附件3

阳山县市场监督管理局2019年

食品餐饮环节抽检计划

为认真履行食品安全监管职能，提高食品安全监管水平，保障餐饮环节食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》，结合我县餐饮环节食品安全特点，制定2019年食品餐饮环节抽检计划。

一、抽检范围及抽检对象

本次抽检结合《清远市食品安全委员会办公室 清远市农业农村局 清远市市场监督管理局关于印发<2019年清远市落实食品检验量“每千人3.5批次”工作实施方案>》要求,抽检范围覆盖全县的学校食堂、托幼机构食堂、机关食堂、企业食堂、养老机构食堂、大中小型餐饮单位。本次计划抽检餐饮食品450批，抽检品种主要是食品和食品原料，包括粮食加工品（大米）、食用油、米面制品，糕点（自制糕点）、肉制品（自制）、食用农产品（禽畜肉、蔬菜、水产品）等。抽检品种、检验项目、批次及抽样数量详见附件。

二、抽样方法及数量

抽样对象应尽可能覆盖各类餐饮服务单位，包括：餐馆（大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆）、单位食堂（机关食堂、学校／托幼食堂、企事业单位食堂）、小吃店、快餐店、饮品店。

散装需做微生物检测的样品应无菌取样，并封好口。样品如有储藏、运输要求的需按要求执行。

食品抽样人员可以从食品经营者仓库和用于经营的食品中随机抽取样品，不得由食品经营者自行提供样品。

在抽检时，所抽取样品分为2份，1份为检验样品，1份为复检备份样品，食品抽样量见附表2。

三、抽样单位及承检机构

本次餐饮环节食品监督抽检的抽样及检验工作委托清远市食品检验中心负责，阳山县市场监督管理局负责提供餐饮经营企业的相关信息，并配合市食品检验中心抽样检验工作。

四、结果判定原则

1.检验项目全部符合相应标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，所检项目符合标准要求”。

2.检验项目有不符合相应标准要求的，检验结论为：“经抽样检验，××项目不符合ＧＢ××××-××××《××》标准要求，检验结论为不合格”。

五、工作要求

实施抽样的人员必须持工作证或其他有效证件和抽检文件到食品经营企业进行抽样。

本次抽样检验的样品（两份，即检验样品及备份样品）全部送承检机构。被抽检企业对本次抽样检验结果有异议、要求复检的，向县局申请复检。

抽样单要填写完整、正确、签名清晰。

抽样过程中遇到具体情况请及时与食品餐饮监督管理股联系。

2019年11月20日前完成抽检工作。

六、抽样检验费用

依据《中华人民共和国食品安全法》规定，食品抽样检验应当购买样品，不得向被抽样单位收取检验费和其他任何费用，检验费抽样费及样品费由县局统一支付。

附件:2019年餐饮环节食品安全监督抽检品种、检验项目、批次及抽样数量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2019年餐饮环节食品监督抽检品种、检验项目、批次及抽样数量 | | | | | |
| **序号** | **食品品种** | **检验项目** | **批次** | **抽样数量** | **检验量** |
| 1 | 大米 | 铅、镉、总汞、无机砷、黄曲霉毒素B1 | 55 | 500g\*2 | 500g |
| 2 | 食用植物油（小作坊、散装为主） | 总砷、铅、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1 | 55 | 500g\*2 | 500g |
| 3 | 米制品(米粉/河粉/手工面) | 二氧化硫残留、总砷、硼砂、铝、镉、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸 | 20 | 500g\*2 | 500g |
| 4 | 糕点（油条、馒头、花卷等）、面包（自制） | 铝的残留量、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、着色剂（胭脂红、苋菜红或日落黄、柠檬黄）、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜 | 30 | 500g\*2 | 500g |
| 5 | 调味品（酱油、食醋、酱类） | 铅、总砷、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、甜蜜素、糖精钠、安赛蜜 | 20 | 500g\*2 | 500g |
| 6 | 熟肉制品（酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉制品）（自制） | 亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂（日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红）、 | 20 | 500g\*2 | 500g |
| 7 | 酱腌菜（酸菜、酸豆角、榨菜、酸萝卜等） | 铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、脱氢乙酸、甜蜜素、亚硝酸盐 | 10 | 500g\*2 | 500g |
| 8 | 煎炸油 | 极性组分 | 10 | 500g\*2 | 500g |
| 9 | 畜肉及副产品 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 、氯霉素 | 25 | 500g\*2 | 500g |
| 10 | 禽肉及副产品 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素 | 25 | 500g\*2 | 500g |
| 11 | 蔬菜 | 毒死蜱、克百威、氧乐果、甲胺磷、甲基对硫磷 | 30 | 500g\*2 | 500g |
| 12 | 水产品 | 孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、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 | 15 | 500g\*2 | 500g |
| 13 | 节令食品（月饼、粽子） | 苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 | 500g\*2 | 500g |
| 14 | 凉茶 | 对乙酰氨基酚 | 20 | 500g\*2 | 500g |
| 15 | 水发产品（冬菇、木耳、红枣、腐竹等） | 二氧化硫残留、铅 | 15 | 500g\*2 | 500g |
| 16 | 食用盐 | 氯化钠（低钠盐检氯化钾）、钡、硫酸根、亚铁氰化钾 | 25 | 500g\*2 | 500g |
| 17 | 果蔬汁 | 细菌总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌） | 15 | 500g\*2 | 500g |
| 18 | 奶茶 | 细菌总数、大肠菌群、霉菌计数、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌） | 25 | 500g\*2 | 500g |
| 19 | 调味料（火锅或麻辣烫底料） | 吗啡、那可丁、罂粟碱、蒂巴因、可待因 | 10 | 500g\*2 | 500g |
| 20 | 酒类 | 酒精度、铅、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、塑化剂（DBP、DINP、DEHP） | 15 | 500g\*2 | 500g |
|  | 合计 |  | 450 |  |  |