

# 新密市市场监督管理局文件

新密市监〔2024〕24号

## 新密市市场监督管理局 关于印发《新密市 2024 年食品安全 抽检监测计划》的通知

各市场监督管理所，局各相关科室、有关承检机构：

现将《新密市 2024 年食品安全抽检监测计划》印发给你们，  
请认真组织实施。



# 新密市 2024 年食品安全抽检监测计划

为保障全市食品安全，推动食品安全“两个责任”落实，按照市委、市政府和郑州市市场监管局的部署安排，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》的有关规定，依据《郑州市 2024 年食品安全抽检监测计划》（郑市监文〔2024〕27 号）工作要求，结合我市食品安全现状，研究制定本计划。

## 一、工作原则

2024 年，全市市场监管部门食品安全抽检监测工作按照“四个最严”要求，坚持以人民为中心的发展思想，紧紧围绕“讲政治、强监管、促发展、保安全”工作思路，坚持问题为导向，着力提高风险防控能力，切实防范规模性、区域性、系统性食品安全风险，为食品安全监管提供技术支撑，全力守护好人民群众饮食安全。

## 二、抽检任务

2024 年，根据郑州市市场监督管理局工作安排，新密市局主要承担组织实施本级食品安全监督抽检任务。计划 2024 年食品安全监督抽检任务计划为 1660 批次，其中食用农产品 900 批次（主要针对食用农产品农药兽药残留的检验量不低于 1 批次/千人），其他食品抽检 760 批次。各基层所食品抽检监测任务分工详见附件 1。

1. 抽检品种及项目。按照郑州市局食品安全监督抽检任务分

工，我局主要负责抽检我市区域内销售食用农产品、餐饮食品、地方特色食品、“三小”食品抽检。

抽检项目参照郑州市局监督抽检项目，并结合季节特点、食用习惯等，适当增加品种和项目，并经郑州市局审核同意后实施。监督抽检品种涵盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等 30 个食品大类。抽检项目参照郑州市局监督抽检项目设置，并结合我市实际监管需要确定，具体检验项目由各实施方案明确。根据工作需要，适当抽取本市及本市以外企业生产的食品。抽检品种和检验项目见附件 2。

开展的食用农产品抽检，检验品种和项目应包括总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个自选项目，必检和选检项目需经郑州市局初审后报省局审核，并按照《2024 食用农产品监督抽检工作要求》见附件 3 和《2024 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表》见附件 3-1 的要求执行。2024 年食用农产品抽检工作要求见附件 3。

根据抽检工作进展情况，承检机构需要调整抽检品种或检验项目，须书面申请，批准后方可进行，杜绝擅自调整。

2.抽检时间和频次。原则上，要全年相对均衡完成抽检监测任务。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，在相应季节增加采样量。节令性食品要在节前开展抽检工作。同时根据我市食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊贩、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频

次和批次。

3.抽检对象及场所。按照郑州市局要求，主要负责抽检城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。

4、抽检工作规范。为进一步规范食品抽检工作，便于加强过程管理，我市按照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作，统一使用国家食品安全智慧监管系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。

### 三、工作要求

（一）强化组织领导。要高度重视食品安全抽检工作，加强对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照2024年食品抽检任务要求，及时向地方政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。要按抽检分工安排，明确抽检重点，压实责任，确保高质量完成年度各项工作目标。

（二）坚持问题导向。紧紧围绕人民群众关心关切，以农兽药残留超标、重金属和微生物污染、食品添加剂“两超”等突出问题为重点，聚焦保健食品、标称“儿童食品”和“中老年食品”等“一老一小”等重点食品，聚焦学校食堂及校园周边、农村地区、大中型农贸批发市场、社区便利超市、母婴用品店等重点区域；聚焦生鲜电商、直播带货、网红餐厅、餐饮外卖、集中供餐等重点环节，提高网络环节抽检比重；原则上不将标签、感官等无需实

实验室检验的指标列为抽检项目。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。

（三）统筹各级分工。按照市场监管总局统一部署，省局统筹全省抽检计划，细化省、市、县三级分工。我市要及时制定并组织实施全年食品抽检计划或方案，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；合理分配不同区域、不同规模、不同环节的抽检比例，减少低风险企业和食品的抽检频次。充分利用国抽信息系统校验功能，科学设置校验规则，减少重复抽检，提高抽检覆盖范围；进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（四）紧贴监管实际。可结合季节特点、食用习惯等，适当增加品种和项目，需经省局审核同意后实施。食用农产品抽检应以城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品为主。积极推动“你点我检、服务惠民生”活动，常态化开展“日常时段进商超和农贸市场、开学季进校园、夏日进农村集体聚餐饭店、节假日进景区和交通站点”活动，逐步提高“你点我检”抽检批次量，通过看得见、摸得着的食品抽检工作，让老百姓感受到实实在在的食品安全获得感和幸福感。落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。及时将抽检过程中发现的问题报送属地市场监管部门，形成抽检工作与日常监管、执法稽查有机结合，提高监管工作的靶向性和精准性。

(五)及时处置风险。加强协同联动,对发现有严重风险的食品安全问题,依程序限时上报,快速处置,切实防控食品安全风险;综合运用“三书一函”(约谈通知书、整改通知书、挂牌督办通知书、提醒督促函),督促风险处置落地落实;继续推行核查处置技术帮扶,坚持宽严相济,避免小过重罚;结合跟踪抽检、“回头看”等手段,跟踪问效核查处置效果,举一反三深入排查原因,降低问题复发率。

(六)规范信息公开。完善抽检结果信息公布制度机制,严格审核把关,按“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求,稳妥公布食品安全抽检结果信息。配合将抽检不合格结果信息分级分类有序归集至国家企业信用信息公示系统。

(七)强化过程管理。要确保高质量完成年度各项工作目标。每月组织抽查本辖区不少于5%的食品抽检数据,汇总并及时反馈食品安全标准、食品补充检验方法等在监管中的问题。

(八)严守工作纪律。所有参与食品安全抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定,不得随意更改抽样地点和样品信息,不得瞒报、谎报、漏报检验数据,不得擅自发布抽检信息,不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠,不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为,依法依规追究相关单位及人员责任。

#### 四、其他要求

根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时对抽检计划进行适当调整和补充。其他未尽事宜，参照法律法规的相关规定执行。

联系人：金玉勤

电 话：13903824626

邮 箱：xmshipinban@163.com

附件：1、2024年各基层所食品抽检监测任务分工表  
2、新密市2024年市级食品安全抽检计划  
3、2024年食用农产品监督抽检工作要求

## 附件 1

## 2024 年各基层所食品抽检监测任务分工表

序号	各基层所	食用农产品	其他食品	合计
1	青屏所	199	169	368
2	西大街所	42	36	78
3	新华路所	134	115	249
4	曲梁所	157	134	291
5	刘寨所	33	28	61
6	白寨所	29	24	53
7	岳村所	25	21	46
8	来集所	31	26	57
9	大隗所	38	32	70
10	袁庄所	30	26	56
11	矿区所	12	11	23
12	米村所	42	35	77
13	超化所	49	41	90
14	苟堂所	21	18	39
15	平陌所	16	14	30
16	牛店所	18	15	33
17	城关所	24	21	45



## 新密市 2024 年市级食品安全抽检计划

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目	
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	
				大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	
			挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A
					玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
					生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				谷物粉类制品	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
					米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
2	食用油、油 脂及其制 品	食用植 物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用植物油调和油	高	酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅(以Pb计)、苯并[a]芘
3	调味品	酱油	食用动物油脂	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、大肠菌群、霉菌	
			食用油脂制品	一般	氨基态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目	
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、黄曲霉素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
		香辛料类	香辛料类	香辛料 调味料 辣椒、花椒、 辣椒粉、花椒粉	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	
		香辛料类	香辛料类	其他香辛料 调味品 鸡粉、鸡精调味料	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二硫化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、沙门氏菌	
		调味料	固体复合调味料	固体复合调味料	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二硫化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
		调味料	半固体复合调味料	半固体复合调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、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	
					其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
					蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目	
3	调味品	调味料	半固体复 合调 味料	坚果与籽类 的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻 辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)及其最大使用量的比例之和	
				其他半固 体调 味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
				蚝油、虾油、 鱼露	一般	氨基态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	
				其他液体 调 味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
				味精	味精	一般	谷氨酸钠
				食盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
					低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
					风味食用盐	一般	钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
					特殊工艺 食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
					食品生产加 工用盐	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
4	肉制品	预制肉 制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯 甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(胭脂 红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄 球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸胺、亚 硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用 占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、 胭脂红)、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
		油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏 菌、致泻大肠埃希氏菌	
		熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使 用各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏 菌	
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉 制品	高	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸胺、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其 钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
		熏煮香肠火腿制 品	熏煮香肠 火腿制 品	高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨 酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐 剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红 )、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李 斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
5	乳制品	乳制品	乳清粉和乳清 蛋白粉(企业原 料)	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂肪固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌
				液体乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				全脂乳粉、脱 脂乳粉、部分 脱脂乳粉、调 制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				脱盐乳清粉、 非脱盐乳清 粉、浓缩乳清 蛋白粉、分离 乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
				浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油 和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他乳制品(浓 缩乳制品、奶油、 干酪、固态成型 产品)	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶茶等 固态成型 产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然 矿泉水	较高	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮 用水	高	耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				果蔬汁类及其饮 料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
				蛋白饮料	一般	蛋白酶、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
				碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
				茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数
				固体饮料	高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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(苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
			方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌
			畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌



序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目	
9	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉素 B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻大米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	
			速冻面食	速冻大米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
12	薯类和膨 化食品	薯类和膨 化食品	膨化食品	含油型膨化 食品和非含 油型膨化 食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、苯 甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(薯)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)
				其他薯类 食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果 巧克力及巧 克力制品	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬 、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、 同色着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、 菌落总数、大肠菌群	
			巧克力、巧 克力制品、代 可脂巧克力 可脂巧克力 克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	
			果冻	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以 糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目	
14	茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、黄 乌龙茶、茶、黑 茶、白茶、袋 泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氟戊菊 酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡虫啉、多菌灵、 啉虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
			含茶制品	速溶茶类、其 它茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
		蒸馏酒	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫啉、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氟氟氰菊酯和高 效氟氟氰菊酯、霉菌	
			白酒	白酒、白酒 (液态)、白酒 (原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	
15	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
		配制酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖 精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠 檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二 氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	
			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				其他蒸馏酒	以发酵酒为酒 基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
		其他发酵酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖	
		其他发酵酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基磺酸盐计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
17	水果制品	水果干制品	蜜饯	腌渍食用菌 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡虫啉、克百威、快腈特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	果酱	果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、无
			坚果炒货食品	开心果、杏仁、扁桃仁、瓜子、松仁、瓜子、其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	食糖	食糖	白砂糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
			绵白糖	绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
			赤砂糖	赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			红糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			冰糖	冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			冰片糖	冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
			方糖	方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
			其他糖	其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
				盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				熟制动物性水产品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				生食水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
				其他水产品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
				淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
			其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
22	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀 粉制品	淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-差甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
				糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、亮蓝、新红、诱惑红、酸性红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
23	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
				粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧硫化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				非发酵性豆制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
				其他豆制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氟菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素C、维生素D、维生素D <sub>3</sub> 、维生素E、硒、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿其他谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌
			婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌



序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
27	特殊膳食 食品	营养 补充品	营养补充品	辅食、维生素A、维生素D、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素K <sub>1</sub> 、烟酸(烟酰胺)、维生素B <sub>6</sub> 、叶酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素K <sub>1</sub> 、烟酸(烟酰胺)、维生素B <sub>6</sub> 、叶酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母 营养补充 食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
28	餐 饮 食 品		小麦粉制品 (自制)	运动营养 食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钾、钠、镁、铁、锌、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				馒头花 卷(自 制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)
				肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝酸胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
				火锅麻辣 烫底料(自 制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				水生动物 水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目		
28	餐饮食品	坚果及籽 类食品 (自制)	坚果及籽类食 品(自制)	花生制品 (自制)	高	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
				复用餐饮具 (餐馆自行 消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群		
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (集中清洗消 毒服务单位 消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群		
				糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 和、铝的残留量(干样品, 以Al计)		
		29	食品添加 剂	食品添 加剂	食用油、油 脂及其制 品(自制)	煎炸过 程用 油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)
						粉丝粉条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)
其他餐饮 食品	其他餐饮食品				/	自定项目, 方案另行印发。		
	复配食 品添 加剂				较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物		
食品添 加剂	食品添 加剂	食品用香 精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数			
			明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化氢			
			山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以Cl计)、硫酸盐(以SO <sub>4</sub> 计)、醛 (以HCHO计)、重金属(以Pb计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱			
			糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐			

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
29	食品添加 剂	食品 添加 剂	单一食品添加 剂	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO <sub>4</sub> 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
				赤藓糖醇	一般	赤藓糖醇(以C <sub>4</sub> H <sub>10</sub> O <sub>4</sub> 计,以干基计)、干燥减量、灼烧残渣、还原糖(以葡萄糖计)、核糖醇和丙三醇(以干基计)、铅(Pb)
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计)(以干基计)、总碱量(以Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO <sub>3</sub> 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				氢氧化钠	一般	总碱量(以NaOH计)、碳酸钠(Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )、砷(As)、重金属(以Pb计)、不溶物及有机杂质
				三氯蔗糖	一般	三氯蔗糖(以干基计)、比旋光度α <sub>m</sub> (20℃,D)、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅(Pb)
				胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)
30	食用农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
					高	

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
30	食用农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
				鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			禽肉	鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、磺胺类(总量)、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
				鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
30	食用农产品	蔬菜	蔬菜	禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氟喹诺酮
				豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)
				鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果
				鳞茎类蔬菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、联苯菊酯
				结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫脲、腐霉利、甲胺磷、阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜(小白菜、油菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷				

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目	
30	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、膈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷	
				番茄	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶啉菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙炔甲胺磷	
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉菌酯、敌敌畏、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶啉菌酯、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷	
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉菌酯、毒死蜱、氟虫脲、克百威、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				黄瓜	较高	阿维菌素、啉啉灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙炔甲胺磷、异丙威	
			瓜类蔬菜	菜豆	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷
					豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷
					食荚豌豆	较高	吡啶啉菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙炔甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙炔甲胺磷
					姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧硫化硫残留量

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
30	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
		水产品		淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星
				海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素(组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星
		水产品		海水产品	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星
				贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星

序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目
30	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑
				枣	高	多菌灵、氟虫脲、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
			核果类水果	桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氟菊酯、吡虫啉
				油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
				柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
			柑橘类水果	柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
				橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、氯吡脞、联苯菊酯
				草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙琥胺
				猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果
			热带和亚热带水果	桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐)、多菌灵
香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、精茶啉、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂				
芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙琥胺、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮				



序号	食品大 类(一 级)	食品亚 类(二 级)	食品品种(三级)	食品细 类(四 级)	风险等级	检验项目		
30	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙硫甲胺磷		
				荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氧霜唑、氟吗啉		
				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果		
						龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果
						番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙硫甲胺磷
					瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙硫甲胺磷、苯醚甲环唑
						甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫甲胺磷
						鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
						其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
					豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇
				鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉
				豆类	豆类	豆类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>
	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>			

### 附件 3

## 2024 年食用农产品监督抽检工作要求

为规范食用农产品监督抽检工作，落实检管结合、溯源信息填报、均衡抽检等工作要求，提升食用农产品监督抽检工作质量，现就有关事项明确如下：

### 一、监管人员陪同抽样

食用农产品抽样可由组织实施抽检工作的市场监管部门自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样时，在集中交易市场、商场、超市、便利店等销售场所开展的食用农产品监督抽检工作，应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门 2 名监管人员、抽样机构 2 名抽样人员共同抽样。抽样前，承检机构应与相关市场监管部门联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统（以下简称“国抽信息系统”）中输入抽样人员和监管人员姓名。

### 二、食用农产品溯源信息填报

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：

（一）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

（二）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单。有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。

（三）案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制。

### 三、必检和自选品种及检验项目

开展食用农产品监督抽检应包括《2024 年省及省以下食用农产品必检品种、项目表》（附件 3-1）中所列品种及必检项目，同时结合监管实际选择不少于两个自选项目。自选项目应由省局食品安全抽检监测处审核同意。

结合季节供应特点、当地食用习惯等合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据我市既往抽检情况、食品安全标准要求、

舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。自选项目选择原则应遵循附件 3-1 注释要求。

#### **四、推进均衡抽检**

应均衡推进食用农产品抽检工作，重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

附件：2024 年省及省以下食用农产品必检品种、项目表

2024 年省及省以下食用农产品必检品种、项目表

食品亚类(二级)	食品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及副产品		猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		羊肉	克伦特罗、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
蔬菜		菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氧氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷、乐果	
		豇豆	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫啉	阿维菌素、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、异柳磷、克百威、乐果、氧氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷、氧氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯	
		豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以 Hg 计)	
		根茎类和薯芋类蔬菜	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫啉、毒死蜱、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	吡虫啉、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、六六六、氧氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、氧乐果、毒死蜱、克百威、氧氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、铅(以 Pb 计)、涕灭威	

食品类(二级)	食品种(三级)	食品类(四级)	必检项目	可选项目	备注
蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	丙环唑、毒死蜱、氟啶脲、吡虫啉、二甲基异柳磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、灭线磷、辛硫磷	
		韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、啉虫脲、啉虫脲、异菌脲	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、啉虫脲	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、吡虫啉、甲氧菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、氯氟氰菊酯、灭线磷	
		茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷、甲氧菊酯	
	叶菜类蔬菜	甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫脲、镉(以Cd计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啉虫脲、铅(以Pb计)	
		菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)	阿维菌素、氟虫脲、腐霉利、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、啉虫脲、啉虫脲、铅(以Pb计)、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脲、二甲戊灵、氟虫脲、氟啶脲、吡虫啉、甲拌磷、啉虫脲、水胺硫磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮	挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
	水产品	淡水产品	恩诺沙星	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	

食品类(二级)	食品种(三级)	食品类(四级)	必检项目	可选项目	备注
水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科 食品动物检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
		其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯	克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	
		草莓	烯酰吗啉	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙氧甲胺	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氧霜唑、氟吗啉	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙氧甲胺磷、吡虫啉、噻虫啉、噻嗪酮	
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫啉、啉茶啉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脞、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、敌敌畏、氧乐果	
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脞、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利

食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品类(四级)	必检项目	可选项目	备注
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> (重点品种:花生)	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪	仅花生检测黄曲霉毒素B <sub>1</sub>

注:1.部分项目检测结果说明:思诺沙星检验结果以思诺沙星与环丙沙星之和计;孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计,以孔雀石绿表示;磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2024年版)中相应食品类别要求检验。

2.酸价、过氧化值依据GB19300判定,样品前处理按该标准附录B规定;脂肪含量低的莲子、板栗类等食品,其酸价、过氧化值不作要求;其中芝麻的酸价不纳入2024年监督抽检。

3.海水蟹、虾蛄中镉(以Cd计)仅限生产日期在2023年6月30日(含)之后的产品检测。

4.可选项目选择原则:

1)金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检;鉴于检测方法等问题,虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。  
2)可选项目应根据当地农业投入品使用情况 & 既往抽检不合格、当地舆情等情况选择,如在本表可选项目之外确定检测项目时,应注意:农药残留项目在GB2763-2021、GB2763.1-2022标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法;兽药项目在GB31650-2019、GB31650.1-2022有该动物类别相应组织部位的允许限量,或农业农村部公告250号有禁用要求,且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位),符合上述要求的农药项目方可纳入监督抽检。

5.因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品,其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品,因此“国拍信息系统”不作必检项限制,但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验,不得漏检漏报。

6.抽样前,应制定抽样方案,抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

7.2024年3月6日(含)起,铅(以Pb计)应采用GB5009.12-2023检测,镉(以Cd计)应采用GB5009.15-2023检测,铬(以Cr计)应采用GB5009.123-2023检测,过氧化值(以脂肪计)应采用GB5009.227-2023检测,三氯蔗糖应采用GB5009.298-2023检测,甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限2024年3月6日(含)之后检测。





