

长卫健发〔2024〕49号

关于印发2024年长宁区食品安全风险 监测实施方案的通知

区疾控中心（区卫监所）、区监测点医疗机构：

为做好2024年长宁区食品安全风险监测工作，根据《关于印发2024年上海市食品安全风险监测方案的通知》（沪卫食品〔2024〕5号）和《关于印发2024年上海市食品安全风险监测实施方案的通知》（沪卫食品〔2024〕8号）的具体要求，我委制定了《2024年长宁区食品安全风险监测实施方案》（见附件），现印发给你们，请遵照执行。

特此通知。

附件：2024年长宁区食品安全风险监测实施方案

上海市长宁区卫生健康委员会

2024年4月23日

附件：

2024 年长宁区食品安全风险监测实施方案

为进一步做好 2024 年长宁区食品安全风险监测工作，保障食品安全，根据《关于印发 2024 年上海市食品安全风险监测方案的通知》（沪卫食品〔2024〕5 号）和《关于印发 2024 年上海市食品安全风险监测实施方案的通知》（沪卫食品〔2024〕8 号）的要求，结合辖区实际，制定本区 2024 年食品安全风险监测实施方案，具体内容要求如下。

一、监测目的

收集本区食品中主要污染物及有害因素污染数据，分析危害因素的分布和可能来源，及时发现食品安全隐患；收集本区食源性疾病的发病数据，分析流行趋势，提高食源性疾病的预警和控制能力；为开展食品安全风险评估、风险预警和交流、标准制（修）订、跟踪评价、监督管理等提供科学依据。

二、职责分工

（一）区疾病预防控制中心（区卫生监督所）

负责辖区风险监测任务的具体实施，承担辖区食品污染及食品中有害因素监测、食源性疾病监测任务和区域性项目检测任务；负责按要求完成采（送）样、留样、检测、报告以及数据录入、审核、上报等工作，做好质量控制，按时规范报送辖区监测

结果及数据；负责根据辖区风险监测情况，及时开展风险分析与研判，按要求做好信息交流与报告。对未依法履行食源性疾病监测和报告义务的医疗机构和医师予以责令改正，并按照规定予以不良执业行为记分。

（二）医疗机构

辖区内开展食源性疾病诊疗的 18 家医疗机构（上海市同仁医院、中国人民解放军海军第九〇五医院、中国人民解放军海军特色医学中心、上海电力医院、武警上海总队医院、上海市光华中西医结合医院、上海市长宁区天山中医医院、民航上海医院以及 10 家社区卫生服务中心），负责按本方案要求开展食源性疾病监测报告相关工作，承担食源性疾病病例信息收集工作，按时向区疾控中心报送信息，发现食源性疾病病例、食源性疾病事件时，应按程序及时报告，并配合开展食源性疾病病例和事件的流行病学调查工作。

上海市同仁医院作为食源性疾病主动监测哨点医院，监测对象为全人群。承担病例信息收集、标本采集工作，标本送区疾控中心进行细菌和病毒检测。

三、监测原则

坚持统筹兼顾原则，监测内容既要覆盖 2024 年国家和上海市食品安全风险监测计划中的任务，又要兼顾本区食品安全风险监测资源分布和实际情况。坚持代表性原则，合理设置风险监测点、监测种类和检验项目，确保风险监测的科学性和代表性。

四、监测范围

监测范围覆盖本区全部 10 个街道（镇），包括食品污染及食品中有害因素监测和食源性疾病监测两大方面。食品污染和食品中有害因素监测涵盖食品流通销售和餐饮服务等环节，覆盖本区食品供应主渠道；食源性疾病监测覆盖本区开展食源性疾病诊疗的医疗机构，监测对象包括食源性疾病病例、事件、相关因素等。

五、监测内容

（一）食品污染及食品中有害因素监测

1. 常规监测和专项监测

由区疾控中心根据国家和上海市食品安全风险监测计划中的任务具体实施，监测项目包括食品中农药残留、加工贮藏产生的污染物、卫生指示菌、食源性致病菌等（详见附表 1、附表 2）。

区疾控中心在完成样品监测后的 2 日内报送监测数据，重要隐患应当在核实后 2 小时内上报区卫健委，并及时报告上级技术机构和通报相关监管部门。应于每月 25 日前将本月监测样品信息和检测数据填报“全国食品污染及有害因素监测数据库”和“全国食品微生物风险监测数据汇总系统平台”。

2. 应急监测

按照国家卫生健康委、国家食品安全风险评估中心以及本市相关方案和要求执行。

（二）食源性疾病监测

1. 食源性疾病病例监测

辖区内开展食源性疾病诊疗的 18 家医疗机构根据要求，收集符合病例定义的病例信息，在病例确诊后两个工作日内通过“食源性疾病监测报告系统”填报病例监测信息。按时规范报送病例基本信息、症状体征、饮食暴露史、临检结果、生物样本以及食源性致病菌分离株等监测内容，做好医院调查工作，配合疾病预防控制中心开展食源性疾病事件的流行病学调查。区疾控中心每日审核、汇总、分析本区病例信息，完成上报工作。

2. 食源性疾病主动监测

本区哨点医院上海市同仁医院发现其接诊的病人属于监测对象时，登录“食源性疾病监测报告系统”进行信息录入，并在病例确诊后 2 个工作日内通过“食源性疾病监测报告系统”进行病例信息上报。采集监测对象的粪便/肛拭样本自主开展检测，检出阳性样本填写采样信息并及时将采集的生物样本和食源性致病菌分离株报送所在区疾控中心。作为国家级哨点医院，2024 年上海市同仁医院全年采样病例数需不少于 200 例。每月的第一周通过“食源性疾病监测报告系统”填写《食源性疾病监测哨点医院每月数据汇总表》。

区疾控中心协助无条件开展生物样本检测的哨点医院开展检测工作，完成检测后 2 个工作日通过“食源性疾病监测报告系统”填报标本检测数据。及时对哨点医院报送的食源性致病菌分离株进行复核；及时将食源性致病菌分离株送市疾病预防控制中心

心进行复核。

3. 食源性疾病事件监测

各医疗机构在日常诊疗过程中，发现有共同饮食暴露史的聚集性病例或食品安全隐患的，应立即向区市场监管局、区卫健委报告，并做好记录。发现重要食品安全隐患、可能构成需启动应急预案的食品安全事故时，应当在核实后2个小时内向所在区卫健委、区市场监管局和区疾控中心报告，并配合疾病预防控制中心做好流行病学调查工作。区疾控中心对参与流行病学调查核实食源性疾病事件进行监测、报告和分析。

4. 食源性致病菌分子溯源

区疾控中心对食源性疾病暴发监测、食源性疾病主动监测、食源性疾病专项监测的所有食源性致病菌分离株，食品微生物及其致病因子监测的沙门氏菌和单核细胞增生李斯特氏菌等分离株开展脉冲场凝胶电泳（PFGE）分子分型分析。并及时将菌株信息、分子分型图谱通过“国家食源性疾病分子溯源网络（TraNet）”系统上报。原则上从接收菌株至结果上报不超过两周。

5. 食源性致病菌耐药性监测

区疾控中心根据要求对食源性致病菌分离株进行耐药性检验，并于完成检验一周内将耐药性检验数据通过“国家食源性疾病分子溯源网络（TraNet）”系统上报。按年度进行数据汇总、分析，向区卫健委报告。

六、监测方法

按照《2024 年国家食品污染和食品中有害因素风险监测工作手册》、《2024 年国家食源性疾病监测工作手册》、《2024 年上海市食品安全风险监测工作手册》中的方法进行监测。

七、监测结果报告

监测结果应当遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《上海市食品安全条例》的规定，按时规范上报和通报。如发现食品安全隐患，应按程序及时报告。

八、质量管理

区疾控中心和各监测技术机构应按照风险监测质量管理与控制工作的统一要求，建立健全内部质量管理体系，确保质量管理体系有效运行，并接受市卫健委食品安全风险监测质量控制中心的质量管理。

- 附表：1. 2024 年长宁区食品中微生物污染物及有害因素常规与专项监测
2. 2024 年长宁区食品中化学及其致病因子常规与专项监测

附表 1:

2024 年长宁区食品中微生物污染物和有害因素常规与专项监测

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样数量(份)	监测件数	监测次数	监测时间(月)	采样环节						采样要求	监测性质	
								A	B	C1	C2	C3	D			E
1	特殊膳食食品	婴幼儿谷类辅助食品	肠杆菌科、克罗诺杆菌属（定量）、蜡样芽胞杆菌（定量）	32	8	4	2、5、8、10			√	√	√			1. 采集预包装食品； 2. 采集流通环节，采样数量约为 C1:C2:C3=1:1:1； 3. 进口样品所占比例不少于 5%，尽量覆盖市售所有品牌；郊区尽量覆盖偏远地区样品； 4. 在补充信息选择适用月龄； 5. 样品备注“常规 1-婴幼儿谷类辅助食品”。	省级常规
2	肉与肉制品	火腿肠	产气荚膜梭菌（定量）、肺炎克雷伯菌、金黄色葡萄球菌（定量）、蜡样芽胞杆菌（定量）、肉毒梭菌	20	5	4	3、5、8、10			√	√	√			1. 采集食品标签标识为常温保存（20℃）并定量包装单只在 300g 以上的市售西式火腿肠； 2. 采集流通环节，超市不高于 30%，采样数量约为 C1:C2:C3=2:1:2； 3. 采集预包装西式产品； 4. 以本地为主，尽量覆盖市售所有品牌；郊区尽量覆盖偏远地区样品； 5. 样品采集后在原保存温度下运输，样品送市疾控中心实验室开展检测	国家常规

		动物血液制品	大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌	20	5	4	4、6、9、11			√	√	√	√		1. 包括血旺/血豆腐类、血肠类、血糕类等动物血液制品； 2. 采集流通环节和餐饮环节，采样数量约为C1:C2:C3:D=1:1:1:1； 3. 采集散装和预包装样品； 4. 样品采集后在原保存温度下运输，避免直接接触冰块，尽快送达实验室检验； 5. 样品备注“常规 2-动物血液制品”。	省级常规
3	水产及其制品	动物性淡水产品	创伤弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌（定量）、金黄色葡萄球菌（定量）、沙门氏菌、霍乱弧菌	40	10	4	3、5、8、11			√	√	√	√		1. 采集活、鲜、冰鲜、冷冻等各种状态的淡水产品； 2. 涵盖流通环节和餐饮环节，采样数量约为C1:C2:C3:D=1:2:1:1 3. 采集散装或预包装产品； 4. 郊区尽量覆盖偏远地区样品； 5. 样品采集后在原有储存温度下运输，样品应尽快送达实验室检测，以避免弧菌的损伤/死亡； 6. 样品名称用括号标注样品状态（活/鲜/冰鲜/冷冻等）； 7. 样品备注“常规 3-动物性淡水产品”。	省级常规

4	即食食品	西式色拉	菌落总数、大肠埃希氏菌计数、单核细胞增生李斯特氏菌（定量）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌（定量）、致泻大肠埃希氏菌	20	5	4	3、6、8、11			√	√	√	√	1. 覆盖流通和餐饮环节，各环节采样比例约为 C1:C2:C3:D=1:1:1:2，农贸市场的采样量可视情况调整至其他流通环节； 2. 采集散装和预包装产品； 3. 样品名称用括号注明主要成分； 4. 样品备注“常规 11-西式色拉”。	省级常规
		寿司	大肠埃希氏菌计数、单核细胞增生李斯特氏菌（定性及定量）、副溶血性弧菌（定量，仅监测含水产食品）、金黄色葡萄球菌（定量）、蜡样芽胞杆菌（定量）、沙门氏菌	40	10	4	3、5、7、10			√	√	√	√	1. 采集散装及预包装样品，覆盖流通和餐饮环节，采样数量约为 C1:C2:C3:D=1:1:1:2，，农贸市场的采样量可视情况调整至其他流通环节； 2. 若采集含动物性水产品的混合寿司拼盘，分类以含动物性水产品寿司记； 3. 样品名称用括号注明主要成分； 4. 样品备注“常规 11-寿司”。	省级常规
5	豆制品	即食非发酵豆制品	大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌（定量）、蜡样芽胞杆菌（定量）	20	5	4	3、6、8、11			√	√	√		1. 仅采集可即食非发酵豆制品，不采集豆浆等大豆饮品类； 2. 预包装：散装=1:1； 3. 根据市场消费情况确定采样比例，覆盖流通环节； 4. 样品备注“常规 13-即食非发酵豆制品”。	省级常规

6	油脂制品	食用油脂制品	大肠菌群、霉菌计数	20	5	4	4、6、8、10			√	√	√	√	1. 包括食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂（类可可脂）、植脂奶油、粉末油脂等油脂制品； 2. 覆盖流通环节和餐饮环节，各环节采样比例约为C1:C2:C3:D=1:1:1:1，各环节采样数量可以根据市场实际消费情况调整； 3. 仅采集预包装样品； 4. 尽量覆盖市售所有品牌，各区沟通同一品牌同一产品不得重复采样 5. 样品备注“常规 14-食用油脂制品”。	省级常规
7	保健食品	冲调饮品类	菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母计数、金黄色葡萄球菌（定量）、沙门氏菌	30	10	3	4、6、9			√	√	√		1. 仅采集冲调饮品类保健食品； 2. 采集流通环节，网购环节样品不高于 30%； 3. 以预包装为主，兼顾散装； 4. 样品备注“常规 17-冲调饮品类保健食品”。	省级常规
8	消毒餐饮具	消毒餐饮具	大肠菌群	32	8	4	2、4、7、10						√	1. 采集由消毒公司直接供应的有简易包装的产品；或由餐饮店自行消毒的产品，样品比例为 1:1。 2. 消毒公司集中提供的产品，采样比例约为碗盘杯勺一套:单独餐具=2:1，尽量采集不同消毒厂家的产品,样品备注“常规 18-消毒餐饮具(集中消毒)”。 3. 由餐饮店自行消毒的产品，采样比例约为碗:杯:勺:筷:盘=1:1:1:1:1:1，样品备注“常规 18-消毒餐饮具（自行消毒）”。	省级常规

9	学生餐专项	学生餐	大肠埃希氏菌计数、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌（定量）、蜡样芽胞杆菌（定量）、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌	32	8	4	3、5、9、11					√	1. 幼儿园和大、中、小学校供应的午餐，包括自制和集中配送食品。大学食堂采样量不超过总样品量的 1/6；集中配送的样品比例不低于 1/4。 2. 仅采集散装样品，注意集中供餐样品生产产家需要填写实际供餐公司名称，自制餐需要具体到食堂名称。 3. 有农村的区，城市和农村的样品量比例约为 1:1。 4. 包括熟制米面制品、盒饭和热菜，采集供餐状态样品（不包括刚经过高温处理的食物）。关注微生物污染风险较高的凉拌/夹心类米面制品、凉拌菜等； 5. 如果饭菜混合或多菜混合，作为一份样品采集，食品类别为“盒饭_饭菜混合/多菜混合”；如果每样菜品和饭都是独立包装，分开放置，可作为多份样品采集，按照具体类别上报米面制品、中式凉拌菜、沙拉、热菜等； 6. 每一食堂的样品量不得超过 2 份，每学校合计不得超过 4 份，同一具体采样地点不得重复采样； 7. 散装样品进行多点取样（四角与中间）。	国家专项
10	饮料专项	含益生菌饮料	乳酸菌总数、嗜热链球菌、双歧杆菌属	20	10	2	4、5			√	√	√	1. 采集标称含有益生菌活菌的饮料，涵盖液体和固体饮料； 2. 样品送市疾控检测； 3. 采集预包装样品； 4. 采集流通环节，采样数量约为 C1:C2:C3=2:1:2； 5. 尽量覆盖当地市售所有品牌；有农村的区，城市和农村样品量比例约为 1:1。	国家专项

11	地方食品	青团	霉菌计数、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌（定量）、单核细胞增生李斯特氏菌、蜡样芽胞杆菌（定量）	18	6	3	3、4、5			√	√	√			1. 散装:预包装=2:1; 2. 尽量覆盖市售所有品牌; 3. 采样量可根据市场供应情况调整分布; 4. 样品名称需要注明青团馅料, 口味等信息; 5. 样品备注“专项 9-青团”。	省级专项
----	------	----	--	----	---	---	-------	--	--	---	---	---	--	--	--	------

注：采样环节中 A 为种植养殖或屠宰或收购环节，B 为生产加工环节，C 为流通环节（C1 为商店，C2 为农贸市场，C3 为网店），D 为餐饮环节，E 为口岸。

附表 2:

2024 年长宁区食品中化学污染物和有害因素常规监测

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节							采样总量	监测月份	采样要求	监测性质
				A	B	C1	C2	C3	D	E				
1	蔬菜及其制品	蔬菜	农药残留 ^[2]			√	√				60(15件/月)	3、4、7、8	采集监测点当地市售样品，蔬菜品种 27 种，包括韭菜、葱、结球甘蓝、青花菜、菜心、茎用莴苣、芦笋、茼蒿、油麦菜、普通白菜、叶用莴苣、大白菜、菠菜、芹菜、香菜、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、黄瓜、苦瓜、豇豆、菜豆、食荚豌豆、姜、山药；其中茄子、芹菜、油麦菜、黄瓜、青花菜，按蔬菜单品种混样中采样要求采集。其余 22 种品种均分。农贸市场和商店比例 1:1。明确产地信息的本地产样品比例不低于 40%。其中 26 件与多元素分析共用样品，由松江送至长宁。其余 47 件自行采样，跨区采样范围：长宁（长宁、嘉定、青浦、松江）。指标分配：虹口区 13 个指标（毒死蜱、水胺硫磷、三唑磷、灭线磷、氯氟氰菊酯、α-硫丹、β-硫丹、硫丹硫酸酯、杀螨酯、腐霉利、五氯硝基苯、百菌清、恶霜灵），同时负责长宁区的样品。长宁区 42 个指标（甲拌磷、甲拌磷砒、甲拌磷亚砒、克百威、3-羟基克百威、涕灭威、涕灭威砒、涕灭威亚砒、残杀威、阿维菌素、灭蝇胺、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、啉霉胺、甲霜灵、多菌灵、三唑酮、丙环唑、戊唑醇、腈菌唑、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲胺磷、乐果、吡	国家常规

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节							采样总量	监测月份	采样要求	监测性质
				A	B	C1	C2	C3	D	E				
													虫脞、啉虫脒、噻虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、呋虫胺、烯啉虫胺、氯噻啉、吡虫啉、环氧虫啉、吡蚜灵、乙炔唑、螺螨酯、炔螨特、联苯肼酯、氟啶胺、吗菌灵），同时负责虹口区的样品。	
2	蔬菜及其制品	蔬 菜 单 品 种 混 样（茄子、芹菜、油麦菜、黄瓜、青花菜）	非靶向监测			√	√				5 件	3	须与蔬菜农药残留常规监测共用样品，每个品种采集本地（本省范围内）产样品 10 份，然后混为 1 份，共 5 份混样，制样完成后依据 SOP 规定寄送至检测单位 ^[3] 。静安负责茄子和芹菜、长宁负责油麦菜、黄浦负责黄瓜、虹口负责青花菜的混样制备，制备区负责采集 4 件，其余 3 个区各采集并送样 2 件，最后每个品种保证 10 件样品制备成 1 件混样。最后送至上海市疾控中心。	国家常规
3	水果及其制品	水果	农药残留 ^[2]			√	√	√			32(16 件/月)	3、8	采集监测点当地市售样品，水果品种包括葡萄（重点关注阳光玫瑰品种）、草莓、蓝莓、树莓、桑葚、猕猴桃、杨梅、樱桃、枣、香蕉、苹果、梨、柑橘、桃，样品比例可按照当地生产和消费情况分配，农贸市场、商店和网店比例 2:2:1。跨区采样范围：长宁（长宁、嘉定、青浦、松江）。指标分配按照蔬菜中农药残留执行，其中虹口区负责长宁区的样品、长宁区负责虹口区的样品。	国家常规
4	谷物及其制品	大 米、小 麦、玉米	有机磷酸酯阻燃剂 ^[4]			√	√	√			20	6、8	采集当地地产的大米、小麦、玉米。样品品种比例可根据当地生产及消费特点分配。样品需明确产地。流通环节采集 20 件，环节均分。	国家常规
5	餐 饮	学生午餐-	元素（铅、						√		32(16	3、9	采集至少 4 类学校（幼儿园、小学、中学、大	省级

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节							采样总量	监测月份	采样要求	监测性质
				A	B	C1	C2	C3	D	E				
	食品	动物源性食品（禽畜肉、蛋、水产、乳类）、非动物源性食品（主食、焙烤类、蔬菜类、水果类等）	镉、总汞、总砷、总铬）								件/月）		学）午餐原料，以下食品原料各采集1件：动物源性食品（禽畜肉、蛋、水产、乳类）、非动物源性食品（主食、焙烤类、蔬菜类、水果类等）。每种学校类型采集8件样品（4件动物性食品、4件非动物性食品）。本区全年合计32件，上半年根据要求选择2所，采集16件；下半年根据要求采集2所采集16件。由采样区负责匀浆，一式多份，包含留样和送检，每一份保证至少300g。上半年16件检测安排：杨浦区承接长宁的幼儿园和小学样品各8件。下半年16件由第三方检测机构（下半年采集上半年未覆盖的学校类型）。数据录入系统时，样品信息备注需填写“学生午餐”。	专项
6	餐饮食品	学生午餐-动物源性食品（禽畜肉、蛋、水产、乳类）	兽药残留（喹诺酮类、四环素类、甲硝唑、氟苯尼考和氟苯尼考胺、β-受体激动剂）						√		16	3、9	和学生午餐中元素共用动物源性食品样品。上半年8件检测安排：匀浆后4份送至兽药组[金山(喹诺酮类 ^[5])、浦东(四环素类 ^[6])、闵行(甲硝唑、氟苯尼考、氟苯尼考胺)、普陀(β-受体激动剂 ^[7])]检测。下半年8件由第三方检测机构承担。	省级专项
7	餐饮食品	学生午餐-非动物源性食品（主食、焙烤类、蔬菜	真菌毒素多组分（主食类和焙烤类）；农药残留（蔬菜						√		16	3、9	和学生午餐中元素共用非动物源性食品样品。（1）上半年蔬菜水果类送区疾控检测农药残留：长宁区16件（承接虹口、长宁、崇明、奉贤）检测42个指标（甲拌磷、甲拌磷砒、甲拌磷亚砒、克百威、3-羟基克百威、涕灭威、	省级专项

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节						采样总量	监测月份	采样要求	监测性质
				A	B	C1	C2	C3	D	E			
		类、水果类等)	类、水果类)									涕灭威砒、涕灭威亚砒、残杀威、阿维菌素、灭蝇胺、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、啉霉胺、甲霜灵、多菌灵、三唑酮、丙环唑、戊唑醇、腈菌唑、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲胺磷、乐果、吡虫啉、啉虫脒、噻虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、呋虫胺、烯啉虫胺、氯噻啉、啉虫啉、环氧虫啉、啉啉灵、乙啉唑、螺啉酯、呋啉特、联苯肼酯、氟啉胺、吗啉灵)。虹口区 16 件(承担虹口、长宁、崇明、奉贤)检测 13 个指标(毒死蜱、水胺硫磷、三唑磷、灭线磷、氯氟氰菊酯、 α -硫丹、 β -硫丹、硫丹硫酸酯、杀啉酯、腐霉利、五氯硝基苯、百菌清、恶霜灵)。(2)上半年 4 件(主食类和焙烤类)检测 16 种真菌毒素多组分分析 ^[8] (由第三方检测机构承担);下半年 8 件由第三方检测机构承担。	

注:

1. 采样环节中 A 为种植养殖或屠宰或收购环节, B 为生产加工环节, C 为流通环节(C1 为商店, C2 为农贸市场, C3 为网店), D 为餐饮环节, E 为口岸, 以下相同。
2. 监测的农药(55 种)包括氧乐果、甲拌磷及其氧类似物(甲拌磷、甲拌磷砒、甲拌磷亚砒)、毒死蜱、水胺硫磷、三唑磷、灭线磷、乙酰甲胺磷、甲胺磷、乐果、克百威及其代谢物(克百威、3-羟基克百威)、涕灭威及其代谢物(涕灭威、涕灭威砒、涕灭威亚砒)、残杀威、氯氟氰菊酯、硫丹及其代谢物(α -硫丹、 β -硫丹、硫丹硫酸酯)、阿维菌素、灭蝇胺、吡虫啉、啉虫脒、噻虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、呋虫胺、烯啉虫胺、氯噻啉、啉虫啉、环氧虫啉、啉啉灵、

乙螨唑、杀螨酯、螺螨酯、炔螨特、联苯肼酯、氟啶胺；腐霉利、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、五氯硝基苯、啉霉胺、甲霜灵、多菌灵、三唑酮、百菌清、丙环唑、戊唑醇、恶霜灵、腈菌唑、吗菌灵。

3. 监测地区依照培训后下发的采样 SOP 规定，完成样品采集和必要的前处理流程后，统一寄送上海 CDC 检测。

4. 有机磷酸酯类阻燃剂包括磷酸三甲酯（TMP）、磷酸三乙酯（TEP）、磷酸三丙酯（TnPP）、磷酸三异丙酯（TiPP）、磷酸三正丁酯（TnBP）、磷酸三异丁酯（TiBP）、磷酸三（2-乙基己基）酯（TEHP）、磷酸三苯酯（TPhP）、磷酸三甲苯酯（TMPP）、2-乙基己基二苯基磷酸酯（EHDPP）、磷酸三（2-丁氧乙基）酯（TBOEP）、磷酸三（2-氯乙基）酯（TCEP）、磷酸三（2-氯丙基）酯（TCiPP）、磷酸三（1,3-二氯-2-丙基）酯（TDCiPP）、2,2-二（氯甲基）-1,3-丙二醇 双[双(2-氯乙基)磷酸酯]（V6）、磷酸三（2,3-二溴丙基）酯（TDBPP）。

5. 喹诺酮类包括恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、二氟沙星、氟甲喹、恶喹酸、沙拉沙星。

6. 四环素类包括土霉素、强力霉素、四环素、金霉素。

7. β -受体激动剂包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林。

8. 16 种真菌毒素包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、玉米赤霉烯酮，交链孢酚（AOH）、交链孢酚单甲醚（AME）、交链孢菌酮酸（TeA）、赈毒素（TEN）、黄曲霉毒素 B₁、B₂、G₁、G₂、伏马菌素 B₁、B₂、B₃、赭曲霉毒素 A。

