

2017 年度滨城区食品安全 监督抽检计划方案

根据创建“省级食品安全城市”的要求，结合 2017 年全区食品药品监督管理工作实际及食品监管工作需要，制定本计划。本项目预算 1000000 元。

一、指导思想

认真贯彻落实“省级食品安全城市”有关规定及 2017 年滨城区食品药品监督管理工作要求，组织开展区级食品安全监督抽检工作，全面掌握我区食品安全状况，及时发现食品安全质量问题，采取有效措施，加大监督管理力度，防止发生系统性、区域性食品安全风险，促进我区食品安全质量水平不断提高。

二、工作任务

2017 年度食品安全监督抽检范围覆盖滨城辖区，食品生产环节监督抽检 14 个类别的 30 批次；食品流通环节监督抽检 21 个类别的 450 批次（含食用农产品 210 批次）；餐饮服务环节 9 个类别的 500 批次；保健食品非法添加 7 各类别的 20 批次，共计 1000 批次。（详见附件 1、2、3、4）。

三、工作内容及要求

（一）工作时间

本年度监督抽检计划中食品生产环节采样应尽量覆盖获证生产加工企业，抽检的样品先采取“直通车”方式在区域范围内的流通环节购买，在流通环节购买不到或数量不能

满足抽样量以及全部销售到省外的企业产品；流通环节采样应涵盖批发区场、农贸区场、商场、超市、小食杂店等不同业态；餐饮环节采样应涵盖大、中、小型餐饮服务单位和学校（幼儿园）食堂及企（事业）单位食堂。

应均衡完成抽检任务，2017年11月10日前完成全部抽样送检工作，2017年12月10日前完成不合格产品后处理，2017年12月20日前将抽检结果在区局网站专栏公示。其中生产环节的监督抽检在10-12月份执行，其中抽样工作应于10月30日前完成，检验工作应于11月15日前完成，检验报告寄送工作应与11月30日前完成，数据汇总工作应于12月10日完成

（二）择优招标遴选承检机构

根据国家总局《食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）》、《食品安全监督抽检和风险监测承检机构管理规定》、《山东省食品药品监督管理局关于进一步做好食品安全抽检及信息发布工作的意见》等有关食品安全法律法规和制度规范要求，按照系统内检验机构优先，适度选用第三方机构的原则，招标选定承检机构。但由于时间紧任务重建议招标六家第三方监测机构同时开展抽验工作。

（三）监督检查及抽检

抽样工作由区局技术中心根据《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全抽检监测实施细则》及《山东省食品药品监督管理局关于进一步做好食品安全抽检及信息发布工作的意见》制定抽检工作计划和方案，统一组织调度，相关科室所分别根据实际情况，协同抽检并同步开展

监督检查工作。食品科负责抽检和不合格后处理工作的组织协调、督导、检查、调度及考核；负责确定抽样单位，录入并汇总抽检样品信息，并对抽检结果进行分析研判。

（四）加强承检机构管理

承检机构要严格按照国家总局《食品安全抽样检验管理办法》要求做好样品的受理、确认、检验、检验报告发送、备用样品保存及处理工作。应采取加标回收试验、双人比对试验、不同设备同时检测或不同实验室间比对试验等方式确保数据的准确性。对于非标准的检验方法承检机构应进行方法确认，并保留方法开发相关的数据，存档备查。

承检机构承担还本次抽检任务的：1、印制抽样单、封条等文书 2、样品包装、容器 3、垫付购样费 4、样品信息汇总、系统录入。

（五）及时报送数据结果

承检机构应严格按照有关法律法规、规章和《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》有关要求，将检验工作中发现的不合格食品，根据不同抽样环节，及时报送区局技术中心。发现不合格样品含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，承检机构应当在确认检验结果后 24 小时之内报告。承检机构在 20 个工作日内完成检验及结构报送，结果合格报告书一式两份，不合格的报告书一式三份。

（六）依法采取后处理措施

对监督抽检发现的不合格食品，由承检机构根据不同抽样环节，及时将检验报告寄送滨城区局，技术中心做好登记，分发到监管科室所。各科室、所分别组织对不合格食品进行

样品确认、异议及复检受理、核查处置及后处理等工作。对涉嫌犯罪的，抽样地食品药品监管机构及时移交公安机关。

四、信息公示

技术中心将检验结果及处置情况在区局网站“食品抽检”专栏中公布并按“月报”要求将工作计划、实施方案、信息公示情况上报市局综合协调科。

五、工作纪律

参与抽检监测的各相关单位及其工作人员严格遵守廉洁自律有关规定，不得弄虚作假，瞒报、谎报、漏报检测数据，不得擅自发布有关抽检监测信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测单位和接受被抽检监测单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益。

为了圆满完成 2017 年全区食品安全监督抽检工作，区局技术中心要根据工作要求，加强抽样、检验、结果报告、复检工作的调度，要加强对各监管科室所、承检机构抽样、检验工作的督促指导，及时解决抽检监测工作中遇到的问题，按时完成抽检任务。各科室所要加强协作、通力合作，共同完成本次抽检任务及不合格产品的核查处置工作。

实施方案:

附件:

- 1、2017 年全区食品生产环节监督抽检品种项目汇总及任务分配表
- 2、2017 年全区食品流通环节监督抽检品种项目汇总及任务分配表
- 3、2017 年全区餐饮服务环节监督抽检品种项目汇总及任务分配表
- 4、2017 年全区保健食品监督抽检品种项目汇总及任务分配表

附件一

2017 年全区食品生产环节监督抽检品种项目汇总表

| 序号 | 产品类别 | 抽检品种 | 检验项目 | 批次 |
|----|-------|-----------------|--|----|
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 铝的残留量（以干基计）、滑石粉、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计） | 3 |
| | | 挂面 | 铝的残留量（以干基计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、过氧化苯甲酰、溴酸钾 | 1 |
| | | 其他粮食加工品 | 铅、镉、铝的残留量（以干基计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素 B ₁ | 1 |
| 2 | 食用植物油 | 食用植物油 | 酸值（酸价）、过氧化值、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）、黄曲霉毒素 B ₁ | 1 |
| 3 | 肉制品 | 熏煮香肠类、熏煮火腿类、酱卤肉 | 亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂（苋菜红、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、日落黄、新红、赤藓红）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺 | 2 |
| 4 | 酒类 | 白酒 | 酒精度、固形物、甲醇 ^b 、氰化物 ^b 、铅 ^c 、糖精钠环己基、氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） | 1 |
| 5 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 耗氧量、铅、总砷、镉、亚硝酸盐、余氯、溴酸盐、三氯甲烷、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 6 | 调味品 | 酱油 | 氨基酸态氮、铵盐、苯甲酸、山梨酸、黄曲霉毒素 B ₁ 、菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） | 5 |
| | | 食醋 | 总酸、游离矿酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、黄曲霉毒素 B ₁ 、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| | | 酱 | 氨基酸态氮、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） | 1 |
| 7 | 速冻食品 | 速冻面米制品 | 过氧化值（限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）；限熟制品：菌落总数、大肠菌群、致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌） | 2 |

| | | | | |
|-----|-----------|-----------|--|----|
| 8 | 水果制品 | 水果干制品及蜜饯 | 苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、二氧化硫、大肠菌群、霉菌、 | 1 |
| 9 | 薯类及膨化食品 | 膨化食品 | 酸价（限油炸型产品）、过氧化值（限油炸型产品）、羰基价（限油炸型产品）合成着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红）、抗氧化剂（限油炸型产品）（BHA、BHT、TBHQ）、铝的残留量（以干基计）、苯甲酸、山梨酸、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌） | 1 |
| 10 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、致病菌 | 1 |
| 11 | 淀粉及制品 | 淀粉制品 | 二氧化硫残留量、铝的残留量（以干基计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、黄曲霉毒素 B ₁ （限玉米淀粉制品）、二氧化硫 | 1 |
| 12 | 糕点 | 糕点 | 酸价、过氧化值、曲霉毒素 B1、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝）、铝的残留量（以干基计）、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌计数 | 2 |
| 13 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 重金属（以 Pb 计）、铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 14 | 酵母 | 酵母 | 酸度、活细胞率、总砷（以 As, 干基计）、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | 1 |
| 小 计 | | | | 30 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------|------|----------|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|
| 8 | 饮料 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红、靛蓝)(依产品色泽而定) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 6 | |
| | | | 瓶(桶)装饮用水 | 天然矿泉水 | 总砷、镉、铅、总汞、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌、亚硝酸盐、大肠菌群、溴酸盐、硼酸盐、硝酸盐、界限指标、耗氧量、挥发酚(以苯酚计)、氰化物 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 15 |
| | | | | 饮用纯净水 | 耗氧量、余氯(游离氯)、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、铜绿假单胞菌、铅、总砷、镉、亚硝酸盐 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 蛋白饮料 | 含乳饮料及其他蛋白饮料(植物蛋白、复合蛋白) | 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌(限于罐头加工工艺生产的罐装产品)、氰化物(限于杏仁等为原料的饮料)、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、蛋白质 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | | 5 |
| 9 | 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 | 苯甲酸、山梨酸、防腐剂加和系数、二氧化硫残留量、霉菌、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、赤藓红、新红、靛蓝)(视产品具体色泽而定) | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | | | 5 | |
| 10 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、氯霉素 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | | | 5 | |
| 11 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)(视产品具体色泽而定)、铝的残留量(以干基计)、丙酸及其钠盐、钙盐、脱氢乙酸、溴酸钾、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、霉菌计数 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 | |
| 12 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果罐头 | 铅、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)(视产品具体色泽而定)、二氧化硫残留量、商业无菌 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 25 | |
| | | | | 蔬菜罐头 | 铅、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、苯甲酸、山梨酸、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|-----------------------|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|---|---|
| | | | | | 乳)、大肠菌群(仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳)、商业无菌(仅限采用灭菌工艺生产的调制乳) | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 发酵乳 | 铅、总砷、铬、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、山梨酸、霉菌、纽甜(风味发酵乳)、阿斯巴甜(风味发酵乳) | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 三聚氰胺、致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)、黄曲霉毒素 M1、铅、总砷、菌落总数、大肠菌群 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| 19 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按 2:1) | 氨基酸态氮、铵盐、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素 B ₁ 、菌落总数(限餐桌酱油) | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 8 |
| | | 食醋 | 食醋 | 酿造食醋、配制食醋 | 总酸、游离矿酸、总砷、铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、黄曲霉毒素 B ₁ 、菌落总数、大肠菌群 | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | 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) | 坚果、炒货 | 过氧化值、糖精钠、罗丹明 B、二氧化硫、酸价、甜蜜素、黄曲霉毒素 B ₁ | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | | | | 6 |
| 合计 | | | | | | 33 | 26 | 32 | 24 | 31 | 18 | 17 | 29 | 15 | 15 | 240 | | |

| 食品大类(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类(四级) | 检验项目 | 彭李 | 市西 | 市中 | 市东 | 北办 | 梁才 | 秦皇台 | 滨北 | 三河湖 | 杨柳雪 | 合计 |
|----------|----------|----------|----------|--|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|-----|----|
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜禽肉 | 畜肉 | 铅、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、西马特罗(限猪肉)、硝基呋喃代谢物(限猪肉)、氯霉素、土霉素(限肌肉)、四环素(限肌肉)、磺胺类(总量) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 22 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|-------------|--|--|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|-----|---|
| | | | 禽肉 | 铅、镉、恩诺沙星、土霉素（限肌肉）、氯霉素、四环素（限肌肉）、红霉素（限鸡肉）、硝基呋喃代谢物、磺胺类（总量） | 1 | | 1 | | 2 | | | 1 | | | 5 | |
| | | 畜禽内脏 | 畜内脏 | 铅、镉（限肝脏、肾脏）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、西马特罗（限猪肝脏）、氯霉素、土霉素（限肝脏、肾脏）、四环素（限肝脏、肾脏）、磺胺类（限肝脏、肾脏） | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | 3 |
| | | | 禽内脏 | 铅、镉（限肝脏、肾脏）、恩诺沙星（限肝脏、肾脏）、土霉素（限肝脏、肾脏）、氯霉素、四环素（限肝脏、肾脏）、磺胺类（限肝脏、肾脏） | | | 1 | | 2 | | | 1 | | | | 4 |
| | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼、淡水虾、淡水蟹 | 铅、镉、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ）、磺胺类（总量）、恩诺沙星 | 2 | 1 | 2 | 1 | 3 | | | 2 | | | 11 | |
| | | 海水产品 | 海水鱼、海水虾、海水蟹 | 铅、镉、甲基汞、无机砷、孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ）、磺胺类（总量）、恩诺沙星 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | | | 1 | | | 12 | |
| | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 铅、镉、苏丹红 I-IV、恩诺沙星（限鸡蛋）、环丙沙星（限鸡蛋） | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 31 | |
| | 蔬菜 | 蔬菜（含冬季大棚蔬菜） | 韭菜、结球甘蓝、花椰菜、菠菜、芹菜、普通白菜、茄子、辣椒、番茄、黄瓜、菜豆、豇豆、马铃薯、生姜等 | 毒死蜱、甲胺磷、氧乐果、对硫磷、甲基对硫磷、敌敌畏、乙酰甲胺磷、辛硫磷、六六六、涕灭威、克百威、氯氰菊酯、氟氰菊酯、腐霉利、多菌灵 | 15 | 10 | 15 | 15 | 25 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100 | |
| | | | 鲜食用菌 | 荧光增白剂（限金针菇、白灵菇、双孢蘑菇）、二氧化硫 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | | 1 | | | 7 | |
| | | | 豆芽 | 总砷、二氧化硫 | | | 1 | | 2 | | | | | | 3 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----|------------------------------------|------------------|---|----|----|----|----|----|---|---|----|---|---|-----|----|
| | 水果类 | 柑橘类、梨果类、核果类、浆果和其他小粒水果、瓜果类、热带及亚热带水果 | 苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等 | 氧乐果、灭线磷、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、六六六、涕灭威、克百威、DDT、磷铵、内吸磷、蝇毒磷、治螟磷、苯线磷、地虫硫磷 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | 2 | 1 | 1 | 12 |
| 合计 | | | | | 32 | 21 | 34 | 26 | 49 | 8 | 7 | 17 | 8 | 8 | 210 | |

附件三

2017 年全区餐饮服务环节监督抽检品种项目汇总表

| 序号 | 抽检品种 | 检验项目 | 彭李 | 市西 | 市中 | 市东 | 北办 | 梁才 | 秦皇台 | 滨北 | 三河湖 | 杨柳雪 | 稽查一科 | 合计 |
|----|---------------|--|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|-----|------|-----|
| 1 | 餐饮具(集中消毒与自消毒) | 大肠菌群、菌落总数、游离性余氯、烷基(苯)磺酸钠 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 2 | 48 |
| 2 | 蔬菜 | 氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、甲胺磷、氧乐果、甲基对硫磷、克百威 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 16 | 16 | 23 | 15 | 15 | 12 | 212 |
| 3 | 自制面制品 | 过氧化苯甲酰、次硫酸氢钠甲醛、铝的残留量、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、着色剂(日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红等,视色泽而定) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 44 |
| 4 | 猪肉(生) | 沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、特布他林、喷布特罗、妥布特罗 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 3 | 54 |
| 5 | 熟肉制品 | 沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、亚硝酸盐、色素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 41 |
| 6 | 酱腌菜 | 亚硝酸盐、着色剂(胭脂红、诱惑红、苋菜红、柠檬黄、日落黄,视色泽而定)、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、铅 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11 |
| 7 | 牛羊肉(生) | 沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、动物源成分(牛、羊、鸡、鸭、狐狸) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | | 26 |
| 8 | 煎炸植物油 | 酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并(a)芘 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 22 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 9 | 非发酵豆制品 | 苯甲酸、山梨酸、次硫酸氢钠甲醛、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 1 | 42 |
| | 合计 | | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 39 | 39 | 49 | 40 | 38 | 25 | 500 |

附件四

2017 年全区保健食品监督抽检品种项目汇总表

| 抽检类别 | 抽检项目 | | 彭李 | 市西 | 市中 | 市东 | 北办 | 梁才 | 秦皇台 | 滨北 | 三河湖 | 杨柳雪 | 合计 |
|--------------|--|--|----|----|----|----|----|----|-----|----|-----|-----|----|
| 全检 | 按《企业标准》全检 | | | | | | | | | | | | |
| 监督抽检 非法添加 | 辅助降血糖类 | 甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 20 |
| | 缓解体力疲劳类 | 那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非和那莫西地那非等PDE5型(磷酸二酯酶5型)抑制剂 | | | | | | | | | | | |
| | 减肥类 | 西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、吠塞米 | | | | | | | | | | | |
| | 辅助降血压 | 阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平 | | | | | | | | | | | |
| | 辅助降血脂 | 洛伐他汀、辛伐他汀、烟酸 | | | | | | | | | | | |
| 改善睡眠 | 氯氮卓、马来酸咪达唑仑、硝西洋、艾司唑仑、奥沙西洋、阿普唑仑、劳拉西洋、氯硝西洋、三唑仑、地西洋、巴比妥、苯巴比妥、司可巴比妥、异戊巴比妥、氯美扎酮、褪黑素、佐匹克隆、氯苯那敏、扎 | | | | | | | | | | | | |

