

DB1302

唐 山 市 地 方 标 准

DB1302/T XXX—2021

食用农产品市场快速检测室管理规范

(征求意见稿)

2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

唐山市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由唐山市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：唐山市市场监督管理局、唐山市丰南区市场监督管理局、唐山市食品药品综合检验检测中心。

本文件主要起草人：陈志利、唐婕、张璋、樊树存、朱力涛、侯蕾、冯悦、王雅静、王磊、唐建伟、王国际、闫艳华、张亮、段晓然、项爱丽。

食用农产品市场快速检测室管理规范

1 范围

本文件规定了食用农产品市场快速检测室（以下简称“快检室”）开展快速检测的管理要求、技术要求和过程要求。

本文件适用于唐山市行政区划内食用农产品市场快速检测室食品快速检测的管理。其他食品生产经营单位开展食用农产品快速检测的实验室可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 5009.1 食品卫生检测方法 理化部分 总则

GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测

3 术语和定义

GB/T 5009.1、GB/T 27404 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

快速检测产品

用于食品快速定性检测的仪器设备和试剂盒。

3.2

样品前处理

根据检测方法的要求，将样品处理到符合后续测试要求的所有样品处理过程，包括样品的制备和对样品中待测组分的提取、净化和浓缩。

3.3

AB 岗工作制

在工作日或者节假日内，实行两个岗位之间顶岗或互为备岗的工作制度。

3.4

空白试验

除不加试样外，采用完全相同的分析步骤、试剂和用量，进行平行操作所得的结果。用于扣除试样中入试剂本底和计算检测方法的检出限。

3.5

平行试验

从制备后的样品中取两个以上质量相近的样品，以完全一致的条件（包括温度、湿度、仪器、试剂，以及试验人等）进行试验，看其结果的一致性。

3.6

你送我捡

以食用农产品为重点，围绕农兽药残留、非法添加非食用物质等热点问题，对消费者送检的自购食

用农产品进行现场免费快速检测并告知检测结果的服务活动。

3.7

你点我检

通过广泛征集公众关切的食品品种及其检测项目，邀请公众现场观摩食品抽样、制样及快速检测的过程，及时向公众公布“你点我检”结果。

4 管理要求

4.1 组织管理

4.1.1 食用农产品市场应提供必要的场地、设施、设备、人员、资金等条件，以保证快检室的正常运行。

4.1.2 食用农产品市场负责人应对快速检测工作的整体运行和管理负责，确保检测工作的质量。

4.1.3 快检室应由食用农产品市场确定的食品安全管理机构管理，应接受市场监管部门的监督和指导。

4.1.4 快检室质量负责人应由食用农产品市场负责人授权的食品安全管理人员担任，应熟悉相关法律法规和食品安全相关知识，掌握质量控制措施、实验室安全与防护知识，应具备对食品安全有害因素进行安全评价以及对检测人员出具的检测结果进行分析的能力。

4.1.5 快检室应界定快速检测或对检测有影响的关键人员的职责，有措施保障快检室的正常运行和快检质量。

4.1.6 纳入市场监管部门组织的“你送我检”、“你点我检”活动的食用农产品市场快检室，应定期面向消费者开展“你送我检”、“你点我检”活动，及时告知快速检测结果；对消费者提出的有关食品安全的咨询应提供科学解答，宣传食品安全科普知识。

4.2 管理体系

4.2.1 应建立、实施和维持与其活动范围相适应的管理体系，有可查阅的食品快速检测相关的法律法规、规范、标准、规程、方法及仪器设备使用说明书等，有明文展示的快速检测制度、检测计划、检测流程、记录表格等。

4.2.2 快速检测制度应包括快检人员岗位职责、人员培训、设施设备管理、操作规程、质量控制、不合格食品处置等制度。

4.2.3 快速检测工作流程应参考附录 A 的规定，包括接受任务、样品采集、样品登记、样品前处理、快速检测、结果判定、结果公示、资料保存等。

4.2.4 食品快检人员和所在机构应尊重科学，恪守职业道德，保证出具的快检数据和结论真实、客观，不得出具虚假快检结果。

4.3 文件和记录控制

4.3.1 纳入管理体系的所有文件在发布前经企业授权人审查并批准使用，定期审查文件，必要时修订。

4.3.2 快检室应建立和保存清晰的质量和技术记录，保证记录的识别、收集、存取、归档、储存维护和清理，各种质量和技术记录的保存期不少于 5 年。食品快速检测工作表格相关示例见附录 B。

5 技术要求

5.1 人员

5.1.1 应配备与检测能力、检测数量相适用的快速检测人员，满足快速检测工作及执行质量控制措施需要。日常快检工作量可由一名检测人员完成的，应实施 AB 岗工作制。

5.1.2 快检工作人员应取得高中或同等以上学历，食品、化学、检验、医学、农业、兽医等相关专业的优先。快检人员应熟悉相关法律法规、检测方法原理，掌握食品采样、快检操作规程、质量控制、实验安全等要求，经快速检测培训并考核合格后上岗。

5.1.3 新上岗人员实习期间应在有经验和有能力的检测人员陪同下从事现场检测活动。

5.1.4 应制定管理人员和快检人员培训和考核计划，定期接受食品安全及检验检测相关的法律法规、质量管理体系及专业技术培训，建立并保存人员资格、能力、教育、培训的档案。

5.2 采购与供给

5.2.1 应确保购买的所有影响检测质量的供应品和耗材，只有在经检查或确认符合有关检测方法规定的标准规范或要求之后才能投放使用，保存相关资质证明材料及查验记录。

5.2.2 快速检测产品应达到检测方法的要求，声称采用市场监管总局制定发布食品快检方法的快检产品还应符合食品快检产品评价有关要求。

5.2.3 外出携带或运送快速检测产品时，应做好防护措施，如防晒、温度控制等，避免快速检测产品失效。

5.3 设施和环境条件

5.3.1 快检室的建设应具有检测工作所必需的操作台面、水、电、照明、通风、安全应急、控温等基础设施。

5.3.2 进行样品制备、样品前处理、检测结果判读的场所，应具备良好的光线、有效通风和适宜的温度，应采取措施防止因溅出物、挥发物引起的交叉污染。

5.3.3 快速检测产品、标准品、样品存放区域应符合其规定的保存条件。

5.4 区域隔离和准入

5.4.1 检测区和非检测区应分离，检测区应有明显标识。检测区可按工作内容和仪器类别进行有效隔离。

5.4.2 非本快检室人员未经许可不准进入工作区域，进入检测区域的人员应穿工作服。

5.4.3 快检室内不得有与检测无关的物品，不得进行与检测无关的活动。

5.5 安全卫生及废弃物处置

5.5.1 快速检测过程中涉及使用危险化学品的，应遵守国家危险化学品安全管理的相关规定。

5.5.2 快检室应保持整洁，做完实验后及时清除实验废弃物，及时清洗用过的物品、器具、仪器设备。

5.5.3 化学分析和样品前处理涉及有机溶剂和挥发性气体时，应在通风柜中操作；未安装通风柜的快检室不得开展具有此种前处理过程的检测项目。

5.5.4 快检人员开展快速检测操作时应穿工作服，戴防护手套和防护口罩。

5.5.5 检测过程中产生的废弃物应倒入分类的废弃桶或废液瓶内，危害性废弃物不能随意带出检测区域或丢弃。

5.5.6 快检人员应定期检查安全装置和消防器材的有效性，掌握各种安全装置和消防器材的使用方法，以便在紧急情况下能正确使用。

5.5.7 快检室无法妥善处理的废弃物应由专业机构统一处理，做好处置记录。

5.6 仪器设备的配置

5.6.1 快检室应根据承检样品类别、检测项目的需要，配备满足检测方法和检测频次要求的快速检测仪器设备、样品前处理设备、样品保存及废物处理设备、数据处理等设施设备。

5.6.2 新设备到货后，应及时进行安装、调试和验收，确认技术参数达到要求。

5.6.3 建立仪器设备台账，及时更新，保持账物相符。

5.7 仪器设备使用和维护

5.7.1 快速检测仪器设备的使用人员应经过操作培训并考核合格，严格按照说明书和操作规程使用。

5.7.2 设备发生故障或出现异常时，应立即停止使用，分析原因，直至故障排除并经过校准表明能正常工作，方可投入使用；设备未修复期间，应在明显位置加贴停用标识。

5.7.3 仪器设备未经批准不得外借。仪器设备外借返回，应检查设备的性能、状态，如出现故障修复，应重新验收后方可投入使用。

5.7.4 仪器设备的每次使用和维护都应做好记录。

5.8 仪器设备的校准

5.8.1 对测试、取样结果的准确性和有效性有重要影响的测量设备，在投入使用前应进行校准，保证测试结果的量值溯源性和可靠性。未经校准合格的仪器设备不得使用。

5.8.2 应定期对计量器具进行校准和核查。

6 过程要求

6.1 检测计划

6.1.1 食用农产品市场应制定食品安全快速检测计划，检测项目、样品覆盖率和检测频次应与经营的食用农产品（食品）品种、交易数量相适应。

6.1.2 承担“你送我检”、“你点我检”活动的食用农产品市场，应制定包括“你送我检”、“你点我检”活动的时间、地点、组织方式及快检服务项目等有关内容的工作方案。

6.1.3 食用农产品市场根据经营的食物种类应按照附录 C 规定的要求，设置与基本检测、抽查检测和自选检测等类别相对应的快检项目。基本检测和抽查检测类项目均为必检项目，基本检测项目应每日检测，抽查检测项目为定期或不定期检测，抽查项目每月应检测 3 次以上；自选检测项目为非必检项目，根据经营品种、经济实力、检测能力、食品安全风险程度、市场监管部门要求等自行确定具体检测项目、检测批次和覆盖率。

6.1.4 鼓励食用农产品市场对克百威、毒死蜱、氧乐果等禁限用农药及腐霉利、多菌灵等易超标的常规农药残留开展针对性快速检测。

6.1.5 开展食品快速检测的方式、时间和覆盖率应符合下列要求：

- a) 无法提供产地证明或者购货凭证、合格证明文件的食用农产品，应进行入场前检测，经快速检测合格的，方可入场销售。
- b) 对符合入场要求的食用农产品（食品）按快速检测计划开展常规检测，常规检测可在交易中进行。常规检测时，抽取样品的种类每月应不少于 1 次覆盖经营的全部食用农产品；每日样品检测批次数、非农残项目与农残项目检测批次构成比应符合市场监管部门的要求。

6.2 样品来源

6.2.1 食用农产品市场经营的食用农产品、散装食品、餐饮食品、现场制售食品、预包装食品和相关产品。

6.2.2 开展“你送我检”活动期间消费者送检的食用农产品样品。

6.2.3 市场监管部门在日常监管、专项整治、活动保障等现场检查工作中抽取并委托食用农产品市场快速检测的样品。

6.2.4 市场监管及有关部门开展食品快速检测结果验证、校准或检测能力评价时交付的样品。

6.3 抽样要求

- 6.3.1 抽样人员应掌握抽样基本理论和抽样方法，抽样过程中应详细记录被抽样单位（或摊位）、样品类别、名称、数量、采样日期、采样人员等信息。
- 6.3.2 抽样应采用随机方式，样品应具有代表性，以使对所取样品的测定代表样本总体的特性。
- 6.3.3 抽样量应满足检测精度要求，能足够检测、复测或确证使用。
- 6.3.4 抽样时应抽取混合样本。对蔬菜水果等进行抽样时，不能就单株（或单个果实）作为检测样本。
- 6.3.5 应使用合适的洁净食品容器（如：自封袋）盛装样品，应对样品编号登记和标注唯一性标识。

6.4 样品接收

- 6.4.1 收样与抽样人员非同一人或接收送检样品时，收样人员应认真检查样品的包装状态，若有异常，应与送样人员达成处理决定。
- 6.4.2 接收后的样品不用时，样品容器应始终保持闭口状态，置于规定温度环境中保存；快速检测结果为阳性的样品（包括已制备的样品），应在冷冻条件下留样保存不少于 15 个工作日。
- 6.4.3 消费者送检的样品仅够一次检测量或要求返还样品时，可不受复测、留样数量限制。

6.5 样品前处理

- 6.5.1 样品在抽样、传递、处理和测试等各个过程中应始终确保样品的原始特性，未受污染、变质或混淆。
- 6.5.2 样品应在完成感官评定后，经预处理后混匀，再进行缩分后，取得检测用的样品。
- 6.5.3 样品前处理过程中所用的试剂和水应当符合分析要求。
- 6.5.4 样品制备应使用洁净的制样工具，制成样品应盛装在洁净的塑料袋（杯）或惰性容器中，立即闭口，做好标记，置于规定温度环境中保存。
- 6.5.5 按照检测方法的要求对样品进行前处理，应使被测组分全部进入待测溶液，处理过程中不应引入被测组分，也不能使被测组分损失，保证测定结果的准确性和灵敏度。

6.6 检测过程

- 6.6.1 检测前应做好各项准备工作：
 - a) 核对标签、检测项目和相应的快速检测方法；
 - b) 按照检测方法的要求准备仪器和器皿，使用符合分析要求的试剂和水，按检测方法配制试剂或使用与检测仪器配套的快速检测试剂盒；
 - c) 检查检测现场清洁、温度等可能影响测试质量的环境条件；
 - d) 选择适合的原始记录方式。
- 6.6.2 食品快检应当严格按照快检方法或快检产品说明书要求规范操作，检测过程中的称取、量取、吸取、空白试验、溶液配置、仪器设备、检验的要求应符合 GB/T 5009.1-2003 中第 3、5、7、9 章规定的要求。
- 6.6.3 快速检测过程中应详细记录样品编号、类别、名称、检测项目、检测结果、检测结论、检测日期、检测人员、快检产品信息、快检方法，分析结果的表述应符合 GB/T 5009.1-2003 中第 10 章规定的要求。
- 6.6.4 当测试出现不正常现象应详细记录，采取措施处置。
- 6.6.5 按要求保存原始记录，并依据原始记录出具检测结果。
 - a) 快检仪器具备智能化操作系统的，应将样品信息、被抽样单位、检测单位、检测人员、检测日期等信息录入系统，与检测数据和判定结果等生成数据库。应采取相应措施，保证数据在采集、输入、传输、导出、储存等过程中完整不丢失。

- b) 通过快检仪器生成的检测结果，应作为原始记录存档。
- c) 对无法作为原始记录保存的检测结果，应在原始记录表上如实记录测试情况及结果，宜通过拍照等电子化方式存档。
- d) 原始记录应字迹清楚，划改规范，保证记录的原始性、真实性、准确性和完整性。
- e) 记录的修改涉及原检测结果的，应对原样品进行复测，经审核人批准后修改；更改内容不影响原检测结果的，可直接划改并签字。

6.6.6 食品快检检测人员和审核人员不应是同一人。

6.7 检测结果

6.7.1 初次检测结果为阴性或测定值未超过国家标准限值时，应判定该批产品为合格。

6.7.2 初次检测结果呈阳性或测定值超过国家标准限值时，应对该样品进行复测，复测应进行平行试验。

- a) 平行试验结果符合检测方法的精密度要求时，以平行试验的测定值的算术平均数作为复测结果；如果试验结果以阴性或阳性表述，则表述一致的平行试验结果作为复测结果。
- b) 平行试验结果不符合检测方法的精密度要求或表述不一致时，应核查快速检测全过程，以确定问题产生的原因，及时采取纠正措施。
- c) 复测结果呈阴性或测定值未超过国家标准限值时，判定该批产品为合格；复测结果呈阳性或测定值超过国家标准限值时，应经审核人审核后，判定该批产品为不合格。

6.7.3 快检室应将快速检测结果录入食品安全快速检测记录表。

6.8 结果质量控制

6.8.1 快检过程中应随同样品测试做空白试验，空白值的使用应符合符合 GB/T 27404-2008 中 7.1.2 的要求。

6.8.2 快检过程中宜根据需要随同样品测试做控制样品的测定，用统计方法对控制样品的测定结果进行评价。质量控制试验还应符合 GB/T 27404-2008 中 7.1.3 规定的其他要求。标准物质、质控样品应按规定条件储存，并确保在有效期内使用。控制样品应包括一般有以下两种：

- a) 在样品（该样品中被测组分的含量相对加标量可以忽略不计，或者已知其含量）中加入已知量的标准物质，成为加标样品；
- b) 选用与被测样品基本相同或相近的实物标准样。

6.8.3 如需开展内部比对试验，应按 GB/T 27404-2008 中 7.1.4 规定的方法组织实施，应覆盖所有常规项目和全体快检人员。

6.8.4 食用农产品市场应按要求参加市场监管部门组织的食品快速检测结果验证，通过将食品快检结果与实验室检验结果比对或盲样验证方式，验证食品快检结果的准确性。

6.8.5 取得实验室资质的快检室还应参加实验室认可机构组织的能力验证活动和实验室主管机构组织比对活动。

6.9 快检结果公布

6.9.1 食用农产品市场宜在食品销售区域设立快检信息公布专栏或采取电子显示屏、电视屏等形式公布食品快检结果信息。食品快检信息应真实、客观、易懂，不得误导消费者。

6.9.2 公布信息主要包括样品名称、销售者（被抽样单位或摊位信息）、检测项目（注明俗称）、检测结果、检测结论、采样时间、检测时间、检测方法等。

6.9.3 复检结果及不合格的食品（含食用农产品）的处置情况，应在原食品快检信息公布渠道及时公布。

6.9.4 对发现公布的食品快检信息存在错误的，信息公布单位应及时进行更正。

6.9.5 市场监管部门可要求食用农产品市场采取纸质数据材料、电子数据、快速检测仪器数据直接上传监管平台等方式报送快速检测信息。

6.9.6 食用农产品市场可依据被抽查食品经营者的要求出具食品快速检测报告单。食品快速检测报告单只对所检样品的所检项目负责，所检项目的实际值以有资质的实验室出具的检测结果为准，不属于法定检测报告单。

6.10 快检不合格产品处置

6.10.1 食品快检结果表明不符合食品安全标准的，被抽查食品经营者应暂停销售相关产品。

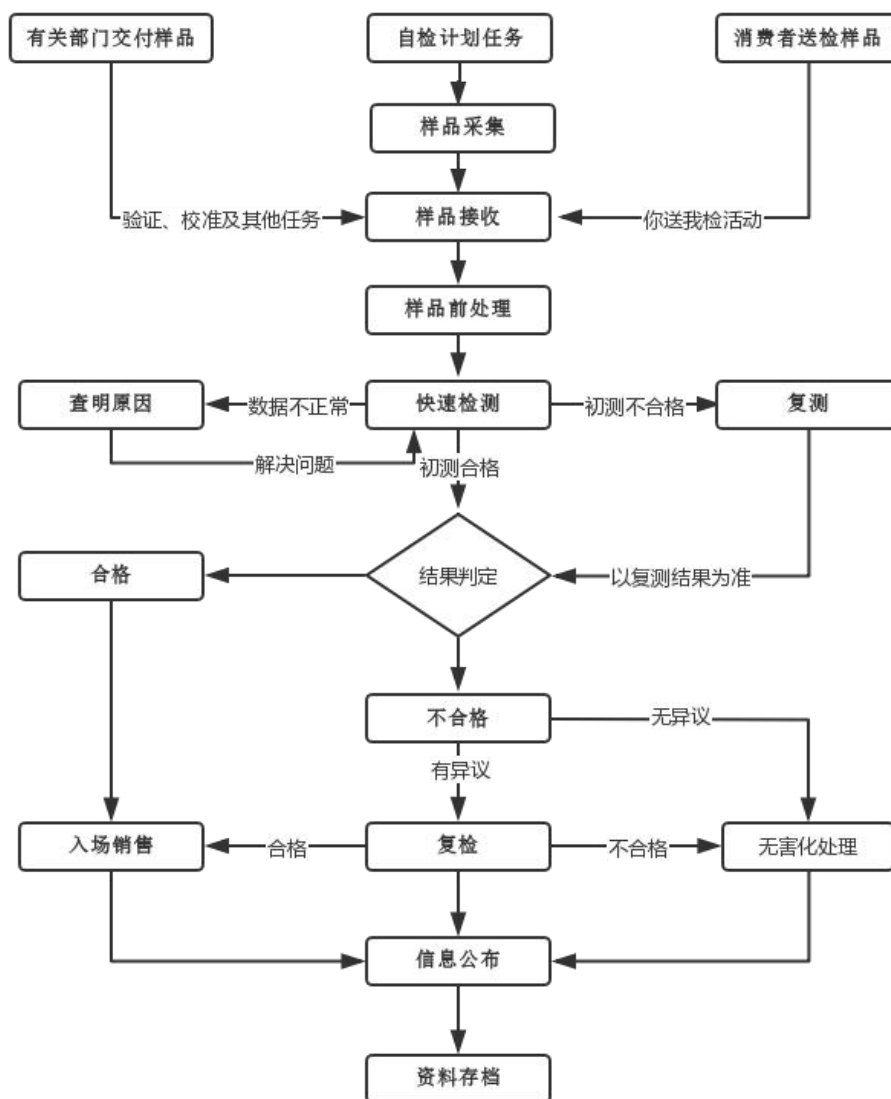
6.10.2 被抽查食品经营者对食品快检结果无异议的，食用农产品市场应依照集中交易市场管理规定或者与销售者签订的协议，对该批次产品进行无害化处理，并及时向属地市场监管部门报告。

6.10.3 被抽查食品经营者对食品快检结果有异议的，可以自收到检测结果时起4 h内申请复检，食用农产品市场应及时向属地市场监管部门报告。复检由市场监管部门组织，不应采用快检方法。复检期间，应对该批次产品予以封存。复检结果为不符合食品安全标准的，应按照有关要求对该批次产品进行无害化处理。

6.10.4 市场监管部门接到食用农产品市场报告的食品快检不合格信息后，应及时跟进监督检查或组织实验室检验，防控食品安全风险。

附 录 A
(资料性)
食品快速检测工作流程图

图 A. 1 食品快速检测工作流程图



附 录 B

(资料性)

食品快速检测工作表格样表

食品快速检测工作表格可参考附录 B. 1-7 样表的内容要素和格式

表 B. 1 食品快速检测抽样单

抽样时间： 年 月 日 时 分

抽样单编号：

被抽样单位名称（字 号、摊位号、车牌号、身 份证号等）			负责人		
			联系电话		
样品名称	产地或生产者信息	入市（或生产） 日期	规格	采样数量	样品编号
抽样人签字		被抽样人签名			

注：本抽样单一式两份，抽检单位和被抽检人各执一份。

表 B. 2 食品快速检测记录表

样品编号	样品名称	被抽样 /送样单位	检测项目	检测 结果	检测结论	检测日期	检测人	快检产 品信息	检测 方法

表 B. 3 食品快速检测结果公示表

序号	样品名称	销售者	检测项目 (注明俗称)	检测结果	检测结论	采样时间	检测时间	检测方法

表 B. 4 仪器设备台账

序号	设备编号	设备名称	规格型号	生产厂家	使用部门	购进日期	备注

表 B. 5 仪器设备使用记录

仪器名称

仪器编号

日期	使用时间		仪器状态		检测项目	使用人	备注
	开始	结束	使用前	使用后			

表 B.6 仪器设备维护保养记录

仪器设备名称		型号		设备编号	
维 护 计 划					
维护目的	保证仪器设备正常运行，满足日常正常使用				
维护部门				仪器管理人	
维护要求	每____维护保养一次				
维护记录					
时间	维 护 保 养 措 施				维护人

表 B.7 食品安全快速检测报告单

编号：() 第 号

被检测单位名称（字号、摊位号、车牌号、身份证号等）				负责人		联系电话	
样品名称	样品编号	产地或生产者信息	检测项目	检测结果	国家标准或依据	标准限值或要求	检测结论

抽样人：

抽样日期：

检测人：

检测日期：

食用农产品市场名称：

签发日期：

注：1、本单一式两联，第一联存档，第二联送被抽样单位；2、本报告单只对所检样品的所检项目负责；3、样品的检测项目实际值应以有资质的实验室出具的检测结果为准；4、本报告单本市场履行主体责任、开展快速检测的证明，不属于法定检测报告单。

附 录 C

(规范性)

食品快速检测项目一览表

食用农产品市场应根据经营的食物种类按照表 C.1 的内容设置与基本检测、抽查检测和自选检测等类型相对应的快检项目。

表 C.1 食品快速检测项目一览表

序号	快检项目	食用农产品（食品）种类	类型
1	农药残留（有机磷及氨基甲酸酯类农药）	蔬菜、水果	基本检测
2	瘦肉精（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）	生鲜畜禽肉及副产品	基本检测
3	肉类水分	生鲜畜禽肉类	基本检测
4	甲醛	水发品（水发海参、牛百叶、牛肚、海蜇、猪皮等），冰鲜水产，干制水产，血制品（猪血、鸭血等），鲜香菇，鱼丸等	抽查检测
5	吊白块 （次硫酸氢钠甲醛）	米面制品（年糕、馒头、面条、米粉等），豆制品（腐竹、豆腐干等），腌渍蔬菜，部分蔬菜（生姜、豆芽、竹笋、茭白、去皮土豆、去皮芋艿、鲜藕等）等	抽查检测
6	亚硝酸盐	肉制品（腌肉、火腿、腊肠、肉丸、肉馅、肴肉等），凉菜，自制调味料，酱腌菜，食用盐，其他腌制品等	抽查检测
7	二氧化硫	干制新鲜食用菌，干制蔬菜（干辣椒、辣椒粉、干黄花菜、菜干等），蘑菇蔬菜，部分鲜蔬（生姜、豆芽、竹笋、茭白、去皮土豆、去皮芋艿、鲜藕等），豆制品（腐竹、豆腐干等），米面制品（年糕、馒头、面条、米粉等），卫生筷等	抽查检测
8	双氧水 （过氧化氢）	肉制品（凤爪、鸭掌、卤肉、百叶、猪皮、猪蹄筋等），干制果仁（莲子、开心果、椰果等），水发产品（海蜇、牛百叶等），水产干品（虾仁、银鱼干等），牛奶等	抽查检测
9	硼砂或硼酸	丸制品（肉丸、鱼丸）、米面制品（粽子、饺子皮、凉面等）、虾类	抽查检测
10	工业碱 （主要成分氢氧化钠）	冰鲜水产，水发品（水发海参、牛百叶、牛肚、海蜇、猪皮等）肉制品（凤爪、鸭掌、卤肉、百叶、猪皮、猪蹄筋等）等	抽查检测

表 C.1 建议食品快速检测项目一览表（续）

序号	快检项目	食用农产品（食品）种类	类型
11	特定种类农药残留（有机磷、毒死蜱、克百威、异丙威、甲氰菊酯、氧乐果、多菌灵、百菌清、腐霉利、豆芽中 6-苄基腺嘌呤、豆芽中 4-氯苯氧乙酸钠等）	蔬菜、水果	抽查检测
12	孔雀石绿	养殖水产品	基本检测（水产品批发市场、综合类食用农产品批发市场） 抽查检测（零售市场）
13	黄曲霉毒素 B1、酸价及过氧化值	食用油、粮食及制品、坚果与籽类食品	抽查检测
14	重金属（镉、铅、汞、砷）	水产品、干制水产、干制蘑菇、腌制品、粮食、海带、新鲜果蔬等	抽查检测
15	黄曲霉毒素 M1 及其他真菌毒素等	乳及乳制品，食用油、粮食及制品、坚果与籽类食品	自选检测
16	氟苯尼考及甲砒霉素、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、四环素、恩诺沙星等抗生素类	生鲜畜禽肉及副产品、水产品、鲜蛋	基本检测（水产品及生鲜肉类批发市场、综合类食用农产品批发市场） 自选检测（零售市场）
17	苏丹红、罗丹明 B、罂粟壳、色素、亚硫酸钠、硫酸镁、膨松剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）、漂白剂（过氧化钙、过氧化苯甲酰）、毛发水、亚硫酸钠、真菌毒素等	可能非法添加非食用物质或滥用食品添加剂的食品	自选检测