

# 开封市顺河回族区市场监督管理局文件

汴顺市监〔2022〕5号

---

## 开封市顺河回族区市场监督管理局 关于印发顺河回族区 2022 年食品安全抽检 工作计划的通知

区局各单位：

现将《顺河回族区 2022 年食品安全抽检工作计划》印发给你们，请认真组织实施。

2022年3月1日





# 顺河回族区 2022 年食品安全抽检工作计划

为深入贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第 15 号）等规定，及时发现和处置食品安全问题，全面掌握全区食品安全总体状况，按照区委、区政府和市局的工作部署，依据《开封市 2022 年食品安全抽检工作计划的通知》（汴市监〔2022〕11 号）要求，结合我区食品安全监管现状，研究制定本计划。

## 一、工作原则

（一）落实问题导向。食品抽检要以发现问题、防控食品安全风险为目的，解决全区人民普遍关心的突出问题，多品种、多项目、多区域、多环节、多业态地发现食品安全问题。突出危害全区人民身体健康的安全性指标，聚焦大宗消费、地方特色和餐饮食品、淀粉及淀粉制品、蔬菜制品、蜂产品、食用农产品等高风险食品，加大对米、面、油、肉、菜、蛋、奶等生活必需食品，既往抽检不合格食品生产经营单位，农村、城乡结合部、校园及周边等重点品种、区域和场所的抽检力度。快检以快速筛查农兽药残留、非法添加物质，食用农产品集中交易市场、大型商超等为重点检测项目和场所。

（二）落实监检结合。计划和方案的制定、实施等要与日常监管工作需要紧密结合，食用农产品（包括餐饮环节）、重点进口冷链抽检时，属地监管所要派员陪同抽样、现场检查、溯源样品信息，提升食品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，促进食



品安全治理现代化。

（三）落实四级联动。按照市场监管总局统一部署，国家、省、市、县（区）四级紧密协作、合理分工、各有侧重的原则，实施统一制定抽检计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用。

（四）落实规范、均衡。严格按照程序依法依规开展食品抽检工作，落实“双随机”要求，确保抽样规范均衡、检验结果客观公正、真实准确，努力实现时间、品种和区域的均衡抽检。

## 二、工作任务

2022 年全区食品安全抽检任务监督抽检 700 批次，快速检测 2500 批次。各基层所具体任务分工（详见附件 1）。

### （一）监督抽检

1. 抽样品种、检验项目。聚焦民生、关注热点难点，按照老百姓“吃什么检什么”和“关心什么检什么”原则开展抽检。区局对总局确定的市县食用农产品必检品种要 100% 抽检，加大对“四棵菜”（豇豆、韭菜、芹菜、蒜苔），“一枚蛋”（鸡蛋），“一只鸡”（乌鸡），“四条鱼”（大口黑鲈、乌鳢、鳊鱼、大黄鱼），畜禽肉制品和地方特色产品的抽检力度。加大对辖区内校园食堂抽检覆盖率。区局主要抽检当地销售食用农产品，餐饮食品，以及当地“三小”（小作坊、小摊贩、小餐饮）食品进行抽检，根据监管工作需要和市局统一安排，适当抽取其他类别和高风险食品。

开展的食用农产品抽检，检验品种和项目为总局确定的



必检品种和项目，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省局审核。2022 年食用农产品抽检工作要求见附件 3。

2.时间和频次。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。针对专项整治、投诉举报中问题集中的，适时组织开展专项抽检。

3.对象和场所。区局主要在城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品、地方特色食品、“三小”等食品进行抽检。无监管实际需要，应避免对上级局已覆盖的获证生产企业和场所的产品进行重复抽检。如有特殊监管需要，可以对辖区的任何类别食品进行适当抽检。

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，区局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）快速检测

2022 年全区计划开展食品安全快速检测 2500 批次，各所应当结合日常食品安全监管工作开展快速检测，及时筛查问题食品，消除食品风险隐患。以超市、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“你点我检”“快检进校园”“餐桌护航”早餐夜市专项整治等活动。

各单位要依托快检车开展快检工作，充分发挥食品快检车的使用效能，所用试剂和快检设备等需经省级以上技术机构认定合格的快检产品，加大对快检人员理论知识和操作技能的培训力度。严格遵守总局和省局有关快检要求，按照程序依法依规开展快检工作，做好相关记录，要及时将抽检信息要上传至河南快检车信息管理系统（<http://kj.hnssj.org.cn>）。发现阳性产品的，且为省局要求检验结果验证的，由快检人员抽样送样。

### 三、核查处置

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。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。各监管所要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，适时开展多批次不合格生产经营单位“回头看”和核查处置案卷评查工作。

各办案单位要指定1名专职人员，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、上传送达回执、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，确保一般核查处置案件90日内按时完成。确需要延期的，提前5个工作日提出延期申请，由负责核查处置主管局长签字，并加盖单位公章后上传“国家食品安全抽样检验信息系统”。

快检阳性食品按照程序依法依规处置，及时控制和解决风险隐患。

#### **四、信息发布**

要按照“时、度、效”原则和有关信息公开要求，规范公布抽检不合格食品检验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、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，区局每月不少于一次公布食品安全抽检信息，信息公示格式按总局规定执行。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。区局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，风险控制和核查处置信息根据核查处置工作要求及时公布。

快检结果按照程序依法依规进行公示，便于人民群众知情，放心消费。

## 五、工作要求

（一）加强领导。各单位要加强对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照 2022 年食品抽检任务，及时向地方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。统筹均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务，明确抽检重点，将“你点我检”、投诉举报、食品安全舆情等反映的食品安全问题纳入食品抽检计划或方案。

（二）落实检管结合。依据市场监管总局有关规定，市、县（区）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积极配合陪同抽样，依法开展现场监督检查，并按规定时限完成食用农产品抽样任务。

（三）规范抽检。严格落实《食品安全抽样检验管理办法》等有关要求，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。总局、省局将对各地食品抽检数据进行随机抽查，并予以通报。对检出不合格的食品，开展跟踪抽检（在抽样编号末加注“GZ”）。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。对抽检发现高风险的，应当及时报告区局，并快速妥善



处置。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。

（四）强化监督。区局将通过承检机构自查、交叉互查、数据抽查、现场检查 and 留样复测等方式，组织对区局本级承检机构进行全程监督管理。每月组织抽查本辖区不少于 5% 的抽检数据，将对抽检数据质量存在问题的辖区局和承检机构采取通报、约谈等措施督促整改。

（五）服从疫情管理。全区抽检工作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。服从属地疫情防控要求，严格落实对农贸市场等疫情高风险地区抽样的环境消毒及人员防控措施，做好人员防护，确保抽检工作人员人身安全。所抽取样品的外包装经消毒后再实施封样，样品消毒和受理工作应在指定区域内完成，样品隔离存放，保障抽检工作顺利开展。

（六）严明工作纪律。所有参与食品抽检监测的单位和人员应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，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。

根据抽检工作具体要求的变动和进展情况，必要时区局



可对抽检计划进行适当调整和补充。

附件：1.顺河回族区 2022 年食品抽检任务分工表

2.2022 年省级及以下食用农产品重点品种的必检  
和自选项目表

3.2022 年食用农产品监督抽检工作要求



附件 1

## 顺河回族区 2022 年食品抽检任务分

| 序 号 | 单 位   | 食用农<br>产品 | 餐饮和其它<br>食品 | 快 检  |
|-----|-------|-----------|-------------|------|
| 1   | 东郊乡所  | 80        | 55          | 500  |
| 2   | 土柏岗乡所 | 40        | 35          | 250  |
| 3   | 苹果园所  | 80        | 35          | 500  |
| 4   | 工业所   | 40        | 35          | 250  |
| 5   | 宋门所   | 40        | 35          | 250  |
| 6   | 曹门所   | 40        | 35          | 250  |
| 7   | 清平所   | 40        | 35          | 250  |
| 8   | 铁塔所   | 40        | 35          | 250  |
| 合计  |       | 400       | 300         | 2500 |



## 附件 2

2022 年省级及以下食用农产品重点品种必检和自选项目表

| 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 必检项目                                             | 可选项目                                                                                                                          | 备注 |
|--------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 畜禽肉及<br>副产品  | 畜肉           | 牛肉           | 克伦特罗、磺胺类(总量)                                     | 挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                    |    |
|              |              | 猪肉           | 磺胺类(总量)、甲氧苄啶、恩诺沙星                                | 挥发性盐基氮、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |    |
|              |              | 羊肉           | 磺胺类(总量)、克伦特罗、恩诺沙星                                | 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(以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                                                       |    |
|              | 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、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                        |    |
|              |              | 豇豆           | 灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、啮虫脒、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺         | 阿维菌素、啮虫脒、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、毒死蜱                                                                              |    |
| 蔬菜           | 豆类蔬菜         | 豇豆           | 阿维菌素、啮虫脒、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、毒死蜱 |                                                                                                                               |    |



| 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 必检项目                                                                                                                               | 可选项目                                                                                                          | 备注 |
|--------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 蔬菜           | 豆芽           | 豆芽           | 4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤                                                                                                                   | 铅 (以 Pb 计)、亚硫酸盐 (以 SO <sub>2</sub> 计)、总汞 (以 Hg 计)                                                             |    |
|              | 根茎类和薯芋类蔬菜    | 姜            | 噻虫胺、铅 (以 Pb 计)、噻虫嗪、吡虫啉、镉 (以 Cd 计)                                                                                                  | 甲拌磷、克百威、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、氧乐果                                                                       |    |
|              | 瓜类蔬菜         | 黄瓜           | 毒死蜱                                                                                                                                | 阿维菌素、倍硫磷、苯醚甲环唑、哒螨灵、敌敌畏、啶酰菌胺、多菌灵、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈苯唑、克百威、铅 (以 Pb 计)、噻虫嗪、涕灭威、氧乐果、乙螨唑、异丙威                    |    |
|              | 鳞茎类蔬菜        | 韭菜           | 镉 (以 Cd 计)、腐霉利、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、铅 (以 Pb 计)、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、乙醚甲胺磷、甲基异柳磷、六六六、异菌脲 |                                                                                                               |    |
|              | 茄果类蔬菜        | 辣椒           | 镉 (以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脲                                                                                                                 | 倍硫磷、吡虫啉、吡啉醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、多菌灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果                                  |    |
|              |              | 茄子           | 镉 (以 Cd 计)、氧乐果                                                                                                                     | 敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、噻虫胺                                                       |    |
|              | 叶菜类蔬菜        | 菠菜           | 毒死蜱、氟虫腈                                                                                                                            | 阿维菌素、镉 (以 Cd 计)、铬 (以 Cr 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、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、铅 (以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、六六六、腐霉利        |    |
|              |              | 普通白菜         | 啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果                                                                                                                    | 阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、镉 (以 Cd 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、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、铅 (以 Pb 计)、噻虫嗪、水胺硫磷、啉虫威 |    |



| 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级)        | 必检项目                              | 可选项目                                                                                                   | 备注 |
|--------------|--------------|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 蔬菜           | 叶菜类<br>蔬菜    | 芹菜                  | 毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威 | 阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脲、二甲戊灵、氟虫脲、镉 (以Cd计)、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、铅 (以Pb计)、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、灭蝇胺、乙酰胺 |    |
|              |              | 油麦菜                 | 阿维菌素、氟虫脲                          | 啉虫脲、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺、毒死蜱                                             |    |
| 水产品          | 淡水产品         | 淡水鱼                 | 恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋                     | 挥发性盐基氮、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)                                        |    |
|              |              | 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)                                     |    |
|              | 海水产品         | 海水虾                 | 镉 (以Cd计)                          | 挥发性盐基氮、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)                                  |    |
|              |              | 海水蟹                 | 镉 (以Cd计)                          | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)                                                                         |    |
|              |              | 海水鱼                 | 恩诺沙星                              | 挥发性盐基氮、组胺、镉 (以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)         |    |
|              |              | 其他水产品<br>(重点品种: 牛蛙) | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物                      | 呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、镉 (以Cd计)                                                                              |    |
|              | 其他水产品        |                     |                                   |                                                                                                        |    |



| 食品亚类<br>(二级)  | 食品品种<br>(三级)      | 食品细类<br>(四级)                 | 必检项目                    | 可选项目                                                                 | 备注                          |
|---------------|-------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 水果类           | 柑橘类<br>水果         | 柑、橘                          | 丙溴磷、苯醚甲环唑               | 氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、克百威、联苯菊酯、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷 |                             |
|               | 浆果和其<br>他小型<br>水果 | 猕猴桃                          | 氯吡啶                     | 多菌灵、敌敌畏、氧乐果                                                          |                             |
|               | 热带和亚<br>热带水果      | 香蕉                           | 吡虫啉、噻虫嗪、腈苯唑             | 噻虫胺、苯醚甲环唑、氟虫腈、吡啶醚菊酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清                         |                             |
| 鲜蛋            | 鲜蛋                | 鸡蛋                           | 甲硝唑                     | 地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、呋喃唑酮代谢物                                                 |                             |
| 生干坚果与<br>籽类食品 | 生干坚果<br>与籽类<br>食品 | 生干籽类<br>(重点品<br>种：芝麻、<br>花生) | 酸价、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> | 过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、苯醚甲环唑                              | 仅花生检测黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 。 |

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) 包含的具体磺胺类药物按食品安全监督抽检实施细则 (2022 年版) 中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定，样品前处理按该标准附录 B 规定。

3. 可选项目选择原则：

1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限量的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刺烷胺等药物，在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

2) 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、当地舆情情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB2763 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 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。



### 附件 3

## 2022 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**

根据省局公布的《2022 年省级及以下食用农产品必检品种项目表》，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可选项目，可选项目应由市局和省局分别审核同意。

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。需要注意的是，农药项目应在《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中选择，检验方法应为标准中规定的且能满足实验要求的方法；兽药项目应在《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》等农业农村部门公告中选择。同时，根据农业农村部门意见，在相关限量标准发布实施前，不再将停用兽药、废止兽药、产蛋期禁用兽药纳入监督抽检，不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

#### **四、推进均衡抽检**

应根据本行政区域食用农产品生产销售的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。