附件1-1

2022年国抽检计划武隆任务分配表

| 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 | 武隆 | 一科 | 凤山 | 芙蓉 | 白马 | 江口 | 仙女山 | 平桥 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 1 |  |  |  |  |  | 1 |  |
|  |  | 食醋 | 食醋 | 食醋 | 一般 | 3 |  |  | 1 | 2 |  |  |  |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 一般 | 1 |  |  |  | 1 |  |  |  |
|  |  | 辣椒酱 | 一般 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 一般 |  | 1 |  |  | 1 | 2 |  |
|  |  |  | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 饮用纯净水 | 高 | 5 |  | 4 |  |  |  |  | 1 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 一般 | 1 |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般 | 5 | 2 |  |  | 1 |  | 2 |  |
|  | 代用茶 | 代用茶 | 一般 | 2 |  |  | 1 |  | 1 |  |  |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 高 | 7 |  |  |  | 1 | 4 | 1 | 1 |
|  | 果酒 | 果酒 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | 4 | 1 |  |  |  | 1 | 1 | 1 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 一般 | 1 | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  |
| 腌渍食用菌 | 一般 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 水果干制品 | 水果干制品（含干枸杞） | 一般 | 1 |  |  |  | 1 |  |  |  |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（ 烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 一般 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 一般 | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 7 |  |  | 4 | 2 |  | 1 |  |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 5 |  | 5 |  |  |  |  |  |
| 月饼 | 月饼 | 较高 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 较高 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | 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 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 油炸面制品(自制) | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 培烤食品（自制） | 培烤食品（自制） | 糕点（自制） | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他餐饮食品 | 调味料（自制） | 小面调料（限已配好调料） | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 酒类（自制） | 配制酒（自制） | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 蔬菜制品（自制） | 酱腌菜（自制） | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 2 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |
| 牛肉 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 羊肉 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他畜肉 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 鸭肉 | 高 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 其他禽肉 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 牛肝 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 羊肝 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 猪肾 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 牛肾 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 羊肾 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他畜副产品 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他禽副产品 | 高 |  |  |  |  |  | 1 |  |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 2 |  |  | 1 | 1 |  |  |  |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 茄果类蔬菜 | 甜椒 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 胡萝卜 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 较高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 叶菜类蔬菜 | 普通白菜 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 叶菜类蔬菜 | 大白菜 | 较高 |  |  |  |  | 1 |  |  |
| 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 29 | 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |
| 淡水虾 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 淡水蟹 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 海水虾 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 海水蟹 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他水产品 | 其他水产品 | 高 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 梨 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 核果类水果 | 枣 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 桃 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 油桃 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 柚 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 柠檬 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 橙 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 草莓 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 猕猴桃 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 芒果 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 火龙果 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 荔枝 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 甜瓜类 | 较高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 1 |  |  |  |  |  |  | 1 |
| 其他禽蛋 | 高 |  |  |  |  |  |  |  |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 一般 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |
| 生干籽类 | 一般 |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 | 专项抽检 | / | / |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 | 75 | 13 | 11 | 11 | 10 | 10 | 10 | 10 |

附件1-2

2022年食品生产环节抽检柔性计划

食品一科20组（主要抽取除区所外示范引领的小作坊）、凤山所15组、芙蓉所15组、白马所10组、江口所10组、仙女山所10组、平桥所10组，共90组。

附件2-1

2022年重庆市食用农产品专项任务细化分配表

| 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 | 合计 | 食品二科 | 凤山 | 芙蓉 | 白马 | 江口 | 仙女山 | 平桥 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 25 | 3 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 3 |  |
| 牛肉 | 高 |
| 羊肉 | 高 |
| 其他畜肉 | 高 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 27 | 4 | 5 | 5 | 3 | 2 | 4 | 4 |  |
| 鸭肉 | 高 |
| 其他禽肉 | 高 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 9 |  | 4 | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 |  |
| 牛肝 | 高 |
| 羊肝 | 高 |
| 猪肾 | 高 |
| 牛肾 | 高 |
| 羊肾 | 高 |
| 其他畜副产品 | 高 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 9 |  | 4 | 4 |  |  | 1 |  |  |
| 其他禽副产品 | 高 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 11 |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 1 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 13 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 |  |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 9 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |  |  |
| 芹菜 | 较高 | 11 |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |  |
| 普通白菜 | 较高 | 14 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 |  |  |
| 大白菜 | 较高 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 较高 | 6 | 2 |  |  | 2 | 2 |  |  |  |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 10 | 1 | 3 | 3 |  | 1 | 1 | 1 |  |
| 辣椒 | 较高 |
| 甜椒 | 较高 |
| 番茄 | 较高 | 7 |  | 2 | 2 |  |  | 2 | 1 |  |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 15 | 1 | 4 | 4 |  | 1 | 4 | 1 |  |
| 菜豆 | 较高 |
| 食荚豌豆 | 较高 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 45 | 10 | 10 | 10 | 2 | 3 | 8 | 2 |  |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 |
| 菜薹 | 较高 |
| 青花菜 | 较高 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 |
| 苦瓜 | 较高 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 |
| 胡萝卜 | 较高 |
| 甘薯 | 较高 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 |
| 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 较高 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 54 | 7 | 10 | 10 | 8 | 4 | 10 | 5 |  |
| 淡水虾 | 高 |
| 淡水蟹 | 高 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 4 |  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 海水虾 | 高 |
| 海水蟹 | 高 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 2 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 其他水产品 | 其他水产品 | 高 |
| 水果类 | 浆果和其他小型水果 | 猕猴桃 | 较高 | 2 |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 5 |  |  |  | 1 | 1 | 2 | 1 |  |
| 热带和亚热带水果 | 芒果 | 较高 | 3 |  |  |  | 1 | 1 |  | 1 |  |
| 香蕉 | 较高 | 10 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 0 |  |
| 瓜果类水果 | 甜瓜类 | 较高 | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |
| 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 11 |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 3 | 1 |  |
| 梨 | 较高 |
| 核果类水果 | 枣 | 较高 | 12 | 3 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 |  |
| 桃 | 较高 |
| 油桃 | 较高 |
| 李子 | 较高 |
| 柑橘类水果 | 柚 | 较高 |
| 柠檬 | 较高 |
| 橙 | 较高 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 较高 |
| 草莓 | 较高 |
| 热带和亚热带水果 | 火龙果 | 较高 |
| 荔枝 | 较高 |
| 龙眼 | 较高 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 较高 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 34 | 6 | 8 | 8 | 2 | 0 | 8 | 2 |  |
| 其他禽蛋 | 高 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 3 |  | 2 | 1 |  |  |  |  |  |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 一般 | 7 |  | 2 | 2 |  |  | 3 |  |  |
| 生干籽类 | 一般 |
| 柔性任务 | 90 | 10 | 20 | 20 | 10 | 8 | 14 | 8 |  |
| 合计 | 449 | 54 | 100 | 100 | 45 | 35 | 80 | 35 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 附件2--2**2022年重庆市食用农产品专项抽检任务分配表** |  |
| 单位 | 食品二科 | 凤山 | 芙蓉 | 白马 | 江口 | 仙女山 | 平桥 | 合计 |
| 合计 | 44 | 80 | 80 | 35 | 27 | 66 | 27 | 359 |

附件3

2022年餐饮环节抽检柔性计划

餐饮柔性抽检方案：食品三科10批次，凤山18批次，芙蓉18批次，仙女山14批次，白马10批次，江口10批次，平桥10批次。

附件4

|  |
| --- |
|  2022年武隆区市场监督管理局抽样计划汇总表 |
| 科室/市场监管所 | 　 | 　 |
| 　 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
| 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 总计 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 | 国抽 | 市县农产品 | 省级转移 |
| **食品一科** | 13 | 0 | 20 | 33 | 3 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 2 | 1 | 　 | 4 | 2 | 　 | 　 |
|
| **食品二科** | 0 | 44 | 10 | 54 | 　 | 　 | 　 | 　 | 6 | 2 | 　 | 6 | 2 | 　 | 5 | 2 | 　 | 5 | 2 | 　 | 5 | 2 | 　 | 5 | 　 | 　 | 5 | 　 | 　 | 7 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| **食品三科** | 0 | 0 | 10 | 10 | 　 | 　 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2 | 　 | 　 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 2 | 　 | 　 | 　 |
| **凤山所** | 11 | 80 | 53 | 144 | 3 | 27 | 18 | 1 | 6 | 4 | 1 | 6 | 2 | 1 | 6 | 4 | 1 | 6 | 4 | 1 | 5 | 3 | 1 | 6 | 5 | 1 | 6 | 5 | 1 | 8 | 5 | 　 | 4 | 3 |
| **芙蓉所** | 11 | 80 | 53 | 144 | 3 | 27 | 18 | 1 | 7 | 3 | 1 | 7 | 4 | 1 | 6 | 3 | 1 | 5 | 4 | 1 | 5 | 3 | 1 | 6 | 5 | 1 | 6 | 5 | 1 | 8 | 5 | 　 | 3 | 3 |
| **仙女山所** | 10 | 66 | 38 | 114 | 2 | 10 | 6 | 1 | 8 | 6 | 1 | 8 | 6 | 1 | 8 | 5 | 1 | 8 | 3 | 1 | 8 | 4 | 1 | 8 | 4 | 1 | 8 | 4 | 1 | 0 | 0 | 　 | 　 | 　 |
| **白马所** | 10 | 35 | 30 | 75 | 2 | 8 | 6 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 4 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 4 | 3 | 1 | 4 | 3 | 1 | 4 | 3 | 1 | 4 | 3 | 　 | 　 | 　 |
| **江口所** | 10 | 27 | 28 | 65 | 2 | 8 | 6 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 3 | 4 | 　 | 　 | 　 |
| **平桥所** | 10 | 27 | 28 | 65 | 2 | 8 | 6 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 3 | 4 | 1 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 3 | 2 | 　 | 　 | 　 |
| **合计** | 75 | 359 | 270 | 704 | 17 | 88 | 64 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 7 | 33 | 25 | 2 | 7 | 6 |

附件5

各类食品安全监督抽检抽样单编号规则

《国家/重庆市食品安全抽样检验抽样单》编号由任务级别字加17位阿拉伯数字组成，格式编号为：任务级别字母（2位或3位字母)+任务年份编号(2位数字)+任务来源编号(6位数字)+指标单位编号(4位数字)+内部流水号码(5位数字)。

**1、任务级别字母**

任务级别包含国抽任务，市抽任务，区县局柔性任务，评价性抽检任务，风险监测任务，市抽刚性食用农产品抽检任务。

字母编号表示相应任务，GC：国抽任务， SC：市抽任务（含刚性、柔性)，风险监测任务，DC：区县局自有资金支持的区抽任务(如千人四份)，PJ：评价性抽检任务，NCP：市抽刚性食用农产品任务。

**2、任务年份编号**

由2位阿拉伯数字组成，位于抽样单编号第1至2位，如2020年编为20。

**3、任务来源编号**

由6位阿拉伯数字组成，位于抽样单编号第3至8位，表示实施此项任务的市场监管部门，原则上使用行政区划代码，未分配行政区划代码的，由省局自行确定。

**4、抽样单位编号**

由4位阿拉伯数字组成，位于抽样单编号第9至12位，表示承担此项任务的抽样机构，由总局统一分配的全国通用并且唯一的4位抽样单位编号。

**5、内部流水号码**

由5位阿拉伯数字组成，位于抽样单编号第13至17位，由抽样单位自行确定，不能重复。

**示例：**

武隆区市场监管局江口镇国抽任务编号：GC21500156653905001

注释：GC（任务级别字母） 21（任务年份编号）500156（武隆区行政区划代码） 6539（武隆区市场监管局代码） 05（乡镇代码）001（任务流水号）。

行政区划代码 武隆区 500156机构名称 重庆市武隆区市场监督管理局机构编号 6539

武隆区食品抽检各科室和市场监管所代码

食品一科：20，食品二科：00，食品三科：10，凤山所：50，芙蓉所：03，仙女山街道：01，白马镇：04，江口镇05，平桥镇：06。

附件6

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

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，市场总局确定了2022年省级及以下食用农产品必检品种、项目，本市结合总局要求和既往本市情况确定了本市《2022年食用农产品抽检品种、项目表》（附件8）。各承检机构应按照该表开展检测，可在附件8基础上增加自选项目。

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

各区县局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。

附件7

2022年食用农产品抽检品种、项目表

| 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 | 2022年重庆市市县级食用农产品抽检项目 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 挥发性盐基氮、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、呋喃它酮代谢物 |
| 牛肉 | 高 | 磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、恩诺沙星 |
| 羊肉 | 高 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考 、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 恩诺沙星、沙拉沙星、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 鸭肉 | 高 | 恩诺沙星、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 其他禽肉 | 高 | 氯霉素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉（以Cd计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 牛肝 | 高 | 氟苯尼考、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 |
| 猪肾 | 高 | 镉（以Cd计）、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考 |
| 牛肾 | 高 | 恩诺沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺 |
| 羊肾 | 高 | 镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺 |
| 其他畜副产品 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 总砷（以As计）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氟苯尼考 |
| 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 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅（以Pb计)、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA) |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、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、啶虫脒、乙酰甲胺磷 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 甲胺磷、乙酰甲胺磷 |
| 菜薹 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、克百威、甲拌磷 |
| 青花菜 | 较高 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、啶虫脒 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 芹菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、噻虫胺 |
| 普通白菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉 |
| 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、阿维菌素 |
| 大白菜 | 较高 | 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、唑虫酰胺、吡虫啉 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 镉（以Cd计）、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、甲氰菊酯 |
| 辣椒 | 较高 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、噻虫胺 |
| 番茄 | 较高 | 镉（以Cd计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、毒死蜱 |
| 甜椒 | 较高 | 镉（以Cd计）、氧乐果、水胺硫磷 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 氧乐果、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪 |
| 苦瓜 | 较高 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、灭多威、甲拌磷、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪 |
| 菜豆 | 较高 | 氧乐果、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 食荚豌豆 | 较高 | 多菌灵、氧乐果、灭蝇胺、毒死蜱 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、克百威 |
| 姜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、氧乐果、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、噻虫胺 |
| 胡萝卜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 甘薯 | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、丙溴磷 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、克百威、氧乐果 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 淡水虾 | 高 | 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） |
| 淡水蟹 | 高 | 孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 海水虾 | 高 | 镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星 |
| 海水蟹 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃妥因代谢物 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星 |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点品种：牛蛙） | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 敌敌畏、啶虫脒、克百威、氧乐果 |
| 梨 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 水果类 | 核果类水果 | 枣 | 较高 | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠（以糖精计） |
| 桃 | 较高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氧乐果、克百威 |
| 油桃 | 较高 | 多菌灵、克百威、氧乐果、敌敌畏 |
| 李子 | 较高 | 多菌灵、甲胺磷、氧乐果 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果 |
| 柚 | 较高 | 水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯 |
| 柠檬 | 较高 | 多菌灵、联苯菊酯、乙螨唑、吡唑醚菌酯 |
| 橙 | 较高 | 丙溴磷、多菌灵、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 较高 | 苯醚甲环唑、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 草莓 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果 |
| 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、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、噻虫嗪 |
| 芒果 | 较高 | 戊唑醇、氧乐果、吡虫啉、吡唑醚菌酯 |
| 火龙果 | 较高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果 |
| 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 |
| 龙眼 | 较高 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷 |
| 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 | 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、甲硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物 |
| 其他禽蛋 | 高 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉 |
| 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） |
| 生干籽类（重点品种：芝麻、花生） | 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B1 |

注：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；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；磺胺类（总量）按国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）中相应类别要求检验。

附件8

|  |
| --- |
| 2022年食品安全监督抽检抽样量对照表  |
| **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）** | **国抽抽样量** |
| 1 | 粮食加工品 | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于**2个独立包装，总量不得少于500g**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**生制品抽取样品数量不少于2kg，不少于4个独立包装；熟制预包装及非定量包装食品抽取样品数量不少于4kg，不少于8个独立包装**。抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样，生制品抽取样品量不少于2kg，熟制品分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量**不少于8个包装，且每个包装不少于500g。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽 取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装不少于500g。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，米粉、生湿 面制品、发酵面制品和米粉制品样品量不少于500g，其余类别食品样品数量不少于2kg。所抽取样品分成2份，生制品、无包装食品以及从流通环节、餐饮环节分装的样品，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品；其他熟制品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品不少于1kg，封存在承检机构）。 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉（片、渣） |
| 米粉 |
| 其他谷物碾磨加工品 |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 |
| 发酵面制品 |
| 米粉制品 |
| 其他谷物粉类制成品 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油（含煎炸用油） | 煎炸过程用油（餐饮环节） | 煎炸过程用油 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，花生油、玉米油小包装产品（净含量＜25L（kg）），从同一批次样品堆的不同部位抽取适当数量的样品，抽样数量**约3L（kg），且不少于6个独立包装**；大包装产品（净含量≥25L（kg）），从同一批次样品堆抽取3个完整包装样品，每个包装中扦取不少于1L（kg）样品盛装于清洁干燥的样品容器内混合均匀。其他品种油小包装产品（净含量＜25L（kg）），从同一批次样品堆的不同部位抽取适当数量的样品，抽样数量约3L（kg），且不少于2个独立包装；大包装产品（净含量≥25L（kg）），从同一批次样品堆2个完整包装样品中扦取约3L（kg）样品，盛装于清洁干燥的样品容器内混合均匀。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装食品中扦取样品，抽取样品量原则上同生产环节。在餐饮单位抽取煎炸过程用油时，从煎炸用锅等容器内取出约2L（kg）样品于经营单位提供的干净瓷质或铁质容器内，现场冷却后，将约1L（kg）样品盛装于清洁干燥的样品容器内。所抽取样品分为2 份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 食用动物油脂 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，小包装产品（净含量＜5L（kg）），从同一批次样品堆的不同部位抽取适当数量的样品，抽样数量约**1.5L（kg），且不少于3个独立包装**；大包装食品（净含量≥5L（kg）），从同一批次样品堆2个完整包装中抽取约1.5L（kg）样品，盛装于清洁干燥的样品容器内混合均匀。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装食品中扦取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，小包装产品（净含量＜5L（kg）），从同一批次样品堆的4个不同部位，取出不少于4个独立包装的样品，约1.5L（kg）；人造奶油（人造黄油），抽样数量不少于8个独立包装，约2L（kg）。大包装食品（≥5L/kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量约1.5L（kg），不少于4个包装。人造奶油（人造黄油），样品数量不少于8个包装，且每个包装约250mL（g）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装约250mL（g）。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于10个独立包装，总量不少于2L**。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，总量不少于2L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装不少于200mL。所抽取样品分成2份，抽取样品量为10个包装的，约4/5作为检验样品，约1/5作为复检备份样品；抽取样品量为4个包装的，约1/2作为检验样品，约1/2作为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于10个独立包装，总量不少于2L**。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，总量不少于2L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装不少于200mL。所抽取样品分成2份，抽取样品量为10个包装的，约4/5作为检验样品，约1/5作为复检备份样品；抽取样品量为4个包装的，约1/2作为检验样品，约1/2作为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于12个独立包装，总量不少于3kg。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于12个包装，总量不少于3kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为6个包装，且每个包装不少于400g。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg所抽取样品分成2份，抽取样品量为12个包装的，约2/3作为检验样品，约1/3作为复检备份样品；抽取样品量为6个包装的，约1/2作为检验样品，约1/2作为复检备份样品（备份样品不少于1kg，封存在承检机构）。 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量不少于1L。**抽取大包装食品（净含量≥5L）时，从大包装食品中分装成相应小包装样品，不少于4个包装，总量不少于1L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。预包装和预先包装但需要计量称重的即食香辛料，抽取样品量**不少于9个独立包装，总量不少于1.5k**g。其余样品量**不少于4个独立包装，总量不少于1L（1kg）**。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时，从大包装食品中分装成相应小包装样品，不少于4个包装，总量不少于1L（1kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于1L（1kg）。预包装和预先包装但需要计量称重的即食香辛料所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品，其余抽取样品分为2份，约1/2 作为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 |
| 其他香辛料调味品 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量不少于1kg。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于4个包装，总量不少于1kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他固体调味料 |
| 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量花生酱等花生制品不少于12个独立包装，总量不少于3kg，其他即食产品不少于8个独立包装，总量不得少于2kg，非即食产品不少于4个独立包装，总量不少于1kg**。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量花生酱等花生制品不少于12个独立包装，其他即食类产品不少于8个包装，总量均不少于2kg，非即食类产品不少于4个包装，总量不少于1kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品花生酱等花生制品分为6个包装，总量不少于2kg；其他产品分为4个包装，总量不少于1kg。所抽取样品分为2份，抽取样品量为12个包装或8个包装的，约3/4作为检验样品，约1/4为复检备份样品；抽取样品量为4个包装或6个包装的，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（其中花生酱等花生制品备份样品不少于3个包装，且不少于1kg）（备份样品封存在承检机构）。 |
| 坚果及籽类的泥（酱） |
| 辣椒酱 |
| 火锅底料、麻辣烫底料 |
| 其他半固体调味料 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于10个独立包装，总量不少于2L（kg）**。大包装食品（≥5L（kg））可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，总量不少于2L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装不少于200mL（g）。所抽取样品分为2份，抽取样品量为10个包装的，约4/5作为检验样品，约1/5为复检备份样品；抽取样品量为4个包装的，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他液体调味料 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于2个独立包装，总量不少于300g。**抽取大包装食品（净含量≥5kg）时，从大包装食品中分装成相应小包装样品，不少于2个包装，总量不少于300g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2作为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于3个独立包装，总量不得少于1kg**。抽取大包装食品（净含量≥5 kg）时，从大包装中的三个不同点分别抽取样品，将样品混合均匀后分装成不少于3个独立小包装，总量不得少于1kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约2/3作为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 低钠食用盐 |
| 风味食用盐 |
| 特殊工艺食用盐 |
| 食品生产加工用盐 | 食品生产加工用盐 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于3个独立包装，总量不得少于1kg。**抽取大包装食品（净含量≥5 kg）时，从大包装中的三个不同点分别抽取样品，将样品混合均匀后分装成不少于3个独立小包装，总量不得少于1kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约2/3作为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。调理肉制品（非速冻）抽样量可食部分不少于200g；腌腊肉制品抽样量不少于1kg，且不少于4个独立包装。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品：其中灭菌乳，不少于6个包装；巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳**不少于7个包装，总量不少于1kg（L）**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，其中灭菌乳一份5个包装为检验样品，一份1个包装为复检备份样品；巴氏杀菌乳、调制乳、发酵乳一份6个包装为检验样品，一份1个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料） | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房或原料库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为**3个独立包装，总量不少于300g**。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取相应的防护措施，防止污染。盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并密封。每一个小包装数量不少于100g，不少于3个包装。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，其中2/3为检验样品，1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品） | 淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为**7个独立包装，总量不少于1.5kg。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取相应的防护措施，防止微生物污染。盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并密封。每一个小包装数量不少于200g，不少于7个包装。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为5个包装，且每个包装不少于200g。所抽取样品分成2份，抽取样品量为7个包装的，一份6个包装为检验样品，一份1个包装为复检备份样品；抽取样品量为5个包装的，一份3个包装为检验样品，一份2个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 干酪(奶酪)、再制干酪 |
| 奶片、奶条等 | 预包装食品，生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量为**7个独立包装，总量不少于500g**。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取相应的防护措施，防止微生物污染。盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并密封。每一个小包装数量不少于100g，不少于7个包装。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为7个包装，且每个包装不少于100g。所抽取样品分成2份，一份6个包装为检验样品，一份1个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。预先包装需计量称重的散装即食产品，抽样要求参照预包装食品，样品总量不少于500g，所抽取样品分为两份，五分之四为检样，五分之一为备样。 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。当**所抽样品规格（净含量）≥5L 时，抽取7个独立包装；样品规格（净含量）1L-5L之间时，抽取8个独立包装；其他样品规格，抽取15个独立包装（总量不少于4L）。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品；当样品规格（净含量）≥1L 时，1个包装为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 饮用纯净水 |
| 其他类饮用水 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2L（kg），不少于10个独立包装**。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且抽取样品总量不少于2L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于1.5L（kg）。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2L（kg），不少于10个独立包装**。抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且抽取样品总量不少于2L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于1.5L（kg）。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2L（kg），不少于10个独立包装。**抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且抽取样品总量不少于2L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于1.5L（kg）。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2L（kg），不少于10个独立包装。**抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且抽取样品总量不少于2L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于1.5L（kg）。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2kg，不少于10个独立包装。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且抽取样品总量不少于2kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于1.5kg。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2L（kg），不少于10个独立包装。**抽取大包装食品（净含量≥5L（kg））时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且抽取样品总量不少于2L（kg）。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装中抽取样品，应从完整大包中抽取样品。流通和餐饮环节从大包装中分装的样品可适当减少抽样量，但总量不得少于1.5L（kg）。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 方便面 | 油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**方便食品抽样数量不少于8个独立包装。非油炸方便面约1.5kg，其他方便面约2.0kg；调味面制品约2.0kg；其他方便食品约2.5kg**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品[冲调类方便食品（玉米制品、花生制品）备份样品不少于1.0kg，封存在承检机构]。 |
| 调味面制品 | 调味面制品 |
| 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**添加油脂的产品抽取样品量不少于3kg，不少于9个独立包装；不添加油脂的产品抽取样品量不少于2kg，不少于8个独立包装。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，添加油脂的产品样品数量不少于9个包装，且每个包装不少于300g，不添加油脂的产品样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于250g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，添加油脂的产品约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品；不添加油脂的产品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4 个不同部位抽取相应数量的样品。**玉米制品、花生制品抽取样品量不少于8个独立包装，总量不少于3kg；其他样品抽取样品量不少于6个独立包装，总量不少于1.5kg**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。玉米制品、花生制品所抽取样品分为2份，约5个包装为检验样品，约3个包装为复检备份样品（备份样品不少于1kg，如样品为液体或半固体的玉米制品、花生制品，备份样品还应不少于3个包装）；其他产品所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 水产动物类罐头 |
| 果蔬罐头 | 水果类罐头 |
| 蔬菜类罐头 |
| 食用菌罐头 |
| 其他罐头 | 其他罐头 |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。净含量不超过500g的产品，**抽样量不少于12个独立包装，且不少于1kg**，组合型样品根据检验和复检需要适当增加抽样量；净含量在500g 以上的产品，抽样量不少于8个独立包装。大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于4个包装，且每个包装不少于250g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米生制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品，**非即食**速冻面米食品（玉米面米制品除外）抽样数量**不少于1kg，且不少于4个独立包装**，非即食玉米面米制品抽样数量不少于2kg，且不少于4个独立包装；**即食速冻面米食品（即食玉米面米制品除外）抽样数量不少于2kg，且不少于9个独立包装，即食玉米面米制品抽样数量不少于3kg，且不少于9个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装（≥2.5kg）中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，非即食速冻面米食品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品；即食速冻面米食品约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 速冻面米熟制品 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品，**非即食速冻调理肉制品抽样数量不少于1.5kg，且不少于4个独立包装，即食速冻调理肉制品抽样数量不少于2kg，且不少于8个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，非即食速冻调理肉制品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品；即食速冻调理肉制品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品，**非即食速冻调制水产制品抽样数量不少于1.5kg，且不少于4个独立包装，即食速冻调制水产制品抽样数量不少于2kg，且不少于8个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，非即食速冻调制水产制品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品；即食速冻调制水产制品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 速冻谷物食品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，应从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品；**非玉米制品抽样数量不少于600g，且不少于2个独立包装。玉米制品抽样数量不少于2kg，且不少于4个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品。玉米制品备份样品量不少于1kg。（备份样品封存在承检机构）。 |
| 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4 个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于1kg，不少于4个独立包装**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（复检备份样品封存在承检机构）。 |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**产品执行标准有下列微生物项目要求的抽取不少于8个独立包装（抽取样品量至少为1kg），产品执行标准没有下列微生物项目要求的抽取不少于4个独立包装（抽取样品量至少为500g）。**抽取大包装食品（净含量≥2kg）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。检微生物项目的样品抽取量不少于8包（每包样品量不少于125g）；不检微生物项目的样品抽取量不少于4包（每包样品量不少于125g）。在流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。在餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，需检微生物项目的3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品；不需检微生物项目的约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4 个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量含油型不少于2.5kg，且不少于8个独立包装，非含油型不少于1.5kg，且不少于8个独立包装。以玉米为原料的产品，抽取样品量不少于3kg。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量含油型不少于8个独立包装，非含油型不少于8个独立包装，且每个包装不少于300g，以玉米为原料的产品，每个包装不少于375g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构），以玉米为原料的产品，备样量不少于1kg。 |
| 薯类食品 | 干制薯类 | 生产环节抽样时，在企业的成品仓库，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**干制薯类抽取样品量含油型不少于2.5kg，且不少于12个独立包装，非含油型不少于1.5kg，且不少于8个独立包装。除干制薯类外抽取样品量不少于1kg，预包装熟制品应不少于8个独立包装，其余薯类制品不少于4个独立包装。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。样品数量含油型干制薯类不少于12个独立包装，非含油型不少于8个独立包装，且每个包装不少于200g；除干制薯类外，预包装熟制品应不少于8个独立包装，其余薯类制品不少于4个独立包装，且每个包装不少于200g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 冷冻薯类 |
| 薯泥（酱）类 |
| 薯粉类 |
| 其他类 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**预包装食品抽取样品量不少于1kg，不少于8个独立包装。**抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于125g。抽取非定量包装食品时，从样品堆的8 个不同部位，各抽取不少于125g样品，分别盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品，除硬糖、淀粉软糖外的其他类型糖果复检备份样品不少于500g（备份样品封存在承检机构）。 |
| 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于600g，不少于6个独立包装**。抽取大包装食品（净含量≥5kg）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于6个包装，且每个包装不少于100g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约5/6为检验样品，约1/6为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 果冻 | 果冻 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**预包装食品抽取样品量不少于1kg，不少于8个独立包装**。抽取非定量包装食品时，从样品堆的8个不同部位，各抽取不少于125g样品，分别盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 茶叶 | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**至少为1kg，一般不少于4个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装（净含量≥5kg）中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**枸杞（干）至少为1kg，菊花（干）至少为1kg，其它样品至少为500g，需要进行微生物项目检验的“速溶茶类”样品，抽样数量应不少于8个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装（净含量≥5kg）中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，枸杞（干）和菊花（干）约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品，其它样品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 代用茶 | 代用茶 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量约2L。**大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止样品污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并保持密封良好，样品数量不少于4个包装，总量约2L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。对散装白酒或原酒应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从贮酒罐的上、中、下不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量约2L**。大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止样品污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并保持密封良好，样品数量不少于4个包装，总量约2L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。对散装黄酒应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从贮酒罐的上、中、下不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 啤酒 | 啤酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量约1L。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于**4个独立包装，总量约2L。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 果酒 | 果酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量约2L。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他酒 | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量约2L**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，1/2为检验样品，1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量约2L。**大包装食品（≥5L）可进行分装取样，分装时应采取措施防止样品污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中并保持密封良好，样品数量不少于4个包装，总量约2L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。对散装配制酒应考虑所抽样品的均匀性和代表性，从贮酒罐的上、中、下不同部位取样、混匀，用清洁、卫生的容器分装成小包装并保持样品密封良好，抽取样品量原则上同预包装食品。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于4个独立包装，总量约2L。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于1kg，不少于10个独立包装；**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且每个包装不少于100g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量不少于1kg，不少于10个独立包装；大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，抽取样品量不少于1kg，不少于4个包装。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同流通环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于1kg。优先抽取近期生产的产品，所抽取样品分为2份，独立包装产品和生产环节分装取样的产品约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品，无包装的产品、流通环节和餐饮环节分装取样的产品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（复检备份样品封存在承检机构）。 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于600g，不少于4个独立包装**；大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于4个包装，且每个包装不少于150g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于600g。优先抽取近期生产的产品，所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（复检备份样品封存在承检机构）。 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 |
| 腌渍食用菌 |
| 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 蜜饯 | 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于1kg，不少于8个独立包装（不检微生物的可相应减少独立包装数量，抽样量不少于0.8kg）**。大包装食品（净含量≥2kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装（不检微生物的可相应减少包装数量），且每个包装不少于130g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于0.8kg。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 水果干制品 | 水果干制品（含干枸杞） |
| 果酱 | 果酱 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品（ 烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品时，为满足微生物和生物毒素检验需要，**不带壳样品的量不少于2.5kg，不少于9个独立包装；带壳样品的量不少于4kg，不少于9个独立包装。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于9个包装，且总量满足检验要求。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量原则上同生产环节。所抽取样品分成2份，约2/3作为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品可食部分不少于1kg，封存在承检机构）。 |
| 其他炒货食品及坚果制品 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于2kg，不少于10个独立包装。**大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于250g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于1.8kg。所抽取样品分为2份，约4/5为检验样品，约1/5为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他类 | 其他类 |
| 干蛋类 | 干蛋类 |
| 冰蛋类 | 冰蛋类 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量至少为600g，不少于3个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。如需从大包装（≥5kg）中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为3个包装，且每个包装不少于200g。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于1kg，除可可脂外的产品不少于8个独立包装。**抽取大包装食品（净含量≥5kg，可可脂除外）时可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于125g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，可从1个完整大包装中进行分装取样，抽取样品分为4个包装，且每个包装不少于125g。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量**不少于4个独立包装，总量不少于2.5kg。**抽取大包装食品（净含量≥3kg）时可进行分装取样，从同一批次的4个或4个以上的大包装食品中扦取样品，扦取的样品混合均匀，抽取样品量不少于2.5kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2.5kg。所抽取样品分成2份，约3/5为检验样品，约2/5为复检备份样品（冰糖、方糖的备份样品量不少于1kg，备份样品封存在承检机构）。 |
| 绵白糖 |
| 赤砂糖 |
| 红糖 |
| 冰糖 |
| 冰片糖 |
| 方糖 |
| 其他糖 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品量**不少于1kg（其中生食动物性水产品抽取样品量不少于1.5kg），即食藻类干制品、生食动物性水产品、非定量包装的熟制动物性水产制品和非定量包装的即食其他水产制品不少于9个独立包装，其余水产制品不少于4个独立包装**。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于1kg。即食藻类干制品、生食动物性水产品、非定量包装的熟制动物性水产制品和非定量包装的即食其他水产制品所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品，其余水产制品所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 预制动物性水产干制品 |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 |
| 盐渍藻 |
| 其他盐渍水产品 |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 |
| 生食水产品 | 生食动物性水产品 |
| 其他水产制品 | 其他水产制品 |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，抽取小包装产品（净含量＜5kg）时，从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2kg，食用淀粉不少于8个独立包装，其他产品不少于4个独立包装**。抽取大包装（净含量≥5kg）食用淀粉可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于250g。其他产品样品量不少于2kg。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。所抽样品分成2份，食用淀粉约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）；其他产品约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 |
| 其他淀粉制品 |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2kg，不少于8个独立包装**。大包装食品（≥3kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装，且每个包装不少于250g。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 月饼 | 月饼 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2kg，不少于8个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于2kg，不少于8个独立包装。**生产环节抽取的网兜粽子需要做微生物检验的，应符合细则附注中1.6.2条的要求进行抽样。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中抽取样品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量不少于2kg。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取相应数量的样品。**发酵性豆制品抽取样品量不少于2.5kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于11个独立包装，其他不少于6个独立包装；除发酵性豆制品以外的类别抽取样品量不少于1.6kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于8个独立包装，其他不少于4个独立包装**。大包装食品（≥2kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，发酵性豆制品样品总量不少于2.5kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于11个独立包装，其他不少于6个独立包装；除发酵性豆制品以外的类别样品总量不少于1.6kg，即食预包装、即食非定量包装食品不少于8个独立包装，其他不少于4个独立包装。流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。流通环节和餐饮环节如需从大包装中抽取样品，应从完整大包装中分装取样，发酵性豆制品抽取样品不少于6个独立包装，除发酵性豆制品以外的类别抽取样品不少于4个独立包装，且每个包装不少于0.4kg。抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，发酵性豆制品样品数量不少于2.5kg，除发酵性豆制品以外的类别样品数量不少于1.6kg。所抽取样品分为2份，发酵性豆制品约1.5kg（即食预包装、即食非定量包装食品不少于8个独立包装，其他不少于3个独立包装）为检验样品，不少于1kg（不少于3个独立包装）为复检备份样品；除发酵性豆制品以外类别的即食预包装、即食非定量包装食品约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品，其他约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于1.5kg，不少于4个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。**蜂王浆抽取样品量不少于300g，不少于3个独立包装；蜂王浆冻干粉抽取样品量不少于450g，不少于3个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于1kg，不少于8个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 生产环节抽样时，在企业的成品库房，从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。**抽取样品量不少于1kg，不少于7个独立包装。**流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。餐饮环节抽样时，抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。所抽取样品分为2份，约5/7为检验样品，约2/7为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 生产环节抽样时，原则上每批次抽样量为**不少于6个最小独立包装且总量≥300g或300mL**。**对于微生物要求二级或三级采样方案的产品，如饮料、乳制品、饼干等，抽样量不少于9个最小独立包装且总量≥600g或600mL。**流通环节（包括商场、超市、药店、专卖店、个体经营和批发市场等）抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。抽取的样品中约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 28 | 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) | 原则上抽取样品数量**（可食用部分）约600g。**所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品。**花生及其制品（餐饮）抽样量应不少于2kg，**所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品。备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质。 |
| 油炸面制品(自制) |
| 培烤食品（自制） | 培烤食品（自制） | 糕点（自制） |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) |
| 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) |
| 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） |
| 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） |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒） | **理化项目按照《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）附录A.1的方法现场处理样品，处理后的样液分成两份，其中1/2作为检样，1/2作为备样，将检验样液和备份样液带回。检验样液及备份样液一般均不少于200mL。** |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒） | 抽取带**密闭包装的复用餐饮具至少5套，其中2套为理化检验样品，1套为微生物检验样品，2套为备份样品**。 |
| 其他餐饮食品 | 调味料（自制） | 小面调料（限已配好调料） | 原则上抽取样品数量**（可食用部分）不少于600g**。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品。备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质。 |
| 酒类（自制） | 配制酒（自制） | 原则上抽取样品数量**不少于1.5L。**所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品。备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质。 |
| 蔬菜制品（自制） | 酱腌菜（自制） | 原则上抽取样品数量**（可食用部分）不少于600g**。所抽取样品分为2份，约2/3为检验样品，约1/3为复检备份样品。备份样品封存在承检机构，应注意保存，避免变质。 |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 在流通环节抽样时，将同一生产商（供应商）、同一种类、同一生产日期或购进日期的待销产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将来自同一生产商（供应商）的同一种类、同一生产日期或购进日期的产品视为同一批次。从同一批次产品中抽取样品。包装产品可打开后分切（保留原包装），对于个体较小的产品如鸡心等，可不分切，混合后分样，抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。**原则上抽取样品数量（可食用部分）不少于2kg。**将抽取样品分为2份，其中约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品，应尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。 |
| 牛肉 |
| 羊肉 |
| 其他畜肉 |
| 禽肉 | 鸡肉 |
| 鸭肉 |
| 其他禽肉 |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 |
| 牛肝 |
| 羊肝 |
| 猪肾 |
| 牛肾 |
| 羊肾 |
| 其他畜副产品 |
| 禽副产品 | 鸡肝 |
| 其他禽副产品 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 流通环节抽样时，将同一摊位、同一产地、同一种类、同一生产日期或购进日期的蔬菜视为同一批次；餐饮环节抽样时，将来自同一供应商、同一产地、同一种类、同一生产日期或购进日期的蔬菜视为同一批次。从同一批次蔬菜中视情况分层分方向结合或只分层或只分方向，抽取无明显瘀伤、腐烂、长菌或其他表面损伤的样品。除去泥土、黏附物及萎蔫部分。抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。**原则上抽取样品量不少于3kg**。所抽取样品充分混匀后分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品。扎捆销售的蔬菜应打开，等分为2部分，分别作为检验样品和复检备份样品；取多个捆时应分别分成两部分，其中一部分组合为检验样品（检验时应混合制样），另一部分组合为复检备份样品。样品应具有代表性，并尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 |
| 茄果类蔬菜 | 甜椒 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 胡萝卜 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 |
| 叶菜类蔬菜 | 普通白菜 |
| 叶菜类蔬菜 | 大白菜 |
| 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 |
| 29 | 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 流通环节抽样时，将同一摊位、同一种类、同一码放堆的产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将同一时间来自同一供应商、同一种类、相同等级（如有时）产品视为同一批次。从同一批次水产品中抽取样品。较大个体的水产品应现场沿脊背剖开分割为两部分，分别作为检验样品和复检备份样品；取多个较大个体时应分别沿脊背剖开分割为两部分，其中一部分组合为检验样品（检验时应混合制样），另一部分组合为复检备份样品；对于虾、贝、带鱼等其他无法沿脊背剖开分割的产品，取出足够数量样品，混合或切段混合后采用四分法分样。抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。**原则上抽取样品数量（可食用部分）约1.5kg（且其中鱼类不少于3尾，虾类不少于10尾，蟹类不少于5只，龟鳖类产品不少于3只，，牛蛙不少于4只，海参不少于3只）**。所抽取样品分为2份，其中约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品，并尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。 |
| 淡水虾 |
| 淡水蟹 |
| 海水产品 | 海水鱼 |
| 海水虾 |
| 海水蟹 |
| 贝类 | 贝类 |
| 其他水产品 | 其他水产品 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 在流通环节抽样时，将同一种类、同一产地、同一生产日期或购进日期、相同规格等级（如有时）的待销产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将同一供应商、同一种类、同一产地、同一生产日期或购进日期、相同规格等级（如有时）视为同一批次。从同一批次水果的不同位置和不同层次进行随机取样，样品经混合或缩分时应避免表面损伤，抽样全过程所有用具不应对样品造成二次污染。**原则上抽取样品数量不少于3kg，且不少于4个个体。**所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品。样品应具有代表性，并尽可能保证检验样品与备份样品的一致性（备份样品封存在承检机构）。 |
| 梨 |
| 核果类水果 | 枣 |
| 桃 |
| 油桃 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 |
| 柚 |
| 柠檬 |
| 橙 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 |
| 草莓 |
| 猕猴桃 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 |
| 芒果 |
| 火龙果 |
| 荔枝 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 |
| 甜瓜类 |
| 29 | 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 流通环节抽样时，将同一生产商或供应商、同一蛋种、同一生产日期或购进日期、同一码放堆、相同等级（如有时）的待销产品视为同一批次。餐饮环节抽样时，将同一生产商或供应商、同一蛋种、同一生产日期或购进日期、相同等级（如有时）的鲜蛋视为同一批次。从同一批次产品中随机抽取样品，**原则上抽取样品量不少于2.5kg**。所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 其他禽蛋 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品。餐饮环节抽样时，应抽取同一批次完整包装产品，如需从大包装中抽取样品，应从同一批次完整大包装中抽取。**原则上样品数量不少于1.5kg。**所抽取样品分为2份，约1/2为检验样品，约1/2为复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品。餐饮环节抽样时，应从同一批次完整包装中抽取，如需从大包装中抽取样品，应从同一批次完整大包装中抽取。**原则上花生类产品可食部分不少于3kg，其他产品样品量不少于2kg。**所抽取样品分成2份，约2/3作为检验样品，约1/3用于复检备份样品（备份样品封存在承检机构）。 |
| 生干籽类 |

附件9

|  |  |
| --- | --- |
|  2022年食用农产品抽检品种、项目表 |  |
| **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** | **2022年重庆市市县级食用农产品抽检项目** | 抽检数量 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 挥发性盐基氮、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、呋喃它酮代谢物 | 抽取样品数量（可食用部分）不少于2kg。（其中瘦肉不少于1kg）将抽取样品分为2 份，其中约1/2 为检验样品，约1/2 为复检备份样品， |
| 牛肉 | 高 | 磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、恩诺沙星 |
| 羊肉 | 高 | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考 、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 恩诺沙星、沙拉沙星、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 鸭肉 | 高 | 恩诺沙星、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 其他禽肉 | 高 | 氯霉素、氟苯尼考、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉（以Cd计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 牛肝 | 高 | 氟苯尼考、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 |
| 猪肾 | 高 | 镉（以Cd计）、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考 |
| 牛肾 | 高 | 恩诺沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺 |
| 羊肾 | 高 | 镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺 |
| 其他畜副产品 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 总砷（以As计）、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氟苯尼考 |
| 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 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅（以Pb计)、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA) | 抽取样品数量不少于3kg，约1/2 为检验样品，约1/2 为复检备份样品。扎捆销售的蔬菜应打开，等分为2部分，分别作为检验样品和复检备份样品，取多个捆时应分别分成两部分，其中一部分组合为检验样品（检验时应混合制样） |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、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、啶虫脒、乙酰甲胺磷 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 甲胺磷、乙酰甲胺磷 |
| 菜薹 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、克百威、甲拌磷 |
| 青花菜 | 较高 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、啶虫脒 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 芹菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、噻虫胺 |
| 普通白菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉 |
| 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、阿维菌素 |
| 大白菜 | 较高 | 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、唑虫酰胺、吡虫啉 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 镉（以Cd计）、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、甲氰菊酯 |
| 辣椒 | 较高 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、噻虫胺 |
| 番茄 | 较高 | 镉（以Cd计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、毒死蜱 |
| 甜椒 | 较高 | 镉（以Cd计）、氧乐果、水胺硫磷 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 氧乐果、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪 |
| 苦瓜 | 较高 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、灭多威、甲拌磷、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪 |
| 菜豆 | 较高 | 氧乐果、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 食荚豌豆 | 较高 | 多菌灵、氧乐果、灭蝇胺、毒死蜱 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、克百威 |
| 姜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、氧乐果、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、噻虫胺 |
| 胡萝卜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 甘薯 | 较高 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、丙溴磷 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、克百威、氧乐果 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 抽检样品数量（可食用部分）不少于约1.5kg,其中鱼类不少于3尾。虾类不少于10尾，蟹类不少于5只，龟鳖类不少于3只，海参不少于3只。所抽取样品分为2 份，其中约1/2 为检验样品，约1/2 为复检备份样品。较大个体的水产品应现场沿脊背剖开分割为两部分，分别作为检验样品和复检备份样品；取多个较大个体时应分别沿脊背剖开分割为两部分，其中一部分组合为检验样品（检验时应混合制样），另一部分组合为复检备份样品；对于虾、贝、带鱼等其他无法沿脊背剖开分割的产品，取出足够数量样品，混合或切段混合后采用四分法分样 |
| 淡水虾 | 高 | 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） |
| 淡水蟹 | 高 | 孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计） |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 海水虾 | 高 | 镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星 |
| 海水蟹 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃妥因代谢物 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星 |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点品种：牛蛙） | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 敌敌畏、啶虫脒、克百威、氧乐果 | 抽取样品数量不少于3kg，且不少于4 个个体。所抽取样品分为2 份，约1/2 为检验样品，约1/2 为复检备份样品 |
| 梨 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 水果类 | 核果类水果 | 枣 | 较高 | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠（以糖精计） |
| 桃 | 较高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氧乐果、克百威 |
| 油桃 | 较高 | 多菌灵、克百威、氧乐果、敌敌畏 |
| 李子 | 较高 | 多菌灵、甲胺磷、氧乐果 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果 |
| 柚 | 较高 | 水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯 |
| 柠檬 | 较高 | 多菌灵、联苯菊酯、乙螨唑、吡唑醚菌酯 |
| 橙 | 较高 | 丙溴磷、多菌灵、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 较高 | 苯醚甲环唑、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 草莓 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果 |
| 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、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、噻虫嗪 |
| 芒果 | 较高 | 戊唑醇、氧乐果、吡虫啉、吡唑醚菌酯 |
| 火龙果 | 较高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果 |
| 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 |
| 龙眼 | 较高 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷 |
| 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 | 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、甲硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物 | 抽取样品量不少于2.5kg。所抽取样品分为2份，约1/2 为检验样品，约1/2 为复检备份样品 |
| 其他禽蛋 | 高 | 氯霉素、呋喃唑酮代谢物 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉 | 抽取样品数量不少于1.5kg。所抽取样品分为2 份，约1/2 为检验样品，约1/2 为复检备份样品 |
| 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） | 花生类产品（可食部分）不少于3kg，其他产品样品量不少于2kg。所抽取样品分成2 份，约2/3 作为检验样品，约1/3 用于复检备份样品 |
| 生干籽类（重点品种：芝麻、花生） | 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B1 |
| 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；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计；磺胺类（总量）按国家食品安全监督抽检实施细则（2022年版）中相应类别要求检验。 |  |