苯醚甲环唑、氟虫腈、 多菌灵、甲拌磷	

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷	苯醚甲环唑、噻菌灵、哒螨灵、氟硅唑、乙螨唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、克百威、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、氯唑磷、杀虫脒	
			橙	丙溴磷	哒螨灵、狄氏剂、啉霉胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、水胺硫磷、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果、多菌灵、杀虫脒、杀扑磷	
		浆果和其他 小型水果	草莓	烯酰吗啉	克百威、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、阿维菌素、联苯肼酯	
			猕猴桃	氯吡脞、多菌灵	敌敌畏、氧乐果	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、甲硝唑	金刚烷胺、氟虫腈、氯霉素、金刚乙胺、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、地美硝唑、甲砒霉素	

注：1）部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；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（2021年版）中相应食品类别要求检验。

2）可选项目选择原则：可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格情况选择，如从表中可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB2763-2019 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 GB31650-2019 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 号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。