

晋江市市场监督管理局关于组织开展 2020 年 第二季度食品生产加工环节监督抽检 和风险监测工作的通知

各市场监管所、机关科室、执法大队、质量计量检测所：

为加强我市食品安全风险防控工作，有效落实食品生产安全风险隐患排查工作机制，经研究，决定在全市范围内组织开展 2020 年第二季度食品生产加工环节监督抽检和风险监测工作。有关事宜通知如下：

一、监督抽检和风险监测产品、项目

（一）对辖区内获证企业生产的罐头、调味品、粮食加工品、方便食品、饮料和食用油等产品开展监督抽检，具体产品品种（共 6 类 25 种产品）、检验项目和批次（详见附件 1）。本着避免重复抽检的原则，同一企业国家市场监督管理总局、省市场监管局、泉州市市场监管局第二季度已组织抽检的产品本次抽检不再重复外，其余获证企业生产的产品要全覆盖抽检。

（二）对辖区内食品生产企业所使用的辣椒、辣椒油等涉辣食品原料和生产的食用植物油产品开展风险监测。具体监测项目和批次（详见附件 1）。

二、监督抽检和风险监测承检机构

本次监督抽检和风险监测任务由市质量计量检测所（福建省食品质量监督检验中心）组织开展抽样并负责检验。

三、风险监测工作要求

（一）采样要求

在生产企业采集样品时，承检机构应按监督抽查抽样单格式完整填写样品信息并经受检企业确认。采样应向受检企业支付样品费，并索取正式凭证，不得收取检验费和其他任何费用。

（二）检验及结果报送要求

1. 承检机构应优先安排非食用物质、致病菌等高风险项目的检验，保质期短的样品也应优先安排检验。对监测出非食用物质、致病菌等高风险项目以及可能严重影响加工食品安全的问题产品，应及时报告。

2. 检验机构应严格执行风险监测信息报告制度，及时、准确报送监测结果。

（三）问题样品处理要求

对风险监测发现的问题样品，食品生产安全监管科、相关市场监管所、执法大队应在第一时间组织调查核实，并根据问题性质的严重程度，对食品生产企业采取责令召回问题产品、责令限期整改、封存问题产品或原料、责令停产整顿等措施，切实防范食品安全风险，依法查处食品生产加工违法违规行为。

四、监督抽查工作要求

（一）抽样

1. 受检企业生产多种产品的，按获证产品种类抽样送检。

2. 抽样时，抽检的样品应是有食品质量检验合格证明或以其他方式表明合格的预包装产品。抽样人员应采取随机抽样方式，优先采集企业邻近抽样日期生产的产品，抽样日期与样品生产日期间隔原则上不超过3个月。

3. 抽样人员应核对企业产品受检记录，并在抽样单上真实、完整地填写受检样品名称、批号等信息并经受检企业确认，严禁

由企业人员自行抽样、送样。如产品执行企业标准的，务必索取企业标准并随样品送达。

4. 抽取样品应向受检企业支付样品买样费并索取正式凭证，不得收取检验费和其他任何费用。所抽取样品分两份，一份为检验样品，一份为备用样品，原则上，备用样品应封存于检验机构。

（二）检验及判定

1. 承检机构应严格按照《2020年第二季度食品生产加工环节监督抽检和风险监测工作方案》（附件1）规定的项目实施检验。所检验项目有一项及一项以上不符合产品明示或相关标准要求的，即判为：经检验，本次抽查产品不合格，不合格项为××、××；反之即判：经检验，本次抽查产品所检项目合格。

2. 承检机构应优先安排非食用物质、致病菌等高风险项目的检验，保质期短的样品也应优先安排检验。

3. 产品明示质量要求高于依据的标准要求时，应按明示质量要求判定；产品明示质量要求低于依据的国家或行业强制性标准要求时，应按国家或行业强制性标准要求判定。

（三）结果报送

1. 2020年6月30日前，承检机构应分别将检验结果汇总表、明细表（格式见附件2、3）及质量分析报告、抽查经费决算表的纸质材料、电子文本报送食品生产安全监管科。

2. 承检机构在检验过程中发现样品存在非食用物质或致病性微生物问题的，在单项判定结果确认后的24小时内向食品生产安全监管科报送信息。

3. 对所有检验不合格的样品，承检机构应在第一时间编制检验报告，并在报告正式签发后24小时内将两份不合格检验报告（附

抽样单、检验结果通知单)报送食品生产安全监管科;由食品生产安全监管科立即将不合格检验报告转交相关市场监管所或执法大队,相关市场监管所和执法大队应于 2 个工作日内送达生产企业进行确认。

(四) 异议及后处理

1. 企业对样品真实性或检验结果有异议的,应在收到检验报告之日起 7 日内,向食品生产安全监管科提交书面异议申请及相关证明材料。对异议申请人在收到检验结果 7 日内所提出的任何书面异议,食品生产安全监管科都应在规定的时限内予以回复。

2. 对样品真实性、检验结果无异议的产品不合格生产企业或经异议复检维持不合格结论的,食品生产安全监管科、相关市场监管所和执法大队要参照《食品安全抽样检验管理办法》(国家市场监督管理总局令第 15 号)、食品药品监管总局办公厅《关于印发食品安全监督抽检和风险监测工作规范(试行)的通知》(食药监办食监三〔2014〕55 号)及省市场监管局有关后处理规定,按局执法办案程序规定及时组织开展调查并依法处理。对检出高风险项目以及可能严重影响加工食品安全的问题,应在第一时间采取处置措施。

五、其他事项

未经同意,有关监测数据、问题样品报告、分析报告、调查处理情况等工作文件不得擅自泄露或对外发布。

- 附件: 1. 晋江市市场监督管理局 2020 年第二季度食品生产加工环节监督抽检和风险监测工作方案
2. 检验结果汇总表

3. 检验结果明细表

晋江市市场监督管理局2020年第二季度食品生产加工环节风险监测和监督抽检工作方案

序号	产品类别	产品种类	检验项目	监测抽查对象	拟监测抽查批次(个)	备注
1	罐头	畜禽水产罐头	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)(畜禽肉罐头)、多氯联苯(水产动物罐头)、苯甲酸、山梨酸、商业无菌	辖区内获证企业	22	
2		果蔬罐头	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)(仅食用菌罐头)、二氧化硫残留量(仅食用菌罐头)、糖精钠(以糖精计)(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸、山梨酸、商业无菌	辖区内获证企业	14	
3		其他罐头	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸、山梨酸、商业无菌	辖区内获证企业	7	
4	调味品	固态调味料(鸡精)	总氮、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	辖区内获证企业	9	
5		固态调味料	氨基酸态氮、总氮、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、致病菌	辖区内获证企业	26	
6		半固态调味料	苯甲酸、山梨酸、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、致病菌	辖区内获证企业	4	
7		液态调味料	苯甲酸、山梨酸、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、致病菌	辖区内获证企业	1	
8		调味油	酸价、过氧化值、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)	辖区内获证企业	3	
9		酱油	氨基酸态氮、总酸(仅适用于烹调酱油)、铵盐、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、菌落总数(仅适用于餐桌酱油)、大肠菌群、致病菌【(n=5)沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	1	致病菌执行GB29921-2013标准
10		食醋	总酸、游离矿酸、苯甲酸、山梨酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群	辖区内获证企业	4	
11		味精	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、谷氨酸钠、食用盐(限加盐味精)、硫酸盐(以SO ₄ ²⁻ 计)、呈味核苷酸二钠(限增鲜味精)	辖区内获证企业	7	

12		酱类	氨基酸态氮、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、、大肠菌群、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	1	致病菌执行GB29921-2013标准
13	粮食加工品	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、六六六、滴滴涕、黄曲霉毒素B1	辖区内获证企业	10	
14		挂面	铅（以Pb计）	辖区内获证企业	2	
15		其他粮食加工品	总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量(仅米粉类、粉条)、菌落总数、大肠菌群、致病菌	辖区内获证企业	10	
16	方便食品	方便面	铅（以Pb计）、酸价（仅检油炸面块）、过氧化值（仅检油炸面块）、菌落总数、大肠菌群、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	2	致病菌执行GB29921-2013标准
17		其他方便食品	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（以糖精计）、、菌落总数、大肠菌群、致病菌	辖区内获证企业	3	
18	饮料	饮用纯净水	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、余氯（游离氯）、耗氧量（以O2计）、溴酸盐、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群（n=5）、铜绿假单胞菌（n=5）	辖区内获证企业	22	
19		碳酸饮料	铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	辖区内获证企业	3	
20		茶饮料	铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	2	致病菌执行GB29921-2013标准
21		蛋白饮料	蛋白质、铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	4	致病菌执行GB29921-2013标准
22		果蔬汁类及其饮料	铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	3	致病菌执行GB29921-2013标准
23		固体饮料	铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	4	致病菌执行GB29921-2013标准

24		其他饮料	铅（以Pb计）、苯甲酸、山梨酸、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌【（n=5）沙门氏菌、金黄色葡萄球菌】	辖区内获证企业	7	致病菌执行GB29921-2013标准	
25	食用油	食用植物油	酸值（酸价）、过氧化值、溶剂残留量、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并（a）芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	辖区内获证企业	14	风险监测	
26	涉辣食品原料	涉辣企业所使用的辣椒/辣椒油	罗丹明B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV	辖区内获证企业	30		
27	食用油	食用植物油	邻苯二甲酸二（ α -乙基己酯）（DEHP）、邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）	辖区内获证企业	14		
合 计						229	

备注：1、合成着色剂检胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝，致病菌检验项目依据所执行的判定标准而定；

2、若检验项目中，执行判定标准未作要求则不检；

附件2

检验结果汇总表

填报单位：

填报日期：

联系人：

联系电话：

序号	产品类别	产品品种	抽检单位数	抽检产品批次	实物质量合格批次	合格率	主要不合格项	检验费(万元)	辖区因停产等原因未抽检单位数
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
	合计								

备注：1. 产品类别、产品品种的名称、顺序应与监测方案保持一致；2. 检验经费决算表需单独上报，本表仅填报检验费用。

