

新密市市场监督管理局文件

新密市监〔2023〕68号

新密市市场监督管理局 关于印发新密市 2023 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 2023 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 2023 年食品安全抽检监测计划

为推动落实食品安全“两个责任”，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《河南省 2023 年食品安全抽检监测计划》（豫市监〔2023〕8 号）、《郑州市 2023 年食品安全抽检监测计划》（郑市监文〔2023〕47 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

2023 年，新密市市场监管部门食品安全抽检监测坚持统一制定计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用原则，以监督抽检为主，专项抽检和常规抽检结合，坚持问题为导向，聚焦我市食品安全风险较高的品种、项目和区域；坚持食品抽检四级分工、各有侧重，尽量避免重复抽检，减少低风险食品的抽检频次，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；强化检管结合，围绕监管重点工作，加强与食品安全风险预警、抽检信息公布、核查处置联动建立食品食品抽检发现严重风险快速应对机制，充分发挥食品抽检排查食品安全风险隐患和在食品安全监管中的“雷达”作用，为食品安全监管提供技术支撑，推动食品生产经营企业落实食品安全主体责任，促进食品安全治理现代化。

二、抽检任务

2023 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。食品抽检工作以监督抽检为主，不开展评价抽检及风险监测，计划 2023 年食品安全监督抽检任务计划为 450 批次，其中食用农产品 300 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 150 批次。各基层所食品抽检监测任务分工详见附件 1。

结合日常监管和专项整治工作需要，我局将分别制定监督抽检实施方案。

1、抽检品种及项目。按照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（除批发市场外），餐饮食品（除学校食堂及配餐公司外），以及本地“三小”（小作坊、小经营店、小摊点）食品。根据监管需要，适当抽取其他食品。

监督抽检品种涵盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等 27 个食品大类（具体抽检品种和检验项目见附件 2），抽检项目结合实际监管需要确定，应覆盖问题多发的重点项目，总局确定的市县食用农产品必检品种为我局本年度食用农产品重点品种。

本年度抽检项目参照郑州市局监督抽检项目设置，并考虑我市食品安全实际，具体检验项目由各实施方案明确。食用农产品重点品种检验项目为总局确定的必检项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个可选项目。必检项目和自选项目需经郑州市局初

审后报省局审核，并按照《2023 食用农产品监督抽检工作要求》和《2023 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表》的要求执行，所有抽检品种的检验方法和判定标准应按照国家市场监管总局制定的《国家食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》执行。2023 年新密市食用农产品监督抽检工作要求见附件 3，2023 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表见附件 3-1。

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开展，抽样频次和批次应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。节令性食品要在节前开展抽检工作。增加对以往检出不合格食品生产经营企业的抽检频次，对于上一年度检出不合格食品的生产经营企业，应实施不少于 2 批次监督抽检，对于连续 2 次检出不合格食品的，交给相关监管部门对相关企业进行重点监管。

3、抽检区域、对象及场所。结合辖区实际，重点加强对城乡接合部、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”食品的抽检，重点对内小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。原则上抽检对象不与郑州市局重复。

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。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

三、工作要求

要高度重视食品安全抽检监测工作，认真落实“双随机，一公开”要求，使年度食品安全抽检工作落实到位，不合格食品依法及时处置到位，抽检及处置结果信息公示到位，确保高质量完成年度食品安全抽检工作。

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。要加强食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照我市2023年食品抽检任务，及时向市政府汇报，食品抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务，制定抽检方案，完善工作机制，规范工作流程，明确抽检重点，压实抽样检验、信息发布、跟踪抽检和核查处置责任。及时将食品抽检发现的相关风险隐患，通报涉事食品企业包保干部，推动食品安全风险有效防范和化解。

（二）坚持问题导向，精准排查风险。紧紧围绕人民群众关心关切，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦农村、城乡结合部、校园等重点地区，聚焦直播带货等新业态，聚焦较高风险食品类别，对检出不合格的食品开展跟踪抽检。聚焦农兽药残留、微生物污染、重金属残留、抗生素、生物毒素、有机污染物、非法添加物质等问题，采用食品补充检验方法，严厉打击食品非法添

加“潜规则”。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、“你点我检”、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。同时将专项整治、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题，确定为抽检品种项目。

（三）推进均衡抽检，减少重复抽检。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；通过国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统限定抽样条件，减少预包装食品重复抽检，扩大抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（四）完善抽检机制，强化检管结合。不断规范各种形式抽检分离，配合上级部门开展的抽检工作，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。

（五）确保核查落地，提升处置效能。严格落实“四个最严”要求，对收到不合适样品或问题样品严格落实核查处置“五个到位”（产品控制、源头追溯、原因排查、案件查处、整改落实），为中小微食品企业有效整改提供咨询服务帮助。组织开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，建立食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，切实防控食品安全风险。

（六）加强预警交流，推进社会共治。组织编发食品安全消

费提示、风险提示、风险解析，组织食品安全科普知识进校园、进社区、进乡村等，开展食品安全“你点我检”“你送我检”活动，深化预警交流区域合作，推进食品安全社会共治。

（七）加强统计分析，强化结果运用。按要求规范填报食品抽检数据，每月组织抽查本辖区不少于5%的食品抽检数据，着力提高数据质量。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；分析食品抽检发现的食品安全风险，深入开展风险预警交流工作，为落实食品安全“两个责任”和食品安全监管提供技术支撑。

（八）规范信息公开，加强机构管理。坚持“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，严格审核，并按照规定程序，及时稳妥公布食品安全抽检结果信息和核查处置信息。我局的食品抽检信息公布在新密市政府网站通知专栏向社会公布，及时将已经对外公示的抽检信息上传到国家食品安全抽检监测信息系统。

（九）加强培训教育，强化智慧抽检。不断加强信息系统培训力度，用好食品抽检信息化工作平台，促进食品抽检工作依法规范化运行，提升食品抽检质量水平。通过食品抽检技能大比武、开展现场教学培训等方式，加强食品抽检条线业务知识和专业技能培训，提升食品抽检工作水平。

（十）明确工作责任，严明工作纪律。所有参与食品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，

不得擅自发布有关抽检信息，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

电子信箱：xmcjjc369@163.com

- 附件：1、2023 年各基层所食品抽检监测任务分工表
2、新密市 2023 年市级食品安全抽检计划
3、2023 年食用农产品监督抽检工作要求

附件 1

2023 年各基层所食品抽检监测任务分工表

序号	各基层所	总计划 450 (批次)
1	青屏所	70
2	西大街所	21
3	新华路所	62
4	曲梁所	51
5	刘寨所	19
6	白寨所	20
7	岳村所	18
8	来集所	20
9	大隗所	23
10	袁庄所	17
11	矿区所	15
12	米村所	18
13	超化所	28
14	苟堂所	18
15	平陌所	16
16	牛店所	16
17	城关所	18

新密市 2023 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	大米	大米	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 ₁	
		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 ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			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 ₁	
			谷物碾磨加 工品	玉米粉 (片、渣)	较高	苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
				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		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)、苯甲酸及其钾盐 (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	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钾盐 (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)、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	苯甲酸及其钾盐 (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	
					其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钾盐 (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

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅 (以 Pb 计)、苯并 [a] 芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				芝麻油	高	酸价/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	酸价/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	酸价/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	酸价/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	酸价/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	酸价/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)、总砷、苯并 [a] 芘
				食用油脂制品	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
				3	调味品	酱油
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、菌落总数			

						氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸钠及其钠盐（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、大肠菌群
酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般			氨基酸态氮（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
	调味料酒	料酒	一般			酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
	香辛料类	香辛料调味油	一般			铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高			铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、多菌灵、沙门氏菌
	香辛料类	其他香辛料调味品	较高			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
		鸡粉、鸡精调味料	一般			
	固体复合调味料	其他固体调味料	一般			铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
		蛋黄酱、沙拉酱	一般			二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
	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 ₁ 、沙门氏菌
		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			铅（以 Pb 计）、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
3	调味品					

3	调味品	味精	味精	半固体复合调味料	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)
							氨基酸态氮、苯甲酸及其钾盐 (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
							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)、菌落总数、大肠菌群
							谷氨酸钠、铅 (以 Pb 计)
							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)
							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)
							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)
							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)
							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 ₂ 计)
							铅 (以 Pb 计)、铬 (以 Cr 计)、苯甲酸及其钾盐 (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
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品 (非速冻)	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	高	铅 (以 Pb 计)、铬 (以 Cr 计)、苯甲酸及其钾盐 (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
							味精
							味精
							普通食用盐
							低钠食用盐
							风味食用盐
							特殊工艺食用盐
							食品生产加工用盐
							食品生产加工用盐
							食品生产加工用盐

			腌制肉制品	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（以亚硝酸钠计）、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）、氯霉素
			发酵肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（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）、糖精钠（以糖精计）、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
			熟肉干制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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
4	肉制品	熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以Pb计）、苯并[a]比、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、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
			熏煮香肠火腿制品	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（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钾盐（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）、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

5	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
		液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
	乳制品	奶粉	全脂奶粉、脱脂奶粉、部分脱脂奶粉、调制奶粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群
		乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	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
			淡炼乳、加糖炼乳和调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
		其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型品)	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
			干酪(奶酪)、再制干酪	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、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	包装饮用水	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 ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -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 ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
	饮料	其他类饮用水	高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -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	果蔬汁类及其饮料	较高	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、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
		蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群
		碳酸饮料(汽水)	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)、菌落总数、霉菌、酵母
6	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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)、菌落总数
		固体饮料	固体饮料	一般	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、柠檬黄、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	其他饮料	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(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
		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	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)、三氯蔗糖、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 ₁ 、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	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

9	罐头	罐头	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
			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)、商业无菌	
10	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、诱惑红、诱惑红、亮蓝)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
			其他罐头	蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			冷冻饮品	食用菌罐头	较高	铅(以Pb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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			冷冻饮品	其他罐头	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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
11	速冻食品	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			速冻面食	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	
		速冻食品	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)、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	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	

11	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
		速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
		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
12		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 ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钾盐(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、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
		薯类和膨化食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
			薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(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	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
		糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
		糖果制品	果冻	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钾盐(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

14	茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄 茶、白茶、黑茶、花茶、 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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、 甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、吡虫啉
		含茶制品和 代用茶	含茶制品 代用茶	速溶茶类、其它含茶制品 代用茶	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	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
		发酵酒	黄酒	黄酒	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	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	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	
		其他酒	果酒	果酒	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)	
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为 酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				以发酵酒为酒基的配制 酒	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	
			其他 蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)	
			其他 发酵酒	其他发酵酒	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)	

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 ₂ 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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			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
			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	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、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	
		水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅 (以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、呋喃特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
		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、商业无菌	

18	炒货食品及坚果制品	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)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	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 ₁ 、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌
				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 ₁ 、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(以环己氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌
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、商业无菌
				干蛋类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				冰蛋类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				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
20	食糖	食糖	食糖	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	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				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
				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
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				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	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
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、霉菌
				预制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd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)

21	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）
				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	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）
21	水产制品	水产制品	熟制动物性水产品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd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）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	
			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（以即食海产品中AI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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
			淀粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
22	淀粉及淀粉制品	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AI计）、二氧化硫残留量	
			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AI计）	
			淀粉糖	一般	铅（以Pb计）	
			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（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以AI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、丙二醇、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	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AI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、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	
			糕点	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AI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、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	粽子	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 ₁ 、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
24	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、咪唑唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、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
			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

26	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	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)
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	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)
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	肉冻、皮冻 (自制)	高	铬 (以 Cr 计)
				火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
		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 ₁
		餐具	复用餐具	复用餐具 (餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐具 (集中消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		烘焙食品 (自制)	烘焙食品 (自制)	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
				其他餐饮食品	/	自定项目, 方案另行印发。
		其他餐饮食品	其他餐饮食品			

27	食用农产品	畜禽肉及副产品	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）、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
			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、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			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	
		畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、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、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				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、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
		畜禽肉及副产品	畜副产物	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、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				猪肝	高	镉（Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

27	食用农产品	畜禽肉及副产品	牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇		
					羊肝	高	磺胺类(总量)、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					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)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
					牛肾	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					羊肾	高	镉(以Cd计)、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					其他畜副产品	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、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)
					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、恩诺沙星、环丙氨嗪
					其他禽副产品	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、环丙氨嗪
					豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg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 ₂ 计)
					鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、总砷(以As计)、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯
					鳞茎类蔬菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、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、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷
					葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果
					芸薹属类蔬菜	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙醚甲胺磷
					菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、联苯菊酯
					叶菜类蔬菜	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、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙醚甲胺磷
					白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷、唑虫酰胺

27	食用农产品	蔬菜	蔬菜类蔬菜	普通白菜 (小白菜、油菜、青菜)	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
				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、氟虫腈、甲拌磷、甲基柳磷、啉菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、啉菌唑、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、乙硫甲胺磷
				茄子	较高	镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧硫磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果
				辣椒	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
				甜椒	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、吡啶啉菌酯、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果
				番茄	较高	镉 (以 Cd 计)、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、烯啶吡啉、氧乐果、乙硫甲胺磷
				黄瓜	较高	阿维菌素、啉虫脒、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙硫甲胺磷、异丙威
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
				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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
			豆类蔬菜	食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果

27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	山药	较高	铅(以Pb计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡蚜胺和咪唑啉脒盐、涕灭威
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、敌敌畏、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
				胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
		蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑啉磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				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、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
		水产品	水产品	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)、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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、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、培氟沙星
				海水虾	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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素(金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
		水产品	贝类	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
				贝类	高	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、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)、氧氟沙星、诺氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、噻虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
				梨	较高	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、咪唑啉和咪唑啉脒盐
				枣	较高	多菌灵、氟虫脲、氧戊菊酯和S-氧戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)

27 食用农产品	水果类	水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉
			油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
		柑橘类水果	柑、橘	较高	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菊酯、甲拌磷、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
			柚	较高	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
		柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
		橙	较高	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	
		葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、氯吡啶、联苯菊酯	
		浆果和其他小型水果	草莓	较高	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
			猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果
			桑葚	较高	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
	香蕉		较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫啉、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、啶唑醇、狄氏剂	
	芒果		较高	苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
	火龙果		较高	氟虫脲、甲胺磷、克百威、氧乐果	
	荔枝		较高	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、氯氟氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉	
	热带和亚热带水果	杨梅	较高	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	
		橄榄	较高	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、多菌灵	
		西瓜	较高	克百威、噻虫啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	
		甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙醚甲胺磷	
		鲜蛋	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
			其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素

27	食用农产品	豆类	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
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	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 ₁ 、啉菌酯

附件 3

2023 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任务下达市场监管部门自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样的，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：

（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“国家企业信用信息公示系统”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；对需要开展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

三、必检和自选品种及检验项目

依据《食用农产品“治违禁控药残促提升”三年行动方案》及近三年全国食用农产品抽检监测情况，确定《2023年省级及以下食用农产品必检品种、项目表》（见附件）。地方各级市场监管部门开展食用农产品监督抽检应包括上表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可选项目。市、县级市场监管部门可选项目应由省局食品安全抽检监测处审核同意。

在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确

定。应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,应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。需要注意的是，农药项目应在《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中选择，检验方法应为标准中规定的且能满足实验要求的方法；兽药项目应在《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》等农业农村部门公告中选择。同时，根据农业农村部门意见，在相关限量标准发布实施前，不再将停用兽药、废止兽药、产蛋期禁用兽药纳入监督抽检，不再检验虾蟹中味喃西林代谢物。

四、推进均衡抽检

各级市场监管部门应根据本行政区域食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务,应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：2023年省级及以下食用农产品必检品种、项目表

附件

2023年省级及以下食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、克伦特罗	挥发性盐基氮、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、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、哇乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		羊肉	磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	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、恩诺沙星、氟苯尼考、环丙氨嗪、林可霉素、土霉素/四环素(组合含量)	
蔬菜	禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、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、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		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 ₂ 计)、总汞(以Hg计)	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
蔬菜	鳞茎类 蔬菜	葱	噻虫嗪	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、铅 (以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、甲拌磷	
		韭菜	镉 (以 Cd 计)、腐霉利、毒死蜱	阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、啉虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脞、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰胺磷	
	叶菜类 蔬菜	菠菜	毒死蜱	阿维菌素、氟虫脞、腐霉利、镉 (以 Cd 计)、铬 (以 Cr 计)、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、乐果、乙酰胺磷	
		普通白菜	啉虫脒、毒死蜱	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫脞、镉 (以 Cd 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、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、铅 (以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、乙酰胺磷	
	茄果类 蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、呋虫胺、氟虫脞、镉 (以 Cd 计)、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、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、马拉硫磷、灭蝇胺、铅 (以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、	
		油麦菜	阿维菌素	吡虫琳、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脞、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、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、乙酰胺磷	
		辣椒	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、呋虫胺、氟虫脞、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙酰胺磷	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
蔬菜	茄果类 蔬菜	茄子	镉 (以 Cd 计)	敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅 (以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪	
	菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷		
	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、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、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
水产品	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅 (以 Pb 计)、噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉 (以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)	挥发性盐基氮、多氯联苯、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、氧氟沙星、诺氟沙星	
	淡水虾	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、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		
海水鱼	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)、甲氧苄啉、甲硝唑、甲硝唑、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
水产品	其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
水果类		香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	苯醚甲环唑、氟虫脞、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑磷、狄氏剂	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啞菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯	氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砒霉素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫脞	
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 ₁ (重点品种: 花生)	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、啞菌酯	仅花生检测黄曲霉毒素B ₁ 。

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
					<p>注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩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食品安全监督抽检实施细则（2023年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据GB 19300判定，样品前处理按该标准附录B规定；脂肪含量低的莲子、板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2023年监督抽检。</p> <p>3. 选检项目选择原则：</p> <p>1) 农业农村部公告594号，GB 31650.1-2022《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》将于2023年2月1日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品可纳入监督抽检；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得纳入监督抽检。</p> <p>2) 选检项目应根据当地农业投入品使用情况以及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763-2021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GB 31650-2019、GB 31650.1-2022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相应组织部位），符合上述要求的兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>4. 因生干籽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“国抽信息系”不作必检项限制，但各承检机构应按承接区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。</p> <p>5. 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。</p>

新密市市场监督管理局办公室

2023年5月8日印发
