附件1：

　　农产品质量安全监督抽查工作方案

一、 抽样地点、数量

　　（一）抽样县市

　　蔬菜、食用菌：青县；畜禽产品、水产品：任丘市。

　　样品不足部分在新华区补齐。

　　（二）抽样地点

　　蔬菜和食用菌抽样地点为生产基地、批发市场和超市；畜禽产品抽样地点为批发市场、农贸市场、屠宰场和超市；水产品抽样地点为批发市场（包括运输车辆或暂养场所）、农贸市场和超市。

　　（三）抽样数量

　　每个市各抽蔬菜样品40批次、食用菌样品6批次，蔬菜和食用菌在生产基地和超市抽样数量各不超过抽样总数的30%，批发市场占40%；水产品样品15批次，批发市场、农贸市场和超市的抽样比例原则上为3:1:1；畜禽产品30批次，其中猪肉和禽蛋各6批次，猪肝5批次，禽肉3批次，牛肉和羊肉各5批次。屠宰场和批发市场均不得少于2个，超市不得少于3个。

二、 监测品种

　　（一）种植业产品

　　蔬菜应是当地主要生产和消费的种类，其中主要包括结球甘蓝、大白菜、花椰菜、青花菜、蕹菜、菜心、叶用莴苣、韭菜、普通白菜、芹菜、油麦菜、菠菜、豇豆、菜豆、番茄、茄子、黄瓜、苦瓜、辣椒、西葫芦、白萝卜、胡萝卜、马铃薯、山药、洋葱、姜、葱和蒜等产品。

　　食用菌监测品种为香菇、平菇、双孢蘑菇、金针菇、秀珍菇、黑木耳（含毛木耳）、茶树菇和草菇，均为鲜品。

　　（二）畜禽产品

　　猪肝、猪肉、牛肉、羊肉、禽肉和禽蛋。

（三）水产品

重点监测目前市场上销售的本地主产、具备一定追溯能力的养殖水产品，监测品种为对虾、罗非鱼、大菱鲆、加州鲈鱼、草鱼、鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼等大宗水产品。其中对虾样品的抽样比例不得低于10％。

三、抽样方式

　　所抽的生产基地、批发市场、农贸市场、屠宰场和超市等地点应具有代表性，能反映当地农产品生产、销售和管理水平。被抽取的样品应明确产地或进货渠道，尽量抽取本地生产的样品，做到样品可追溯。

四、 监测项目和检测依据

　　（一）种植业产品

1. 抽样方法

　　蔬菜、食用菌和水果抽样按NY/T 789—2004规定执行。茶叶抽样按GB/T8302—2013执行。

2. 监测项目和检测依据

蔬菜、食用菌监测项目和检测依据见附表1。

（二）畜禽产品

1.抽样方法

抽样按《动物及动物产品兽药残留监控抽样规范》（NY/T 1897—2010）规定执行。

2.监测项目和检测依据

（1）猪肉监测磺胺类药物（磺胺间甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲噁唑、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉）和9种β—受体激动剂（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、非诺特罗、氯丙那林、妥布特罗、喷布特罗）；

（2）禽肉和禽蛋监测氟喹诺酮类药物（恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星和达氟沙星）；

（3）牛肉、羊肉和猪肝监测9种β—受体激动剂（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、非诺特罗、氯丙那林、妥布特罗、喷布特罗）。

畜禽产品监测项目和检测依据见附表2。

（三）水产品

1.抽样方法

抽样按《水产品抽样规范》（GB/T 30891—2014）规定执行。

2.监测项目和检测依据

水产品监测项目和检测依据见附表3 。

附表1

蔬菜、食用菌监测项目和检测依据

|  |  |
| --- | --- |
| 监测项目 | 检测依据 |
| 甲胺磷、氧乐果、甲拌磷（包括甲拌磷砜和甲拌磷亚砜）、对硫磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、乐果、敌敌畏、毒死蜱、乙酰甲胺磷、三唑磷、丙溴磷、杀螟硫磷、二嗪磷、马拉硫磷、亚胺硫磷、伏杀硫磷、辛硫磷、六六六、氯氰菊酯、氰戊菊酯、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯、氟胺氰菊酯、氟氰戊菊酯、三唑酮、百菌清、异菌脲、涕灭威（包括涕灭威砜和涕灭威亚砜）、灭多威、克百威（包括3—羟基克百威）、甲萘威、三氯杀螨醇、腐霉利、五氯硝基苯、乙烯菌核利、多菌灵、吡虫啉 | NY/T 761—2008或  　　GB/T 19648—2006或  　　GB/T 20769—2008 |
| 氟虫腈（包括氟甲腈、氟虫腈硫醚、氟虫腈砜）、啶虫脒、哒螨灵、苯醚甲环唑、嘧霉胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、烯酰吗啉、虫螨腈、咪鲜胺、嘧菌酯、二甲戊乐灵、噻虫嗪、氟啶脲、灭幼脲 | GB/T 19648—2006或  　　GB/T 20769—2008 |
| 阿维菌素 | SN/T 2114—2008 |
| 除虫脲 | GB/T 5009.147—2003 |

　　附表2

畜禽产品监测项目和检测依据

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 监测项目 | 样品种类 | 检测依据 |
| β—受体激动剂（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、西马特罗、非诺特罗、氯丙那林、妥布特罗、喷布特罗） | 猪肉、猪肝  牛肉、羊肉 | 动物源性食品中β—受体激动剂残留检测—液相色谱—串联质谱法（农业部1025公告—18—2008）。 |
| 磺胺间甲氧嘧啶（SMM）、磺胺二甲嘧啶（SM2）、磺胺甲噁唑（SMZ）、磺胺二甲氧嘧啶（SDM）、磺胺喹噁啉（SQ） | 猪肉 | 磺胺类药物在动物可食性组织中残留的高效液相色谱检测方法（参见农业部农质发[2014]5号）文件附录，由牵头单位提供给各承担单位）。  　　无公害食品  猪肉（GB/T20759）畜禽中十六种磺胺类药物残留量的测定  液相色谱—串联质谱法。 |
| 恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星和达氟沙星 | 禽肉 | 动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测—高效液相色谱法（农业部1025公告—14—2008）；  　　农业部236号文件“动物性食品中恩诺沙星和环丙沙星残留检测方法”。 |
| 禽蛋 | 鸡蛋中氟喹诺酮类药物残留量的测定高效液相色谱法（农业部781公告—6—2006）。 |

　　附表3            水产品监测项目和检测依据

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 监测项目 | | 检测依据 | | | |
| 氯霉素 | | 先用酶联免疫法进行筛选，阳性样品按农业部781公告—2—2006《动物源性食品中氯霉素残留量的测定 高效液相色谱—串联液质法》或GB/T 20756—2006《可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱－串联质谱法》确证。或直接按农业部781公告—2—2006《动物源性食品中氯霉素残留量的测定 高效液相色谱—串联液质法》或GB/T 20756—2006《可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱－串联质谱法》进行检测。 | | | |
| 孔雀石绿（包括有色孔雀石绿和无色孔雀石绿） | | 按GB/T 20361—2006《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定—高效液相色谱荧光检测法》检测，阳性样品按GB/T 19857—2005《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定》液质法确证；或直接按GB/T 19857—2005《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定》液质法检测。 | | | |
| 硝基呋喃类代谢物（包括呋喃唑酮代谢物AOZ、呋喃它酮代谢物AMOZ、呋喃西林代谢物SEM和呋喃妥因代谢物AHD） | | 按农业部783号公告—1—2006《 水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法》检测。 | | | |
| 磺胺类（包括磺胺噻唑、磺胺嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺二甲基嘧啶、磺胺甲基异噁唑、磺胺多辛、磺胺异噁唑、磺胺喹噁啉等8种） | | 按农业部958号公告—12—2007《水产品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱法》检测，阳性样品按农业部1077号公告—1—2008《水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法》确证；或直接按农业部1077号公告—1—2008《水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法》检测。 | | | |
| 氟喹诺酮类（包括恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、洛美沙星、培氟沙星和氧氟沙星） | | 按农业部1077号公告—1—2008《水产品中17种磺胺类及15种喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱—串联质谱法》检测。 | | | |
| 总汞（甲基汞） | | 按食品安全国家标准GB/T5009.17—2003《食品中总汞及有机汞的测定》检测，总汞含量超过0.5mg/kg时，需测定甲基汞含量。 | | | |
| 镉 | | 按食品安全国家标准GB/T5009.15—2014《食品中镉的测定》检测。 | | | |
| 附件2  食用农产品市场检查重点项目 | | | |  |  |
| 主体 | 项目 | | 是否符合要求 |  |  |
| 市场开办者 | 1、 市场合理划定功能区域，分类设置摊位，并在不同区域作明显标示。销售鲜活畜禽、水产品的区域与其他食品经营区域隔开，相互之间的距离不得小于5米。 | |  |  |  |
| 2、市场设施布局合理，商品堆放整齐并隔墙离地10cm以上，通道畅通。 | |  |  |  |
| 3、市场内设有冷库的，照明设施安全，照明充足；制冷设施工作正常，制冷机保证温度稳定；货品存放隔地离墙不得小于10cm，堆垛间有一定距离。 | |  |  |  |
| 4、市场内显著位置设置食品安全宣传栏、信息栏、公示栏等，并在醒目位置及时公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食品及食用农产品抽样检验结果以及不合格食品及食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息。 | |  |  |  |
| 5、市场开办者建立并落实食品安全管理制度。配备专职或者兼职食品安全管理人员、专业技术人员，明确相关岗位食品安全管理职责和要求。 | |  |  |  |
| 6、市场开办者建立入场销售者档案，如实记录销售者名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住所、经营主要品种、进货渠道、产地等信息。 档案信息准确、真实、完整并及时更新，保存期限不少于销售者停止销售后6个月。 | |  |  |  |
| 7、市场开办者建立并执行协议准入制度，与入场销售者签订食品及食用农产品质量安全协议，明确双方食品及食用农产品质量安全权利义务。 | |  |  |  |
| 8、市场开办者建立并执行食用农产品入市销售准入制度，查验并留存食用农产品经营者的社会信用代码或身份证明复印件，食用农产品产地证明或购货凭证、合格证明文件。食用农产品销售者无法提供三者之一的，市场开办者应当进行抽样检验或快速检测，抽样检验或检测合格准予入市销售。 | |  |  |  |
| 9、市场开办者应当建立并执行食用农产品检查制度，对入场销售者的销售环境和条件以及食品、食用农产品质量安全状况进行检查。检查时间、范围、内容、发现问题及处理情况等有详细记录。 | |  |  |  |
| 10、市场开办者建立并执行从业人员健康管理制度，市场内从事接触直接入口食品的食品经营者和食品小摊点从业人员进行健康检查，取得健康证明后上岗，健康证明在有效期内。 | |  |  |  |
| 11、市场开办者对不合格食品及食用农产品应当及时进行处置，处置率达100%，并留存符合法定要求的处置记录。 | |  |  |  |
| 12、批发市场设置门禁和入场待检区。 | |  |  |  |
| 13、批发市场设置快检室，配备与所经营品种相适应的检测设备和辅助设备。检测设备按要求保管，并定期维护；检测试剂符合储存条件，且在保质期内。能够开展对可疑兽农药或其他污染物污染的蔬菜、农副产品、食品原料和食品的快速抽样检测。 | |  |  |  |
| 14、批发市场开办者建立并执行抽样检验制度，建立快检室，配备检验设备，配备检验人员或委托有资质的食品检验机构对进入市场销售的食品及食用农产品进行抽样检验或快速检测。采样、检测、判定报告、复检、不合格食用农产品处置以及档案资料管理等相关检测工作管理制度健全，快速检测方法符合国家规定。快速检测和抽样检验记录内容完整规范。快速检测和抽样检验结果及时公布。 | |  |  |  |
| 15、批发市场开办者印制统一格式的销售凭证，载明食品及食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、地址、联系方式等项目。 | |  |  |  |
| 入场经营者 | 1、市场内销售者取得合法经营资质，亮食品小摊点备案卡、健康证经营。 | |  |  |  |
| 2、销售者具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的储存和销售场所及设备设施。 销售冷藏、冷冻食用农产品的，配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。经营鲜活产品应当具备能够保持产品鲜活的设施和条件。 | |  |  |  |
| 3、销售者采购食用农产品，查验食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。 | |  |  |  |
| 4、从事食品批发业务的经营企业建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。 | |  |  |  |
| 5、食用农产品销售者建立进货查验记录制度，如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于6个月。 | |  |  |  |
| 6、销售者贮存食用农产品的，如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。记录和凭证保存期限不少于6个月。 | |  |  |  |
| 7、销售食用农产品的，在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息。 | |  |  |  |
| 8、销售按照规定应当包装或附加标签的食用农产品的，包装或者标签上按照规定标注食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；对保质期有要求的，标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，予以标明；有分级标准或者使用食品添加剂的，标明产品质量等级或者食品添加剂名称。标签所用文字使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。 销售获得无公害农产品、绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品，有符合食品安全标准的包装，并标注相应标志和发证机构。 | |  |  |  |
| 9、销售肉及肉制品，查验检验检疫合格证明，不销售未按规定进行检验或检验不合格肉类。 | |  |  |  |
| 10、市场内销售含有转基因动植物、微生物或者其产品成份的食用农产品，其标签标识符合《农业转基因生物安全管理条例》的规定。 | |  |  |  |
| 11、市场内销售的进口食用农产品，有出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫合格证明等证明文件。 | |  |  |  |
| 12、进口食用农产品的包装或者标签应当符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明原产地，境内代理商的名称、地址、联系方式。进口鲜冻肉类产品的包装标明产品名称、原产国（地区）、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容。分装销售的进口食品及食用农产品，在包装上保留原进口食品及食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。 | |  |  |  |
| 13、市场销售的食用农产品使用的保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等应当符合国家食品安全标准。 | |  |  |  |