

附件

2018年全省学校及周边“五毛食品” 抽检监测实施方案

为配合全省开展学校及周边“五毛食品”专项整治工作，排查风险隐患，提高监管的准确性，确保整治工作实效，制定本实施方案。

一、工作任务

（一）抽检数量

全省安排“五毛食品”抽检监测 2050 批次，其中省局完成 250 批次（见附表 1），市（州）局自筹经费完成 1800 批次（见附表 2），其中攀枝花、巴中、雅安、阿坝、甘孜、凉山局各抽检 50 批次，其余各抽检 100 批次。

（二）进度安排

全部抽样及检验工作应于 2018 年 5 月 31 日前完成。抽检结果应录入“国家食品安全抽检监测信息系统”。省食品药品检验检测院于 2018 年 6 月 10 日前完成专项抽检分析报告报送至省局食品流通监管处和风险监测处。

二、工作职责

省局负责省级专项抽检工作方案制定、综合协调、抽检信息发布，以及对抽检结果进行汇总分析等工作。市（州）

局要安排抽检经费，负责本区域专项抽检工作方案制定、综合协调、抽检信息发布，以及对抽检结果进行汇总分析等，并配合省级专项抽检承检机构抽样。县（区）局负责对辖区内抽检不合格（问题）样品开展核查处置，汇总上报核查处置情况，及时公布核查处置信息。省食品药品检验检测院承担省局专项抽检任务的抽样和检验工作，加强对各市（州）承检机构业务指导，及时录入检测数据、出具检验报告、完成结果分析。

三、工作要求

（一）抽样要求

1.以流通环节为主，兼顾生产环节抽取样品。抽样区域涵盖小食品批发市场、中小学校（含托幼机构）及周边和本地食品生产企业。重点抽检价格低廉的“五毛食品”。

2.流通环节抽样应兼顾省内省外产品；调味面制品和膨化食品的抽样量总和原则上不低于总抽样量的30%。

3.样品抽取严格按照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》等规定执行。

（二）检验要求

1.检验项目、检测方法及判定依据应严格遵从相关法律法规和规章制度，做到合规合法（见附表3）。

2.各地要坚持以问题为导向，在省局制定的抽检项目基

基础上可适当增加检验项目；个别市（州）若完成规定的抽检品种和项目确有困难，可在计划范围内作适当调整。

（三）样品编号

采用移动终端抽样，平台自动生成抽样单编号。

（四）结果报送

此次任务涉及的抽检数据，应按时限要求报送至“国家食品安全抽检监测信息系统”。从抽样日期起 5 个工作日完成接样，从接样日期起 20 个工作日完成电子报告出具，并确保数据报送的准确性、规范性和安全性。

发现不合格（问题）样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当按照限时报告报送要求，立即上报省局食品流通监管处和风险监测处，并抄报中国食品药品检定研究院（原食品药品监管总局秘书处）和总局稽查局，同时上传至“国家食品安全抽检监测信息系统”。

（五）后处理

各市（州）、县（市、区）局及时在“国家食品安全抽检监测信息系统”上领取核查处置任务，将不合格（问题）样品检验报告书等相关材料送达被抽样单位和食品标示生产者，并按照监督抽检不合格样品和风险监测问题样品核查处置流程启动核查处置工作。食品标示生产者涉及省外的，逐级转由省局函告食品标示生产者所在地省级食品监管部门。不合格（问题）样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。核查处置过程中发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，应当及时移送移交。

附表1

省局任务各市（州）品种和抽样量分配表

市州 品种	合计	成都	自贡	攀枝花	泸州	德阳	绵阳	广元	遂宁	内江	乐山	南充	宜宾	广安	达州	巴中	雅安	眉山	资阳	阿坝	甘孜	凉山
小计	250	25	12	8	13	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	8	8	8
调味面制品	50	6	3	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2
膨化食品	50	5	3	1	3	2	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	2	3	2	1	1	1
豆制品	35	3	2	1	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1	1	1
肉制品 (熟肉制品)	32	3	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
水产制品 (熟制动物性水产制品)	21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
糖果	30	3	1	1	2	2	1	1	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1
饮料	32	4	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	3	3	1	2	1	1	1

附表 2

全省“五毛食品”抽样量分配表

品种 单位	小计	调味面制 品	膨化食品	豆制品	肉制品 (熟肉制 品)	水产制品 (熟制动 物性水产 制品)	糖果	饮料
合计	2050	410	410	287	263	165	246	269
省局	250	50	50	35	32	21	30	32
成都市局	100	20	20	14	13	8	12	13
自贡市局	100	20	20	14	13	8	12	13
攀枝花市局	50	10	10	7	6	4	6	7
泸州市局	100	20	20	14	13	8	12	13
德阳市局	100	20	20	14	13	8	12	13
绵阳市局	100	20	20	14	13	8	12	13
广元市局	100	20	20	14	13	8	12	13
遂宁市局	100	20	20	14	13	8	12	13
内江市局	100	20	20	14	13	8	12	13
乐山市局	100	20	20	14	13	8	12	13
南充市局	100	20	20	14	13	8	12	13
宜宾市局	100	20	20	14	13	8	12	13
广安市局	100	20	20	14	13	8	12	13

品种 单位	小计	调味面制 品	膨化食品	豆制品	肉制品 (熟肉制 品)	水产制品 (熟制动 物性水产 制品)	糖果	饮料
达州市局	100	20	20	14	13	8	12	13
巴中市局	50	10	10	7	6	4	6	7
雅安市局	50	10	10	7	6	4	6	7
眉山市局	100	20	20	14	13	8	12	13
资阳市局	100	20	20	14	13	8	12	13
阿坝州局	50	10	10	7	6	4	6	7
甘孜州局	50	10	10	7	6	4	6	7
凉山州局	50	10	10	7	6	4	6	7

附表3

检验项目及抽样要求

(一) 调味面制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28
3	糖精钠 (以糖精计)	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121
5	富马酸二甲酯	食品整治办 (2009) 5 号	NY/T 1723
6	苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV	整顿办函 (2011) 1 号	GB/T 19681
7	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
8	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	/	GB 5009.97
9	安赛蜜	/	GB/T 5009.140
10	合成着色剂 (赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/	GB 5009.35 SN/T 1743
11	罗丹明 B	/	SN/T 2430
注：1.序号 1~7 为监督抽检项目，序号 8~11 为风险监测项目； 2.检验项目“糖精钠”在配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品中检测； 3.检验项目“防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和”结果超过 1 的，在检验报告中出具该项目并判定，结果未超过 1 的，不在检验报告中出具该项目； 4.检验项目“合成着色剂”视产品具体色泽而定。			

1.抽样范围：调味面制品（仅抽取生产许可分类为方便食品（调味面制品），生产日期在 2017 年 6 月 23 日以后的产品）

2.抽样型号或规格：预包装食品

3.抽样方法及数量：抽取同一批次产品，抽样数量不少于 3 个独立包装，不少于 0.75kg。所抽取样品分成 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）。

(二) 膨化食品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
6	大肠菌群	GB 17401 产品明示标准及质量要求	GB 4789.3 平板计数法
7	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
8	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	/	GB 5009.97
9	安赛蜜	/	GB/T 5009.140
10	合成着色剂（赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）	/	GB 5009.35 SN/T 1743
11	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	/	取约 30g 置 85℃ 恒温干燥箱中干燥 4h，采用 GB 5009.268 检测
<p>注：1.序号 1~7 为监督抽检项目，序号 8~11 为风险监测项目； 2.检验项目“防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和”结果超过 1 的，在检验报告中出具该项目并判定，结果未超过 1 的，不在检验报告中出具该项目； 3.检验项目“合成着色剂”视产品具体色泽而定； 4.检验项目“沙门氏菌”仅限预包装食品。</p>			

1.抽样范围：膨化食品

2.抽样型号或规格：预包装食品或非定量包装的食品

3.抽样方法及数量：抽取同一批次产品，理化指标抽样数量不少于 3 个独立包装，不少于 0.75kg，所抽取样品分成 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）；微生物指标抽样量不少于 5 个独立包装，如果每个独立包装小于 0.05kg，则总重不少于 0.25kg。

(三) 豆制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
4	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
5	大肠菌群	GB 2712	GB 4789.3 平板计数法
6	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
7	碱性嫩黄	/	DB33/T 703-2008
注：1.序号 1~6 为监督抽检项目，序号 7 为风险监测项目； 2.微生物检验项目限即食预包装食品检测。			

1.抽样范围：发酵豆制品、非发酵豆制品、其他豆制品

2.抽样型号或规格：预包装食品

3.抽样方法及数量：抽取同一批次待销、完整包装产品，理化指标抽样数量不少于 1kg，且不少于 6 个独立包装，2/3 为检验样品，1/3 为复检备份样品；微生物指标抽样量不少于 5 个独立包装，如果每个独立包装小于 0.05kg，则总重不少于 0.25kg。

(四) 熟肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）	GB 2760	GB 5009.33
2	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
4	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/
6	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28
7	酸性橙 II	食品整治办〔2008〕3 号	SN/T 3536
8	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4
9	单核细胞增生李斯特氏菌	GB 29921	GB 4789.30
注：1.检验项目“酸性橙 II”限酱卤肉制品； 2.检验项目“防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和”结果超过 1 的，在检验报告中出具该项目并判定，结果未超过 1 的，不在检验报告中出具该项目； 3.微生物检验项目限预包装食品检测。			

1.抽样范围：发酵肉制品、酱卤肉制品、熟肉干制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品

2.抽样型号或规格：预包装食品

3.抽样方法及数量：抽取同一批次待销、完整包装产品，理化指标抽样量不少于 1kg，且不少于 6 个独立包装，2/3 为检验样品，1/3 为复检备份样品；微生物指标抽样量不少于 5 个独立包装，如果每个独立包装小于 0.05kg，则总重不少于 0.25kg。

(五) 熟制动物性水产制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28
2	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28
3	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28

1.抽样范围：熟制动物性水产制品

2.抽样规格或型号：预包装食品

3.抽样方法及数量：抽取同一批次待销、完整包装产品。抽取样品总量不少于 1kg，且不少于 6 个独立包装；2/3 为检验样品，1/3 为复检备份样品。

(六) 糖果制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法	备注
1	铅（以 Pb 计）	GB 2762	GB 5009.12	/
2	糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28	/
3	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红)	GB 2760	GB 5009.35 SN/T 1743	限糖果检测
4	相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/	限糖果检测
5	二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34	/
6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28	限巧克力及制品、果冻产品检测
7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 2760	GB 5009.28	限巧克力及制品、果冻产品检测

8	阿斯巴甜	GB 2760	GB 5009.263	限果冻产品检测
9	三氯蔗糖	GB 2760	GB 22255	限果冻产品检测
10	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	GB 2760	GB 5009.97	限果冻产品检测
<p>注：1.“合成着色剂”检测项目视具体色泽确定；硬糖、淀粉软糖检验方法采用 GB 5009.35，其他糖果检验方法采用 SN/T 1743；</p> <p>2. 检验项目“相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和”结果超过 1 的，在检验报告中出具该项目并判定，结果未超过 1 的，不在检验报告中出具该项目。</p>				

1.抽样范围：糖果（包括糖果和胶基糖果）、巧克力及巧克力制品、果冻

2.抽样规格或型号：预包装食品或非定量包装

3.抽样方法及数量：抽取同一批次待销产品；抽取非定量包装的食品，抽样人员确定同一批次产品时，应重点关注所抽产品组成是否一致、最小包装的样品信息是否一致。抽取样品总量不少 0.75kg， 2/3 为检验样品， 1/3 为复检备份样品。

(七) 饮料检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法	备注
1	三聚氰胺	卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号	GB/T 22388	限蛋白饮料检测
2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	GB 2760	GB 5009.28	/
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28	/
4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	GB 2760	GB 5009.121	除碳酸饮料、茶饮料外检测
5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	GB 2760	/	/
6	糖精钠(以糖精计)	GB 2760	GB 5009.28	/
7	安赛蜜	GB 2760	GB/T 5009.140	/
8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	GB 2760	GB 5009.97	/
9	合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	GB 2760	GB 5009.35 SN/T 1743	限果蔬汁饮料、其他饮料检测

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法	备注
10	大肠菌群	GB 7101	GB 4789.3 平板计数法	/
11	沙门氏菌	GB 29921	GB 4789.4	除碳酸饮料外检测
注：1.检验项目“防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和”结果超过 1 的，在检验报告中出具该项目并判定，结果未超过 1 的，不在检验报告中出具该项目。				

1.抽样范围：果蔬汁（浆）类饮料、含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料和其他蛋白饮料、碳酸饮料、茶饮料、其他饮料（包括风味饮料、植物饮料、咖啡饮料等）

2.抽样规格或型号：预包装食品

3.抽样方法及数量：抽取同一批次待销、完整包装产品，理化指标抽样量不少于 2L，且不少于 6 个独立包装，2/3 为检验样品，1/3 为复检备份样品；微生物指标抽样量不少于 5 个独立包装。

信息公开选项：主动公开

四川省食品药品监督管理局办公室

2018 年 4 月 28 日印发

