

法规文件 ·

卫生部办公厅文件

卫办监督发〔2008〕88 号

卫生部办公厅关于印发 2008 年全国食品污染物和 食源性疾病监测工作计划的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局,中国疾病预防控制中心、卫生部卫生监督中心:

现将我部组织制定的《2008 年全国食品污染物监测工作计划》和《2008 年全国食源性疾病监测工作计划》印发给你们,请认真组织执行,并将有关要求通知如下:

一、加强监测工作的组织领导

食品污染物监测和食源性疾病监测是食品卫生工作的重要内容,是制定国家食品卫生管理政策、法规和标准的重要依据。北京、河北、内蒙古、辽宁、吉林、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、广西、重庆、四川、陕西、甘肃和宁夏等地卫生行政部门要加强食品污染物和食源性疾病监测工作的组织领导,落实工作责任,充分发挥当地卫生监督和疾病预防控制机构在食品卫生监测工作中的技术优势,加强医疗机构对食源性疾病的组织工作,按照计划要求完成监测任务。其他省(区、市)卫生行政部门要根据当地具体情况,组织开展食品污染物和食源性疾病的试点工作,提高食品卫生监测能力,及时发现影响当地食品卫生的主要因素,采取有针对性的控制措施,保障群众身体健康。

二、做好监测工作的技术支持

中国疾病预防控制中心要做好监测工作的技术支持和指导等服务工作,按照《卫生部关于加强卫生监督技术支持机构建设的指导意见》要求,开展食品污染物和食源性疾病的培训和质量控制考核,有针对性地派出专家对各地监测工作进行指导,提高各监测点的工作质量和技术水平;逐步扩大监测项目和监测范围,切实加强能力建设。

三、加强监测信息的管理

各监测点要应用现代化的信息技术,建立监测数据的快速报告制度,及时发现食品污染物和食源性疾病的变化情况,为食品卫生监督管理工作提供科学数据,发挥监测网的技术优势。中国疾病预防控制中心营养与食品安全所要加强监测信息的交流,及时汇总整理监测数据,建立监测数据库,指导各地有效使用监测信息。

附件:1. 2008 年全国食品污染物监测工作计划

2. 2008 年全国食源性疾病监测工作计划

卫生部办公厅
二〇〇八年五月十四日

附件 1

2008 年全国食品污染物监测工作计划

一、工作目标

贯彻落实《国家食品安全“十一五”规划》和《食品安全行动计划》,开展我国重要食品污染物污染状况监测,积累监测数据,确定国家食品污染水平和对健康的危害,为建立我国食品污染物监测体系和网络预警平台,制定食品安全标准和法规提供依据。通过污染物监测提高监测点实验室分析能力,确保监测数据准确、可靠。

二、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所工作任务

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所负责制订监测计划、技术培训工作、质量控制、数据汇总统计、数据库建立及撰写全国监测报告等。

- (一) 承担各监测点可疑样品的鉴定和分析。
- (二) 承担 2008 年各监测点数据的汇总统计工作。
- (三) 对监测数据库进行补充完善,绘制监测状况趋势图。
- (四) 组织各监测单位参加检验能力验证、对比及考核。
- (五) 根据工作需要组织相应的技术培训工作。

三、监测点工作任务

2008 年食品污染物监测网点覆盖 16 个省、自治区和直辖市,即北京、河北、辽宁、吉林、上海、江苏、浙江、福建、山东、河南、湖北、广东、广西、海南、重庆、陕西。监测工作要点如下:

(一) 采样原则。

采集的样品应为本地具有代表性、典型性和适时性的样品,并做好选取和保存工作。样品应标明采样日期、批号(包装食品)和产地。采集的数量应能反映食品的卫生质量和满足检验项目对样品量的需要,粮食、蔬菜、水果应是当地新上市的产品。

(二) 检测和结果报告。

- 1. 在检测中,尽可能使用标准参考物质,并保证测定结果在允许值范围内。对于没有标准参考物质的项目,实验人员应做加标实验,并保证所有组分的加标回收率符合所检验项目的要求。
- 2. 每个检测样品均需进行平行测定,平行测定结果应满足相应分析方法的误差要求,报告检测结果平均值。
- 3. 对于金属元素、丙烯酰胺、氨基甲酸酯、霉菌毒素项目,未检出的样品应给出最低检出量的一半值;对于添加剂、兽药残留和农药残留检测项目,未检出的样品在填写数据时以“<最低检出量”形式表示。
- 4. 农药残留、金属元素、丙烯酰胺、氟检验结果的单位为 mg/kg,霉菌毒素、兽药残留、氨基甲酸酯检验结果的单位为 μg/kg,添加剂测定结果的单位为 g/kg,报告结果保留 2 位有效数字。
- 5. 在填报监测数据时按照污染物监测数据库的要求进行填写,所有数据在 2008 年 11 月 15 日前通过电子邮件上报至 food219 @263. net. cn。

(三) 具体监测内容。

1 金属污染物

1.1 无机砷

省份	大米	海水鱼	淡水鱼	软体类	甲壳类	猪肝	猪肾	紫菜	海带
北京	30	30	30	30	30	30	30	30	30

1.2 稀土元素

省份	大米	海水鱼	淡水鱼	软体类	甲壳类	根茎类蔬菜	叶菜类蔬菜	皮蛋	猪肝	猪肾	鲜食用菌	干食用菌	茶叶	紫菜	海带
广东	20	20	10	20	20	20	20	20	20	20	15	15	20	20	20

1.3 铅、镉、汞

省份	大米	面粉	海水鱼	淡水鱼	软体类	甲壳类	根茎类蔬菜	叶菜类蔬菜	皮蛋	猪肝	猪肾	鲜食用菌	干食用菌	茶叶	紫菜	海带
吉林	10	10	-	20	-	-	20	20	15	10	10	10	20	10	-	-
山东	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
河南	10	10	-	20	-	-	20	20	15	10	10	10	20	10	-	-
河北	-	10	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
陕西	10	10	-	20	-	-	20	20	15	10	10	10	20	10	-	-
江苏	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
上海	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
浙江	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
福建	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
广东	20	-	20	10	20	20	20	20	20	20	20	15	15	20	20	20
湖北	10	10	-	20	-	-	20	20	15	10	10	10	20	10	-	-
广西	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10
重庆	10	10	-	20	-	-	20	20	15	10	10	10	20	10	-	-
辽宁	10	-	10	-	-	-	20	20	15	-	-	10	20	10	10	10
海南	10	-	10	-	15	15	20	20	15	10	10	10	20	10	10	10

说明：①海水鱼品种为鲈鱼、带鱼、小黄鱼、大黄鱼、平鱼(鲳鱼)。
②淡水鱼品种为草鱼、鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、鳙鱼、罗非鱼。
③软体类为贝类(牡蛎、文蛤、扇贝、鲍鱼等)。
④甲壳类为蟹和虾。
⑤根茎类蔬菜包括：A. 根菜类,以肥大的根部为产品,如萝卜、胡萝卜等；B. 茎菜类,以肥大的茎部为产品的蔬菜,如马铃薯、藕、芋头、荸荠等。
⑥叶菜类蔬菜是指以叶片及叶柄为产品的蔬菜,包括：小白菜、芥菜、菠菜、芹菜、茼蒿等普通叶菜；大白菜、圆白菜等结球叶菜；韭菜、茼蒿、茴香等香辛叶菜。
⑦皮蛋需注明是否为无铅皮蛋。
⑧紫菜、海带均为即食产品。海带应晾干至表面无可见水珠后进行测定。
⑨铅的检验按照 GB/T 5009. 12 —2003 食品中铅的测定(第一法), 镉的检验按照 GB/T 5009. 15 —2003 食品中镉的测定(第一法), 汞的检验按照 GB/T 5009. 17 —2003 食品中总汞及有机汞的测定(第一法)执行。无机砷和稀土元素分别由北京市和广东省疾控中心按本单位的标准操作程序执行。

1.4 铝

省份	海蜇	馒头	油炸食品
各省(区、市)	20	20	30

说明：①检测样品最好为本地产品。
②海蜇为天然即食产品,检测时海蜇应擦干至表面无可见水珠后直接进行检测,报告鲜样的数值。
③铝的检验按 GB/T 5009. 182 —2003 面制食品中铝的测定执行。

2 霉菌毒素、氨基甲酸乙酯等

省份	食品种类	监测项目及检测份数				
		黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2	黄曲霉 毒素 M1	丙烯 酰胺	氯丙醇	氨基甲 酸乙酯
吉林、北京、山东、河南、 陕西、江苏、上海、浙江、 福建、湖北、广东、广西、 重庆、河北、辽宁	玉米面	10	-	-	-	-
	花生仁	10	-	-	-	-
	花生酱	10	-	-	-	-
	芝麻酱	10	-	-	-	-
	定型包装牛奶	-	20	-	-	-
	酱油	-	-	-	20	-
	白酒	-	-	-	-	10
	黄酒					10
	葡萄酒					10
北京、江苏、上海、浙江、 广东	油炸食品	-	-	20	-	-
	焙烤食品			20		
	小食品			20		

说明：①花生酱、芝麻酱为集贸市场现磨制产品，由于芝麻酱制作中常加入花生，当采集不到纯花生酱时也可采集一些含花生的芝麻酱，但需要注明。

②定型包装牛奶指纯牛奶，非乳饮料。

③酱油按照产品酿造或配制标示分别进行结果报告。

④油炸食品：如油饼、油条、麻花、炸糕等。

⑤焙烤食品：如饼干、面包、烧饼、烤面包、蛋糕等。

⑥小食品：炸土豆片、薯条等。

⑦黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2，丙烯酰胺检验按 2004 年污染物监测计划中的附件执行，黄曲霉毒素 M1 采用 ELISA 法检测，氨基甲酸乙酯按培训的方法执行。

3 食品添加剂

省份	食品品种	检测项目及检测份数					
		甜蜜素	富马酸二甲酯	二氧化硫	硝酸盐 亚硝酸盐	合成色素	溴酸钾
北京、河北、辽宁、 吉林、上海、江苏、 浙江、山东、河南、 福建、湖北、广东、 广西、海南、重庆、 陕西	碳酸饮料	15					
	果汁饮料	15					
	乳饮料	15					
	酱菜类	20			20		
	白南瓜子			15			
	金针菇			20			
	熟肉制品				20	20	
	雪糕、冰棍、冰淇淋	20					
福建、广东、广西	陈皮、话梅类	30					
湖北	月饼		15				
北京、辽宁、上海、 江苏、河南、广东	面粉						10
	面制品						30

说明：①各监测点在甜味剂采样时注意产品标签标示，避免采到大量的阴性样品。

②白南瓜子、酱菜类样品采集散装和包装产品各半。

③熟肉制品包括香肠、叉烧肉、火腿、酱卤肉等，在集贸市场采样，检测的合成色素为柠檬黄、日落黄、苋菜红和胭脂红。

④金针菇为加工包装产品。

⑤月饼采独立包装带干燥剂的样品。

⑥面制品以面包为主，其次包括少量馒头。

⑦甜蜜素检验按 GB/T 5009. 97 —2003 食品中环己基氨基磺酸钠的测定（第一法），二氧化硫检验按 GB/T 5009. 34 —2003 食品中亚硫酸盐的测定（第二法），硝酸盐、亚硝酸盐检验按 GB/T 5009. 33 —2003 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定或采用离子色谱法，合成色素检验按 GB/T 5009. 35 —2003 食品中合成着色剂的测定执行。富马酸二甲酯的检验方法按 2007 年监测计划附件 2 执行。溴酸钾的检验方法按培训的方法执行。

4. 农药残留

省份	食品品种	样品份数
吉林	大豆等豆类	30
河北、辽宁、吉林、上海、江苏、浙江、福建、山东、河南、湖北、广西、重庆、陕西	菠菜	10
	圆白菜(卷心菜)	15
	生菜	10
	空心菜	15
	花菜(花椰菜、菜花)	15
	青椒	10
	豆类蔬菜	10
	韭菜	10
	油菜(青菜)	15
	新鲜食用菌	20
吉林、上海、江苏、浙江、山东、河南、福建、陕西	茶叶	20
河北、辽宁、湖北、广西、重庆		
北京、广东	圆白菜(卷心菜)	10
	生菜	10
	空心菜	10
	青椒	10
	豆类蔬菜	10
	韭菜	10
	油菜(青菜)	10
	新鲜食用菌	10
	茶叶	10

说明：①大豆等豆类只检测除草剂。

②蔬菜、水果、茶叶均监测以下农药品种项目：有机磷类农药 13 种：甲拌磷、对硫磷、甲基对硫磷、毒死蜱、甲基毒死蜱、甲胺磷、敌敌畏、乙酰甲胺磷、乐果、氧化乐果、水胺硫磷、三唑磷、乙拌磷；氨基甲酸酯类农药 7 种：克百威、甲萘威、抗蚜威、仲丁威、速灭威、异丙威、残杀威；拟除虫菊酯类农药 7 种：氰戊菊酯、氯氰菊酯、氯菊酯、高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、联苯菊酯、甲氰菊酯；有机氯农药 1 种：三氯杀螨醇。

③豆类蔬菜包括扁豆(豆角、眉豆)、四季豆(菜豆)、豇豆、荷兰豆。水果包括苹果、梨、桃、柑桔、草莓、荔枝等大类水果。各监测点可根据本地产销分配数量。

④各监测点可根据本省(区、市)的农药实际使用情况选做上述项目之外的农药品种和食品种类。

⑤农药分析方法可以采用国标方法、2006 年培训的方法及各单位常用方法。

四、分析质量控制

2008 年由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所集中制作分析质量控制物质,组织金属元素的实验室间比对及分析质量控制考核工作。

五、技术培训

2008 年 5 月由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所组织举办全国氨基甲酸乙酯分析方法培训班。

六、其他

2008 年污染物监测计划增加的内容有：食品中无机砷和稀土元素、天然海蜇中铝、酒类中氨基甲酸乙酯、面粉及面制品中溴酸钾,减少某些污染水平较低项目的监测。

附件 2

2008 年全国食源性疾病监测工作计划

一、工作目标

贯彻落实《国家食品安全十一五规划》和《食品安全行动计划》,完善食源性疾病监测网络,强化其疾病报告、食源性致病菌主动监测和食源性致病菌溯源的三项综合功能,更有效地预防和控制食源性疾病的暴发,提高我国食源性疾病的报告率、查明病因率、预警和控制能力;积累监测数据,为开展食品安全风险评估和预警工作,制定食品安全标准和法规提供依据;针对建立食源性致病菌溯源数据库和具备复合型功能的食源性疾病监测网建设的需要,参照国际上新技术、新方法的应用和最新进展,主动开展监测所需的报告、检验、分子分型等技术及标准化的研究。

二、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所工作任务

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所工作任务包括对监测项目制订监测计划、培训工作、质量控制、数据汇总统计、数据库建立及提交全国监测报告等。

(一) 承担 2007 年食源性疾病监测网分离菌株的鉴定工作和资料的分析、报告。

(二) 完善沙门氏菌、单增李斯特氏菌、副溶血性弧菌的 PFGE、Ribotyping 分型技术及标准化,在溯源实验室网络内进行培训并将其普及化;建立 BioNumerics Web 工作站及独立数据库。

(三) 对食源性疾病网络直报、致病菌表型、分子生物学特征等监测数据进行汇总分析;对各监测点上交的致病菌分离株的背景资料进行整理,补充完善数据库;绘制出污染状况趋势图。

(四) 组织各监测单位参加检测能力验证、比对及考核。

(五) 根据工作需要组织相应的培训工作,对各监测点的相关人员进行网络直报、检验、分子分型及溯源等技术培训。

三、监测点工作任务

2008 年食源性疾病监测网点覆盖 21 个省、自治区和直辖市,即北京、河北、内蒙古、辽宁、吉林、上海、江苏、浙江、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、广西、四川、重庆、陕西、甘肃、宁夏。各监测点承担本地区食源性疾病网络直报,食品中重要病原菌的监测工作(各省(区、市)承担任务见表 1)。

(一) 食源性疾病监测要点。

1. 按监测网的统一要求,通过国家食品安全监测信息网络 www.chinafoodsafety.net 直报食源性疾病个案资料,并分别进行季度、半年和年度资料的汇总分析。

2. 各省发生重大食物中毒及突发食源性公共卫生事件时,应在上报相关部门的同时,报告国家食源性疾病预防监测网中心实验室。

3. 在上海、江苏开展食源性疾病社区主动监测试点工作,承担食源性疾病的社区调查,完成食源性疾病的病因物质、原因食品、患者数、就诊情况、用药情况等信息的采集工作。

4. 在上海、四川、江苏、广西、浙江设立临床监测、报告点,每省(区、市)遴选 2~4 个医院,承担门诊腹泻病人的个案报告和临床生物样品检验、病原菌株鉴定等相关任务。其他具备条件的监测点可安排试点工作。

5. 在北京、上海、河南、江苏、浙江、福建、广东建立溯源网络实验室,承担对主要食源致病菌的 DNA 指纹图谱的数据分析、结果比对的标准化工作,逐步建立我国主要食源性致病菌溯源数据库。

(二) 食源性致病菌的监测。

1. 监测食品的种类及数量分配

在 2007 年监测工作的基础上,2008 年监测计划作如下调整:

(1) 鉴于工作重点的调整与需求,监测样品数量适当下调;

(2) 加大对各类即食食品的监测力度;

(3) 增加对生禽肉中沙门氏菌的定量监测;

(4) 对监测的食品种类、数量、食源性致病菌种类进行了适当的调整(详见表 2)。

2. 采样原则

(1) 每个监测点 285 份样品, 按要求填报新的采样登记表。

(2) 生肉类: 以当地食品超市(居民主要购买点) 样品为主。

(3) 动物性水产品: 结合当地特点, 适当分配海产品和淡水产品的样品数量。

(4) 熟肉制品、熟制水产品: 以超市非定型包装、餐饮业自制制品为主。

(5) 冰激凌: 以现场制作、散装样品为主。

(6) 熟制豆制品: 以预包装、散装样品为主。

(7) 生食蔬菜: 以餐饮业的大丰收、白菜、香菜、黄瓜、西红柿等生食蔬菜为主;

(8) 蔬菜沙拉、中式凉拌菜: 以餐饮业样品为主。

(9) 面米食品: 根据南北方特点, 在超市集中采集当地生产、加工的品牌产品。无论速冻的生制(需烹调加工)、熟制样品, 均按“荤馅、素馅、糖馅、无馅”4 个类别进行登记; 速冻生制食品样品数量为 15 份(样品来自 3 个不同品牌, 每个品牌采同一批次的 5 件样品); 速冻熟制食品样品数量为 20 份(样品来自 4 个不同品牌, 每个品牌采同一批次的 5 件样品)。

(10) 婴儿食品: 采集不同品牌(尽量为本地品牌) 的婴儿食品, 包括婴儿配方粉、较大婴儿配方粉、谷基婴儿食品, 每个品牌采同一批次的 5 件样品。

(11) 生奶: 生奶样品(牛、羊) 的采集应结合当地特点, 以养殖场为主。

3. 样品采集

(1) 样品应具有代表性。根据规定的采样地点, 无论是大中型商场、超市、集贸市场还是餐饮单位至少分散在 5 个单位。应尽量采集不同生产厂家的样品。样品应在最短时间内采集完毕。

(2) 定型包装的产品应从市场上待销的、在保质期内且包装完好的产品产品中采样。

(3) 散装固体食品要从盛放样品容器的上中下不同的部位多点采样, 混合后按四分法对角取样, 再进行混合, 最后取代表性样品。散装液体样品应充分混匀后采样。应注意无菌采样(包括采样过程、采集容器、样品的包装过程)。

4. 样品传递

样品应尽快送到实验室。传送过程中应对样品进行严密包装, 以避免样品之间的交叉污染。需要冷冻、冷藏保存的样品, 应使用能达到规定温度的保温箱进行传送, 传送过程中对易碎、易损样品包装应作特殊保护。如果路途遥远, 可将不需冷冻样品保存在 1~5 °C 环境中(如冰壶)。

5. 检验要求

各检验单位应严格按照《2008 年度国家食源性疾病预防网工作手册》中的要求进行检验。程序中有两个以上检验方法时, 根据各方法的适用范围选择合适的检验方法。婴儿食品中检出阪崎肠杆菌阳性菌的样品再进一步做计数。

6. 质量控制

样品信息登记表按照规定的格式报告。2008 年由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所集中购买关键培养基, 加强质量控制。

2008 年由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所组织相应检测项目的实验室间比对及质量控制考核。

四、技术培训

(一) 2008 年 5 月由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所组织食源性致病菌溯源技术培训班(广东 CDC 承办)。

(二) 2008 年 5 月由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所组织食源性疾病预防网络报告培训班(地点待定)。

(三) 由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所组织食物病原菌检测方法技术培训班(时间、地点待定)。

五、结果报告

- (一) 食物中毒个案资料通过国家食品安全监测信息网络 (www. chinafoodsafety. net) 直报。
- (二) 食品中病原菌监测结果,除特殊要求的项目以外,全部结果务必于 2008 年 11 月 30 日前完成报告。
- (三) 各监测点食品中致病菌分离株及来源等原始资料,务必于 2008 年 10 月 8 日(奥运会结束)之后,2008 年 12 月 15 日之前按照国家病原微生物运输的相关规定报送中国疾病预防控制中心营养与食品安全所中心实验室。
- (四) 各地区发生可疑微生物性食物中毒事件,特别是发生重大食物中毒时,要在报告上级、妥善就地处理的同时,尽可能采集中毒剩余食品样品或中毒菌株,于 2008 年 10 月 8 日之后,2008 年 12 月 15 日之前按照国家病原微生物运输的相关规定报送中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

表 1 食源性疾病监测网点及承担任务

任务	中国 CDC	北京 BJ	上海 SH	重庆 CQ	吉林 JL	内蒙 NM	山东 SD	河南 HN	陕西 SX	湖北 HB	江苏 JS	浙江 ZJ	福建 FJ	广东 GD	广西 GX	河北 HEB	四川 SC	安徽 AH	宁夏 NX	湖南 HU	甘肃 GS	辽宁 LN
食源性疾病个、案网络报告	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
食源性致病 菌 监 测	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®	®
溯源网络实验室	★	★	★					★			★	★	★	★								
食源性疾病临床监测			▲					▲			▲	▲			▲		▲					
食源性疾病社区主动监测			◆								◆											

表 2 监测食品种类及微生物检验项目

食品类别		样品数量	项目
生畜肉		30	沙门氏菌、大肠杆菌 O157、单增李斯特菌
生禽肉		20	沙门氏菌(定量)、单增李斯特菌、弯曲菌
动物性水产品	鲜冻水产品	20	副溶血性弧菌、沙门氏菌、单增李斯特菌
	生食水产品(餐饮)	20	副溶血性弧菌、沙门氏菌、单增李斯特菌
即食食品	熟肉制品(非定型包装)	20	大肠菌群、沙门氏菌、大肠杆菌 O157、单增李斯特菌
	熟制水产品(非定型包装)	10	副溶血性弧菌、沙门氏菌、单增李斯特菌
	冰激淋(现场制作、散装)	10	沙门氏菌、单增李斯特菌、金黄色葡萄球菌(定量)
	熟制豆制品(预包装、散装)	20	沙门氏菌、单增李斯特菌(可选作大肠杆菌 O157 或金黄色葡萄球菌(定量))
蔬菜沙拉	生食蔬菜	20	沙门氏菌、大肠杆菌 O157、单增李斯特菌
	中式凉拌菜、蔬菜沙拉	30	沙门氏菌、大肠杆菌 O157、单增李斯特菌、大肠菌群
面食食品	速冻生制食品	15	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌(定量)
	速冻熟制食品	20	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌(定量)、单增李斯特菌、菌落总数、大肠菌群
婴儿食品	配方粉、谷物食品、灌装食品	30	阪崎肠杆菌、沙门氏菌
生奶		20	金黄色葡萄球菌(定量)
总计		285	

注:各省根据实际情况,可适当增加各类食品和项目的检验数量。