

神木市市场监督管理局文件

神市监发〔2023〕67号

神木市市场监督管理局

关于印发神木市食品安全抽样检验计划的通知

各市场监管所、综合执法大队及相关各科室：

根据榆林市局《关于2023年全市食品安全抽样检验计划的通知》（榆市监发〔2023〕44号）要求，结合我市实际，制定了2023年神木市食品安全抽样检验计划。具体安排如下：

一、总体原则

以问题为导向，聚焦食品安全风险较高的品种、项目和区域；充分发挥食品抽检排查食品安全风险隐患和在食品安全监

管中的技术支撑作用，着力增强食品抽检针对性、有效性和系统性，全力守护人民群众食品安全。

二、抽检任务

我市 2023 年的抽检任务为：抽检食品 1100 批次(其中春节期间已完成 220 批次)，食用农产品 602 批次。承检单位经招标后确定。全市食品生产企业（除桶装饮用水）、食品加工小作坊实施抽检全覆盖，具体抽检任务分配见附件 1，食品安全抽检任务清单见附件 2，食品安全抽检目录见附件 3。严格按照计划执行。

均衡推进全年抽样和检验工作，6 月 30 日前至少完成抽样任务的 50%、检验任务的 40%；12 月 20 日前完成全年任务。

三、工作要求

(一) 坚持问题导向。紧紧围绕当地群众关心关切，对地方特色食品、食用农产品、“三小”生产经营等重点食品，农村、校园周边、乡镇庙会集会等重点场所，开展“你点我检”“你送我检”等各种方式的监督抽检；对检出农兽药残留、微生物污染、重金属超标、非法添加物质等不合格食品，要严格依法依规进行处置；对发现存在食品非法添加“潜规则”行为的，要严厉打击；对检出不合格的食品开展跟踪抽检；加强有针对性的风险排查，结合专项整治、“你点我检”、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题。

（二）推进均衡抽检。原则上按月推进均衡抽检，同时兼顾节日时令和产销淡旺季特点；减少预包装食品重复抽检，扩大抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（三）实施检管结合。规范抽检分离，食用农产品抽检必须严格落实监管人员参与抽样、现场监督检查和溯源信息填报工作要求，对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法行为。

（四）规范抽检工作。承检机构在抽样过程中发现的拒绝抽样、涉嫌证照不全或过期、涉嫌销售过期食品等无法进行正常抽样流程的异常情况，应妥善保留证据并现场通过监管人员及时向市局反映，填写“食品安全抽样异常情况报送表”（见附件4）上报市局。

承检机构按照制定的抽检工作实施方案，按季度组织抽检工作，并且严格落实食用农产品抽样所在地监管所2名监管人员现场参与的要求，监管人员参与抽样、现场监督检查和溯源信息填报工作，对有来源证明的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国抽信息系统中完整输入抽样人员和监管人员姓名。对食用农产品不能追溯的被抽样单位，监管人员开展现场监督检查，依法处理违法违规行为抽样前，承检机构应与市局明确拟抽样场所及日期，市局食品科及时协调并安排监管人员陪同抽样，常态化开展市民抽样团抽样工作，现场

随机选取群众关心关注的食品品种进行抽样，并监督整个抽样过程，确保抽样过程公开、透明。

各承检机构应明确产品判定标准，遵循从严原则进行科学、严谨的判定，对检验过程中发现的高度敏感的品种、项目，可能导致人体急性、亚急性健康损害的严重食品安全风险，应当立即对样品信息、检测结果等进行核实后书面或电话上报市局食品科，12小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》（见附件5）上传国抽信息系统，并尽快出具完整的检验报告。

（五）反对食品浪费。按照总局和省局《食品安全抽样检验备份样品处置办法》（陕市监发〔2022〕285号），各承检机构应严格按照样品存储并详细记录处置台账，及时主动将符合捐赠条件的合格样品向公益慈善、敬老院等机构捐赠。合格备样再利用台账按照要求定期上报市局。

（六）加强承检机构检查。市局组织对承担市局食品抽检任务的机构进行检查，并对检查情况进行通报。

（七）推动“两个责任”落实。严格落实监督抽检四级分工，助推“两个工作机制”落地见效。市局将食品抽检发现的相关风险隐患，及时通报涉事食品企业包保干部，推动食品安全风险有效防范和化解。

（八）稳妥公开信息。市局严格按照“时、度、效”原则和省局食品安全监督抽检结果信息公布管理办法要求，稳妥发布食品安全监督抽检结果信息。检出外省份企业生产的不合格食品信息，

须报经省局审核同意后方可公布。可以结合实际，采取分散公布、与核查处置结果一并公布等稳妥方式，尽量避免集中公布抽检不合格信息引发舆情。

(九)依法核查处置。核查处置工作要在80日内完成，各所要及时将案卷电子版报送市局食品科邮箱，预留10日由上级市场监管部门予以审核。按照有关信息公开规定要求，规范公布抽检不合格食品风险防控和处置结果信息；不定期通报典型和突出问题，并督促整改。市局开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，落实食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，切实防控食品安全风险。

(十)推进社会共治。市局利用网络、公众号等平台开展多种形式的食品安全教育宣传、消费提示、风险提示等活动；组织食品安全“你送我检”活动，推进食品安全社会共治。

市局将定期通报全年抽检任务完成、不合格食品核查处置等重点工作任务进展情况。

市局联系人：张婷 庞丽

电话：0912-8395504

邮箱：418103799@qq.com

附件：1. 2023年神木市食品安全监督抽检任务分配表

2. 2023年全国食品安全抽检任务清单(县级市场监管部门)

3. 2023年神木市食品安全监督抽检目录

4. 食品安全抽样异常情况报送表

5. 食品安全抽样检验限时报告情况表

神木市市场监督管理局

2023年3月29日

附件 1

2023 年神木市食品安全监督抽检任务分配表

监管部门	抽检任务（批次）		
	食品	食用农产品	合计
马镇所	120	72	192
麟州所	120	70	190
西沙所	80	50	130
滨河所	80	50	130
大柳塔所	80	50	130
店塔所	80	50	130
锦界所	80	50	130
大保当所	80	50	130
孙家岔所	80	40	120
尔林兔所	80	40	120
高家堡所	60	40	100
沙峁所	60	40	100
食品科	100	0	100
合计	1100	602	1702

附件 2

2023 年全国食品安全抽检任务清单（县级市场监管部门）

任务类型	抽检品种及项目	抽检对象	抽检时间及频次	抽样区域、环节及场所	其他要求
监督抽检	<p>1. 抽检品种:按照上级市场监管部门要求,结合本地实际,做好本辖区食品抽检。重点对当地销售的食用农产品(除批发市场外),餐饮服务食品(除学校、幼儿园食堂及集体用餐配送单位外),以及当地“三小”(小作坊、小摊贩、小餐饮)食品。</p> <p>2. 检验项目:食用农产品抽检应完成指定的必检品种和必检项目,可选项目不应少于 2 个。</p>	负责辖区市售食用农产品和“三小”食品抽检,重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场等开展抽检。	全年均衡开展任务。根据当地“三小”和餐饮单位数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次开展抽检;对食用农产品每月抽检。	抽检场所、区域为当地城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等。	<p>1. 避免对中央转移支付、省级局和市局任务已覆盖的当地获证食品生产企业生产的食品进行重复抽检。</p> <p>2. 配合上级市场监管部门组织实施的食品安全抽样检验工作。</p> <p>3. 按规定做好陪同抽样和监督检查工作。</p>

附件 3

2023 年神木市食品安全监督抽检目录

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）	监督抽检项目	抽检数量（批次）	抽检任务分配	抽检时间
1	粮食加工品	大米	大米	大米（籼米、粳米、糯米）、糙米、留胚米、蒸谷米、发芽糙米等	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1	70	马镇所、麟州所各抽取 10 批次，其它县区各抽取 5 批次	4、5 月份
				挂面	普通挂面	挂面、普通挂面、手工面	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		其他粮食加工品	谷物加工品	高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类等	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	50	除高家堡所、沙峁所各抽取 5 批次	
			谷物碾磨加工品	荞麦粉、莜麦粉、杂面粉、黍米粉、混合杂粮粉等	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	50	除高家堡所、沙峁所各抽取 5 批次	

			谷物粉类制品	生湿面制品	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)	60	各抽取 5 批次	5、6 月份
				发酵面制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	50	除高家堡所、沙埠所各抽取 5 批次	
2	方便食品	方便食品	其它方便食品	冲调类方便食品、主食类方便食品、其他类别方便食品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	70	马镇所、麟州所各抽取 10 批次,其它县区各抽取 5 批次	6、7 月份
4	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻水饺、速冻馄饨等生制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)	70	马镇所、麟州所各抽取 10 批次,其它县区各抽取 5 批次	7、8 月份
6	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	烘炒类	瓜子	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	70	马镇所、麟州所各抽取 10 批次,其它县区各抽取 5 批次	8、9 月份

7	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	粉丝粉条和其他淀粉制品	粉丝粉条和其他淀粉制品	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量	90	马镇所、麟州所各抽检20批次,其他所各抽取5批次	9、10月份
8	糕点	糕点	糕点、面包	烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉、糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其玛类糕点、其他类糕点,软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	70	马镇所、麟州所各抽取10批次,其它县区各抽取5批次	5、8月份
9	餐饮食品	餐饮食品	花生制品(自制)	餐饮加工自制的花生菜品	黄曲霉毒素 B1	110	沙岭所、高家堡所各抽检5批次,其他所各抽取10批次	10、11月份
		复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	180	各抽取15批次	
10	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜禽肉	猪肉	恩诺沙星、挥发性盐基氮、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)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合	30	马镇所、麟州所各抽检5批次,其他所各抽检2批次	2季度

				含量)			
			羊肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、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)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	40	马镇所、麟州所各抽检5批次,其他所各抽检3批次	3季度
			鸡肉	氧氟沙星、甲氧节噻、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	30	马镇所、麟州所各抽检5批次,其他所各抽检2批次	4季度
		蔬菜	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)	12	马镇所抽取7批次、麟州所抽检5批次	2季度
		蔬菜	鳞茎类蔬菜 韭菜	毒死蜱、腐霉利、氧乐果、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、乙酰甲胺磷	40	除孙家岔所、尔林兔所、高家堡所、沙峁所各抽检5批次	3季度
		蔬菜	叶菜类蔬菜 普通白菜	毒死蜱、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、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、甲氰菊酯、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、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	40	马镇所、麟州所各抽检5批次,其他所各抽检3批次	4季度

		叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇	40	除孙家岔所、尔林兔所、高家堡所、沙峁所各抽检5批次	2季度
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、毒死蜱、狄氏剂、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉（以Cd计）、甲拌磷、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、氯唑磷、铅（以Pb计）、氧乐果、六六六、乙酰甲胺磷	60	各抽检5批次	3季度
	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、多氯联苯、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、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	60	各抽检5批次	4季度
	水果类	柑橘类水果	柑、橘	联苯菊酯、丙溴磷、马拉硫磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、毒死蜱、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷	70	马镇所、麟州所各抽检10批次,其他所各抽检5批次	2季度
		热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、联苯菊酯、狄氏剂、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、烯唑醇、百菌清、噻唑磷	120	各抽检10批次	3季度
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲氧苄啉、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	60	各抽检5批次	4季度
注：食品科配合专项抽检和“你点我检”开展部分食品的抽样任务。							

附件4

食品安全抽样异常情况报送表

抽样单位：_____ 联系人及电话：_____ 任务下达单位：_____

被抽样单位名称、地址	抽样时间	抽样人员	异常情况	是否报告当地监管部门	其他异常情况简要描述
			<input type="checkbox"/> 拒绝或变相拒绝抽样工作 <input type="checkbox"/> 涉嫌未取得(或过期)食品生产经营许可证 <input type="checkbox"/> 涉嫌销售过期食品 <input type="checkbox"/> 涉嫌使用不符合食品安全标准的原料生产加工食品 <input type="checkbox"/> 其他异常情况	<input type="checkbox"/> 是 报送时间： 报送单位及接收人： <input type="checkbox"/> 否	

- 注：1. 异常情况是指抽样过程中发现被抽样单位存在违法违规行为应当开展现场执法工作的情况。
 2. 抽样时遇到异常情况，抽样人员应当留存照片、录音、视频等证据材料后现场向属地监管部门反映，并在2个工作日内将此表报送市局。
 3. 拒绝抽样行为属地局应严格按照《食品安全法》第一百三十三条予以处置，并在2个工作日内向市局书面报告处置情况。

附件5

食品安全抽样检验限时报告情况表

(抽样单编号_____)

_____局:

我单位近期执行 2023 年市局食品安全抽检监测计划中发现, 下表所提及样品检出存在严重安全风险问题。按照该计划有关要求, 现将有关情况报告你局。请按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》调查核实和处理。

序号	样品编号	产品名称	生产/加工 购进/检疫 日期	规格型 号	商标	生产企 业名称	生产单 位详细 地址	采样区域(企 业/市场/餐 饮/网络)	采样 地点	检测 项目	方法 标准	实测值	标准值(或 参考值)	判定 依据	结果说明

检验机构联系人:

联系电话:

(检验单位公章)

年 月 日

《食品安全抽检监测限时报告情况表》 填表说明

本表在检验过程中发现被检样品可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，承检机构应当在发现问题并经确认无误后12小时内报告被抽样单位所在地省级市场监督管理部门。在流通环节抽样的，还应报告标称食品生产者住所地的省级市场监督管理部门。网络抽样的需同时报告标称食品生产者住所地、网店经营者住所地、网络食品交易第三方平台所在地省级市场监督管理部门。

1. 编号同抽样单编号。

2. “采样地点”选择填写：在生产企业买样可填“同左栏”，其余需填实际采样的地点名称和详细地址。

3. 方法标准：检测方法的标准号和标准名称。

4. “实测值”、“标准值（或参考值）”应填写该项目具体检测值和判定标准值，若无明确判定标准值，填写问题项目参考值。

5. 判定依据：判定采用的国家标准/国家卫健委或其他权威部门的公告（编号和名称）等。如果没有明确的判定依据，填写“/”。

6. “结果说明”应说明检测出的问题为：“检出非食用物质”、“检出禁限用农药”、“检出禁用兽药”、“检出真菌毒素严重超标”、“检出致病菌/或致病菌超标”、“农药残留严重超标”、“兽药残留严重超标”、“重金属严重超标”等，以及涉及区域性、行业性食品安全问题的，或者涉及敏感食品、敏感项目等异常情况。

7. 流通环节采样需随附购物发票或小票(复印件)。