附表1

**各市具体抽样品种、数量及承检机构**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 猪肉（肝） | 牛肉（肝） | 羊肉（肝） | 禽肉 | 禽蛋 | 合计 | 承检机构 |
| 济南市 | 6 | 1 | 1 | 7 | 7 | 22 | 通标标准技术服务（青岛）有限公司 |
| 青岛市 | 5 | 1 | 1 | 7 | 7 | 21 | 通标标准技术服务（青岛）有限公司 |
| 淄博市 | 5 | 1 | 1 | 7 | 7 | 21 | 通标标准技术服务（青岛）有限公司 |
| 枣庄市 | 7 | 0 | 0 | 7 | 7 | 21 | 通标标准技术服务（青岛）有限公司 |
| 东营市 | 6 | 1 | 3 | 10 | 10 | 30 | 山东众合天成检验有限公司 |
| 烟台市 | 9 | 1 | 0 | 10 | 10 | 30 | 山东众合天成检验有限公司 |
| 潍坊市 | 8 | 1 | 1 | 10 | 10 | 30 | 山东众合天成检验有限公司 |
| 济宁市 | 10 | 1 | 1 | 10 | 10 | 32 | 山东众合天成检验有限公司 |
| 泰安市 | 10 | 0 | 0 | 10 | 10 | 30 | 山东众合天成检验有限公司 |
| 威海市 | 8 | 0 | 0 | 10 | 10 | 28 | 山东众合天成检验有限公司 |
| 日照市 | 7 | 0 | 0 | 8 | 8 | 23 | 国检（青岛）检测技术有限公司 |
| 临沂市 | 10 | 1 | 1 | 10 | 10 | 32 | 国检（青岛）检测技术有限公司 |
| 德州市 | 9 | 1 | 1 | 10 | 10 | 31 | 国检（青岛）检测技术有限公司 |
| 聊城市 | 8 | 1 | 1 | 10 | 10 | 30 | 国检（青岛）检测技术有限公司 |
| 滨州市 | 6 | 3 | 1 | 9 | 9 | 28 | 国检（青岛）检测技术有限公司 |
| 菏泽市 | 8 | 1 | 1 | 9 | 9 | 28 | 国检（青岛）检测技术有限公司 |

附表2

检验方法及判定依据

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 产品 | 监测项目 | 检测方法 | 判定依据 |
| 猪肉（猪肝）、牛肉（牛肝）、羊肉（羊肝） | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | GB 31658.22-2022 食品安全国家标准 动物性食品中β－受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | 农业农村部公告第250 号 |
| 氯霉素 | GB 31658.20-2022 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20756-2006 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | 农业农村部公告第250 号 |
| 氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星 | GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650.1-2022 |
| 恩诺沙星、环丙沙星 | GB 31658.17-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 磺胺类（以磺胺间甲氧嘧啶、磺胺地索辛、磺胺甲鯻唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺嘧啶、酞磺胺噻唑计） | GB 31658.17-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法  | GB 31650-2019 |
| 土霉素、金霉素、四环素、多西环素 | GB 31658.17-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计） | GB 31658.20—2022 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类 药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 甲氧苄啶 | GB/T 21316-2007 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法 | GB 31650-2019 |
| 禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋） | 恩诺沙星、环丙沙星 | GB/T 21312-2007 动物源性食品中 14 种喹诺酮药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 | GB 31650.1-2022 |
| 氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星 | GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650.1-2022 |
| 磺胺类（以磺胺间甲氧嘧啶、磺胺地索辛、磺胺甲鯻唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺氯哒嗪计） | 农业部 1025 号公告-23-2008 动物源食品中磺胺类药物残留检测 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650.1-2022 |
| 氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计） | GB 31658.20—2022 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650.1-2022 |
| 甲硝唑、地美硝唑 | SN/T 2624-2010 动物源性食品中多种碱性药物残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法 | GB 31650-2019 |
| 禽肉（鸡肉、鸭肉、鸽肉） | 氯霉素 | GB 31658.20—2022 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 GB/T 20756-2006 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砜霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | 农业农村部公告第250 号 |
| 氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星 | GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650.1-2022 |
| 恩诺沙星、环丙沙星 | GB 31658.17-2021 食品安全国家标准动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法（仅限鸡肉） GB/T 20366-2006 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 磺胺类（以磺胺间甲氧嘧啶、磺胺地索辛、磺胺甲鯻唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺嘧啶、酞磺胺噻唑计） | GB 31658.17-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 土霉素、金霉素、四环素、多西环素 | GB 31658.17-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法（仅限鸡肉） GB/T 21317-2007 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法（指定使用液相色谱-质谱/质谱法） | GB 31650-2019 |
| 氟苯尼考（以氟苯尼考与氟苯尼考胺之和计） | GB 31658.20-2022 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 尼卡巴嗪残留标志物 | GB 29690-2013 食品安全国家标准 动物源性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法 | GB 31650-2019 |
| 甲氧苄啶 | GB/T 21316-2007 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法 | GB 31650-2019 |

注意：羊肉和羊肝中多西环素、甲氧苄啶，鸭肉和鸽肉中尼卡巴嗪无兽药最大残留限量规定，只检测不判定。

附表3

抽检结果汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **样品编号** | **样品所在市** | **样品名称** | **抽样单位** | **检测单位** | **被抽样单位** | **被抽样单位统一社会信用代码** | **被抽样单位类型** | **被抽样单位地点** | **样品检疫证号及产地（肉类适用）** | **生产日期/批号** | **检验结果（单位）** | **结论** |
| **指标1** | **指标2** | **……** | 　 |
| **检测值** | **判定值** | **检测值** | **判定值** | **检测值** | **判定值** |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |

填表说明：

1、样品编号为省局下发文件中规定的格式。

2、抽样单位、检测单位信息如实填写。

3、被抽样单位类型为屠宰场、养殖场。

4、被抽样场所地点要具体到市、县、乡、村、门牌号。

5、样品产地是指产品的养殖地，要尽量具体。

6、生产日期是指本批次产品生产的日期。

7、样品的填写顺序：猪牛羊肉（肝）排在最前面，然后依次是禽蛋、禽肉。附表4

 抽检完成情况统计表 单位：批次

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 地市 | 屠宰环节 | 养殖环节 | 备注 |
| 猪肉（肝） | 牛肉（肝） | 羊肉（肝） | 禽肉 | 禽蛋 |
| 济南 |  |  |  |  |  |  |
| 青岛 |  |  |  |  |  |  |
| 淄博 |  |  |  |  |  |  |
| 枣庄 |  |  |  |  |  |  |
| 东营 |  |  |  |  |  |  |
| 烟台 |  |  |  |  |  |  |
| 潍坊 |  |  |  |  |  |  |
| 济宁 |  |  |  |  |  |  |
| 泰安 |  |  |  |  |  |  |
| 威海 |  |  |  |  |  |  |
| 日照 |  |  |  |  |  |  |
| 滨州 |  |  |  |  |  |  |
| 德州 |  |  |  |  |  |  |
| 聊城 |  |  |  |  |  |  |
| 临沂 |  |  |  |  |  |  |
| 菏泽 |  |  |  |  |  |  |

附表5

山东省畜产品质量安全监督抽检

抽样单

 NO. ×××（抽样单编号）

|  |  |
| --- | --- |
| 样品来源 | □国家级标准化基地；□省级标准化基地；□无公害畜产品基地；□其他（） |
| 抽样环节 | □屠宰场；□养殖场；其他（） | 抽样类别 | □监督抽检；□风险监测；□其他 |
| 抽样日期 |  | 样品保存条件 | -20℃以下保存。被抽样单位保存至收到检验报告。 |
| 样品编号 |  | 样品编号 |  |
| 样品名称 |  | 抽样场所 |  | 样品名称 |  | 抽样场所 |  |
| 圈舍号 |  | 动物品种 |  | 圈舍号 |  | 动物品种 |  |
| 性别/毛色 |  | 体重 |  | 性别/毛色 |  | 体重 |  |
| 畜禽标识 |  | 年龄 |  | 畜禽标识 |  | 年龄 |  |
| 抽样基数 |  | 样品数量 |  | 抽样基数 |  | 样品数量 |  |
| 样品状态 |  | 批号/生日期 |  | 样品状态 |  | 批号/生产日期 |  |
| 检疫证号 |  | 产地来源 |  | 检疫证号 |  | 产地来源 |  |
| 样品封装 | □塑料瓶□塑料袋□纸袋□其他 | 样品封装 | □塑料瓶□塑料袋□纸袋□其他 |
| 被抽样单位信息 |
| 单位名称 |  | 单位统一社会信用代码 |  |
| 地址 |  | 邮编 |  |
| 联系人 |  | 电话/传真 | / |
| 备注（需要说明的其他问题）： |
| 被抽样单位确认：被抽样单位对样品、抽样程序、过程、封样及上述内容无异议。被抽样单位盖章或代表签字：年 月 日 | 抽样人承诺：我们认真负责的按照抽样方案抽取样品并如实填写该抽样单，样品具有代表性、真实性和公正性。抽样人签字：抽样单位（盖章）：抽样单位电话：年 月 日 |

抽样单一式三联，第一联：检测机构，第二联：被抽样单，第三联：抽样单位。附件6

山东省畜产品监督抽检抽样指导原则

1 范围

本指导原则规定了畜产品抽样的要求、方法、记录、样品封存和运输。

2 抽样要求

2.1 基本原则

为保证抽取的样品具有代表性，抽样应按随机原则进行。同时应采取必要的保密措施，事先不得通知被检抽查人，确保抽样的真实性。

2.2 抽样人员

抽样人员负责抽样和填写抽样单，并在适当条件下将样品送达指定的检验机构。

2.3 抽样工具

2.3.1 肉类

不锈钢刀具、洁净的食品级内包装袋、纸质外袋、低温样品保存箱、一次性手套、标签、抽样单、封条等。

2.3.2 蛋类

洁净的食品级内包装容器、打蛋器具、低温样品保存箱、一次性手套、标签、抽样单、封条等。

2.3.3 尿液

清洁的食品/医药级塑料瓶、外包装纸袋、一次性纸杯、一次性手套、低温样品保存箱、标签、抽样单、封条、一次性防疫隔离衣等。

3 方法

3.1 组批

3.1.1 养殖场（厂／户）

日龄相同或同一圈舍的视为同一来源，同一来源的为一检验批。

3.1.2 屠宰场

同一检疫合格证的视为同一来源，同一来源的为一检验批。

3.2 养殖场（厂／户）抽样

3.2.1 蛋类

随机在产蛋笼上抽取当日的禽蛋。每个样品采集量不得少于18 枚，将所抽样品去壳内容物混匀，平均分成3 份，并做好制样记录。

3.2.2尿液

直接接取新鲜尿液，每个样品取样量不得低于90mL，平均分成3份。

3.3 屠宰场抽样

3.3.1 猪、牛、羊肉

从抽样胴体的背部、腿部、臀尖等部位之一的肌肉组织上取样，每份取样量不低于2000g，平均分成3 份。

3.3.2 肝脏

随机抽取1～2 叶肝脏，约900g，平均分成3 份。

3.3.3禽肉

从每批中随机抽取禽肌肉，每个样品不少于2000g，平均分成3 份。如需从多个个体取样时，应把每一个个体分为3小份，分别取每个个体1小份，总共组成3个样品，分别为检样、备份和留样。检验时应混合制样。

3.3.4尿液

直接接取宰杀中新鲜膀胱中尿液，每个样品取样量不得低于90mL，平均分成3份。

4 记录

4.1 要求

抽样人员应仔细填写抽样单信息。

4.2 样品编号

样品编号格式为：[地区代码]/[动物品种代码]/[样品种类代码]/[取样日期]/[样品序号]。

地区代码如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区名称 | 济南 | 青岛 | 淄博 | 枣庄 | 东营 | 烟台 | 潍坊 |
| 地区代码 | JN | QD | ZB | ZZ | DY | YT | WF |
| 地区名称 | 济宁 | 泰安 | 威海 | 日照 | 临沂 | 德州 | 聊城 |
| 地区代码 | JNi | TA | WH | RZ | LY | DZ | LC |
| 地区名称 | 滨州 | 菏泽 |  |  |  |  |  |
| 地区代码 | BZ | HZ |  |  |  |  |  |

动物品种代码如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 动物品种 | 牛 | 羊 | 猪 | 鸡 | 鸭 | 鹅 | 其他 |
| 代码 | B | O | P | C | D | G | S |

样品种类代码如下：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 样品种类 | 肌肉 | 蛋 | 肝脏 | 尿液 | 毛发 | 其他 |
| 样品种类代码 | M | E | L | U | H | S |

样品序号为同一次取样过程中的编号，通常为2 位，不够用

“0”补齐。例：2024年7月6日在潍坊抽取的第1个猪肉，其编号为：WF/P/M/20240706/01。

4.3 抽样单填写

样品名称：所取样品的种类及部位。如：猪后腿肉、猪肝等。

抽样基数：样本总量。

样品数量：所取样品的重量或体积。

除禽蛋和养殖环节的动物尿液外，必须填写检疫证号。

5 样品封存

抽取的样品不得进行洗涤或处理，由抽样人与被抽样人在抽样单和封条上签字和/或盖章，当场封样，封条上至少包括样品编号、样品名称、被抽样单位代表签字或盖章、抽样人签字、抽样单位盖章、抽样签封日期等信息。检样、备样、留样分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。

6 样品运输和保存

6.1运输条件

运输采取低温防护措施确保样品不被污染，不发生腐败变质，不影响后续检验。

6.2保存条件

样品抽取后，应将样品在12个小时内送至承检机构，如在规定时间内无法送达，须在冷冻状态下保存（-20℃以下），并做好温度监控。

6.3 样品交接

承检机构在接收样品时，应检查、记录样品的特性、状态，包装、封条有无破损及其他可能对检验结果或者综合判定产生影响的情况，并核实样品与抽样单的记录是否一致，确定无误后，抽样单位和承检机构双方在样品交接单上签字确认，若承检机构参与抽样过程，样品交接可按机构规定进行。