

尤溪县市场监督管理局文件

尤市场监管〔2022〕7号

尤溪县市场监督管理局关于印发 2022年食品安全监督抽检工作计划的通知

各市场监督管理所，县市场监督管理局各股室、直属单位：

为更好地贯彻落实省、市市场监管局《2022年食品安全监督抽检工作计划》部署要求，全面推进我县食品安全监督抽检工作，制定2022年食品安全监督抽检工作计划如下：

一、工作目标

食品安全抽样检测工作要以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持以人民为中心的发展思想，遵循食品安全“四个最严”要求，突出严的总基调，以防范食品风险为目标，更好地发挥监督抽检在食品安全监管中的技术支撑作用。

二、工作原则

坚持统一制定计划、组织实施、数据报送、结果利用；坚持

问题导向，监督性抽检突出“三重”，即重在不重复、重在重点环节、重在不合格率，增强监督抽检靶向性和针对性；坚持常规任务和专项任务并行，均衡推进抽检任务；坚持分工，各有侧重、不重不漏；坚持“检、管、罚”结合；坚持抽检数据高质量提升和食品安全状况持续评价。

三、任务安排

（一）抽检任务安排

普通食品 930 批次，乳制品和婴幼儿食品抽检 8 批次，食用农产品（专项）抽检 350 批次。

1. 普通食品。统筹安排各个环节抽检数量，侧重对风险较高食品进行抽检。季节性生产销售食品或存在季节性质量安全风险的食品，应在相应季节增加抽样量；节令性食品应在节前 15 天完成抽检工作。省局确定的重点品种外食用农产品，可在普通食品监督抽检任务中完成（录入至普通食品中食用农产品项目）。

2. 乳制品和婴幼儿食品。液态奶、酸奶、奶粉及含乳食品 4 个品种各 1 批次，其他乳制品 4 批次，检验项目为蛋白质含量、三聚氰胺、致病菌。

3. 食用农产品。严格按照省局要求的重点食用农产品品种实施，任务批次要求 100% 品种覆盖，且不得超出范围抽检，同时必须录入到国抽信息系统中食用农产品目录下（参照市本级食用农产品（专项）抽检要求）。必检项目要求全检，并从可选项目表中选择不少于 2 个项目检验。

（二）开展食用农产品快速检测“你送我检”活动。进一步推进我县“你送我检”服务活动的深入开展，以闽中农贸综合市场检验室作为我县食用农产品“你送我检”服务点，每周二上午 7:

00-8: 30 开展“你送我检”服务活动。检测项目为食用农产品农药残留，检测结果在闽中农贸综合市场入口大厅电子显示屏公示。鼓励有条件的市场监管所自行开展“你送我检”服务活动。

四、工作要求

食品安全监督抽检总体上要做到抽检任务完成率 100%，抽检结果公布率 100%，抽检不合格（问题）食品核查处置率达 100%，按时完成率达 100%，立案率达 70%以上（不合格检验报告时间截止 2022 年 9 月 30 日），抽检总体不合格率不低于去年。

（一）高度重视，均衡推进。为确保抽检工作顺利进行，特成立由局长担任组长，分管领导任副组长，各市场监管所、局相关股室、直属单位负责人为组员，负责食品安全监督抽检和核查处置日常组织工作。县食品检验检测中心负责具体抽检工作，按抽检监测上半年 40%、第三季度 75%、年底前 100%的进度要求，均衡部署和推进年度、季度、月度抽检任务。

（二）依法组织实施，推进检管结合。严格落实政府购买服务有关政策规定，确定抽样单位和承检机构，督促承检机构严格履行抽检法定程序及合同约定，确保抽样全过程规范、无瑕疵，检验结论客观、公正、准确，避免重复抽检。对连续两年以及去年多次检出不合格的食品企业及产品进行跟踪抽检。对检验过程发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应要求承检机构在确认检验结果后 24 小时之内书面报告我局。各市场监管所应积极支持配合相关承检机构开展工作，在样品采集、运输、企业生产经营状态确认等方面提供必要的帮助。在食用农产品和重点进口冷链食品（畜禽肉、水产品）抽检环节，被抽样单位所在地市场监管所要及时派遣不少于两名的监管人员

陪同参与抽样活动。陪同抽样的监管人员要重点检查食用农产品和重点进口冷链食品（畜禽肉、水产品）销售者是否有进货查验记录、产品可溯源凭证和质量合格凭证等材料；对无法提供上述材料的，监管人员要依据市场监管总局《关于进一步落实食用农产品批发市场食品安全查验要求的通知》（市监食经发〔2021〕3号）等有关规定，依法予以处置。

（三）明确抽样重点，按照比例抽检。对本地食品生产企业（在产）、校园食堂、中央厨房和集体用餐配送单位以及食品安全风险较高的场所、食品生产加工小作坊（在产）等要实施全覆盖抽检。同时，结合本地监管实际，对风险较高的食品进行抽检，加大对本地销售的食用农产品、餐饮食品、当地特色食品，以及“三小”（小作坊、小餐饮、小摊贩）食品抽检力度。应将不少于70%的抽检比例安排在本行政区域内的城乡结合部、乡镇、农村地区，重点对批发市场、农贸市场、校园和周边、商场、超市、便利店、食杂店、夜市、小摊贩等经营单位销售的食用农产品、当地特色食品、“三小”食品进行抽检。尽量安排在经营环节对本地企业生产的产品进行抽检，原则上不抽检非本地食品生产企业的产品，以免造成重复抽检。

（四）规范结果报送，推进预警交流。要按规定时限和规范要求，及时把监督抽检有关数据信息录入上传“国家食品安全抽检监测信息系统”，未录入国抽信息系统的抽检省局视为无效抽检。对拟撤销已录入国抽系统的抽检数据，须报请省局审核同意。县食品检验检测中心要加强对承检机构的考核管理，对承检机构上传国抽信息系统抽检数据进行抽查，把抽检数据质量要求纳入政府采购合同约定，切实提高抽检数据的科学性和准确性。进一步

健全完善食品安全风险预警交流会商机制，及时向同级食品安全监管部门通报食品抽检监测情况。

（五）核查处置。食品生产流通股要及时通过“国家食品安全抽检监测信息系统”接收不合格食品检验报告，承办机构要及时送达企业进行确认。在送达不合格检验报告等材料的同时，要启动核查处置工作，督促相关食品生产经营者停止生产销售、下架封存相关批次食品，主动做好不合格食品召回工作；对不合格食品及相关原料要做好现场查验控制，封存有关台账，固定证据；对不合格食品的销毁、无害化处理要采取必要的监督措施，防止其再次流入市场；对食用农产品，要第一时间追溯生产、种养殖源头并通报相关行政主管部门。

对检出高风险项目以及可能存在较高或急性健康风险问题的，应在收到不合格报告的24小时内启动核查处置。核查处置过程中发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，要及时移送移交。核查处置时限为3个月，各承办机构要在检验报告送达后2个月内完成处置工作，不得逾期。食品生产流通股每月通过“国家食品安全抽检监测信息系统”及时报告核查处置工作进展情况，涉及重大食品安全违法案件应及时将有关情况书面报送市局。

（六）信息公布。要及时向社会公布食品安全抽检相关信息。县食品检验检测中心负责整理抽检信息，县食品生产流通股负责在县人民政府网站公示。原则上每周公布一次，并将公布数据及时在国抽信息系统信息公布模块进行填报。对涉及重大敏感信息要加强审核把关，按照规定要求履行报批程序，严禁擅自发布。在发布抽检不合格产品风险控制信息时，不得公开有关抽样和检验信息。要及时将当月辖区内食品监督抽检结果、抽检结果信息



公开、不合格食品核查处置等情况汇总，并及时在“国家食品安全抽检监测信息系统”进行填报。县食品检验检测中心负责汇总和撰写本级全年抽检结果统计分析报告，于2022年12月15日前报送市局抽检科。

- 附件：1. 2022年生产、流通环节食品监督抽检品种、项目表
2. 2022年餐饮环节食品监督抽检品种、项目表
3. 2022年食用农产品重点品种必检和自选项目表
4. 2022年食品抽检结果统计分析报告参考模版

尤溪县市场监督管理局

2022年3月10日

（此件主动公开）

抄送：三明市市场监督管理局。

福建省尤溪县市场监督管理局办公室

2022年3月11日印发

附件 1

2022 年生产、流通环节食品监督抽检品种、项目表

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	备注	
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁		
			挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		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 ₁	
				谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	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)		
			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		
			谷物粉类制成品	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)		
				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)、菌落总数、大肠菌群		
				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		
				其他谷物粉类制成品	较高	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)、菌落总数、大肠菌群		
2	食用油、油脂及其	食用植物油(含煎炸油)	食用植物油(半精	花生油	高	酸值/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)	-	

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	备注
	制品	用油)	炼、全精炼)	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、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、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	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、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、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚	
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	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	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘	
食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌			
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、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)、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	备注
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发性酸(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)、菌落总数	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	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)、大肠菌群	
		调味料酒	调味料酒	料酒	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	
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)	
	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉			较高	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV		
	其他香辛料调味品			较高	铅(以 Pb 计)		
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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)、总砷(以 As 计)、苏丹红 I-IV、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)		
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
	坚果与籽类的泥(酱),包			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		

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	备注		
				括花生酱等					
				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)			
				火锅底料、麻辣烫底料	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			
				其他半固体调味料	一般	罗丹明B、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)			
3	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、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	总酸(以总酸计)、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)、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			
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)		
		食盐	食用盐	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	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 ₂ 计)			
		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)、氯霉素	

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	备注
			腌腊肉制 品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、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)、胭脂红	
4	肉制品	熟肉制品	发酵肉制 品	发酵肉制品	高	氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	
4	肉制品	熟肉制品	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)、氯霉素、酸性橙II、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)、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、胭脂红、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7、商业无菌	
			熟肉干制 品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、氯霉素、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、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、大肠埃希氏菌 0157:H7	
			熏烧烤肉 制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	
				发酵乳	高	蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、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	
5	乳制品	乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、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	备注
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、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)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他饮用水	高	耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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、糖精钠(以糖精计)、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、霉菌和酵母	
			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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			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	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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)、赭曲霉毒素 A、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)、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)、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、金黄色葡萄球菌、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	备注
7	方便食品	方便食品	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)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	
			调味面制品*	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、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	饼干	一般	酸价(以脂肪计)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、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、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	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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)、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)、阿斯巴甜、商业无菌	
				蔬菜类罐头	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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
其他罐头	其他罐头	一般	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				

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	备注
						其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脂肪	
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	
			速冻谷物食品	玉米等	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红	
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝胺	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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)	
		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		
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)、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	
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)	
			薯类食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯泥(酱)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	
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)	
其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌					
13	糖果制品	糖果制品	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	

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	备注
						洋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	
		(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	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	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、啉虫威、毒死蜱、啉虫酰胺、氟	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	
		代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、啉虫灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉虫酯、吡虫啉、井冈霉素	
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	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)	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、警示语标注	
			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	
		其他酒	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)	

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	备注
			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)	
				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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、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	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	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)、糖精钠(以糖精计)、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)	
				腌渍食用菌	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	
17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类		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)、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)、哒螨灵、啉虫脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、脞菌酯、噁唑菌酮、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	
			果酱	果酱	一般	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、大肠菌群、霉	

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	备注
						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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	
			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)、菌落总数、大 肠菌群、沙门氏菌	
20	可及焙 烤咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、螨	
22	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	
			干制水产 品	预制动物性水 产干制品	较高	镉(以Cd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)	

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	备注
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺	
				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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉(以Cd计)、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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	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)、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、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	
			其他水产制品	其他水产制品	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)	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				其他淀粉制品	较高	铝的残留量(干样品,以Al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)	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)	
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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、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	
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、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、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	

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	备注
		粽子	粽子	粽子	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、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A1计)、大肠菌群	
				腐竹、油皮及其再制品	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	
			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、大肠菌群	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品(减肥类样品)	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、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	备注
				保健食品 (辅助降血糖 类样品)	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				保健食品 (缓解体力疲 劳类/提 高免疫力类样 品)	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				保健食品 (辅助降血压 类)	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				保健食品 (其他类)	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、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	
28	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 儿高蛋白谷 物辅助食品、 婴幼儿生制类 谷物辅助食品、 婴幼儿饼干或 其他婴幼儿谷 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 ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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	
28	特殊膳食 食品	婴幼儿辅 助食品	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 ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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	备注
		营养补充 品	营养补充 品	辅食营养素补 充食品、辅食 营养素补充 片、辅食营养 素散剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、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)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
				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 ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、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 ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌	
				运动营养剂	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、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 ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
29	餐饮食品	米面及其 制品(自 制)	小麦粉制 品(自制)	发酵面制品 (自制)	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)、糖精钠(以糖精计)	
				油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
		肉制品(自 制)	熟肉制品 (自制)	肉冻、皮冻(自 制)	高	铬(以 Cr 计)	
		复合调味 料(自制)	半固态调 味料(自 制)	火锅调味料 (底料、蘸 料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
		水产及水 产制品(自 制)	水产及水 产制品 (自制)	生食动物性水 产品(自制)	高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	
		坚果及籽 类食品(自 制)	坚果及籽 类食品 (自制)	花生及其制品 (自制)	较高	黄曲霉毒素 B ₁	

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	备注
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (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	
		其他餐饮食品	节令食品	月饼(餐饮)	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠、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A1计)、丙酸及其钠盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、	
				粽子(餐饮)	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜	
			米面及其制品(餐饮)	生湿面制品(餐饮)	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
29	餐饮食品	其他餐饮食品	焙烤食品(餐饮)	糕点(餐饮自制)	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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A1计)、丙酸及其钠盐(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、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
				面包(餐饮自制)	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐(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、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	
			蔬菜制品(餐饮)	酱腌菜(餐饮)	较高	铅(以Pb计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、纽甜、三氯蔗糖、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)、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	
			调味品(餐饮)	其他调味品(餐饮)	较高	罗丹明B、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)	
			水产及其制品(餐	熟制水产品(餐饮)	较高	镉、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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	

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	备注
			饮)	鱼滑、虾滑、 鱼丸、虾丸(餐 饮)	较高	铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)、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	
			饮料(餐 饮)	现制饮料(餐 饮)	较高	铅(以Pb计)、展青霉素(含苹果、山楂成分)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、赤藓红、新红)、三聚氰胺(含乳成分)	
			冷冻饮品 (餐饮)	冰淇淋、雪糕、 雪泥、冰棍、 食用冰、甜味 冰、其他类(餐 饮)	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、三聚氰胺(含乳成分)	
30	食品添加 剂	食品添加 剂	增稠剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	
			复配食品 添加剂	复配食品添加 剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	
			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	
31	食用农产 品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、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、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、四环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				羊肉	高	铅(以Pb计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、	

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	备注				
						金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、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、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇					
				禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、金刚烷胺、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）				
					鸭肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、金刚烷胺、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）				
					其他禽肉	高	恩诺沙星、沙拉沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）				
				畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）				
					牛肝	高	氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇				
				31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	羊肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
								猪肾	高	恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
								牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
								羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
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									
禽副产品	鸡肝	高	总砷（以As计）、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、金刚乙胺								
	其他禽副产品	高	恩诺沙星、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）、金刚烷胺								

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	备注
31	食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(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	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺	
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭线磷、水胺硫磷、肟菌酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、涕灭威、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				菜薹	较高	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、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、联苯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氧菊酯、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、灭幼脲、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果	
大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、吡啶醚菌酯、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、噻虫嗪、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、啉虫脒					
31	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、虫螨腈、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、甲基异柳磷、甲氧菊酯、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、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果	
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、甲萘威、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、烯酰吗啉、氧乐果	
				油麦菜	较高	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉(以Cd计)、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、克百威、氯唑磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果	
				辣椒	较高	镉(以Cd计)、百菌清、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、啉虫脒、多菌灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌	

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	备注
						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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	
				番茄	较高	敌敌畏、毒死蜱、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果	
				甜椒	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、水胺硫磷、氧乐果	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威	
			豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、多菌灵、氟虫腈、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、涕灭威、溴氰菊酯、氧乐果	
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、氟虫腈、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			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、涕灭威	
			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、联苯菊酯、氧乐果	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、敌百虫、啉虫脒、多菌灵、克百威、啉菌酯、氧乐果	
31	食用农产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯氰菊酯、溴氰菊酯	
			淡水产品	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)	
			淡水产品	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)	
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			海水产品	海水虾	高	挥发性盐基氮、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)	

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	备注
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、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、恩诺沙星	
			其他水产品	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、恩诺沙星	
31	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果	
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷	
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	
				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	
				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、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷	
				柚	较高	水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯	
				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、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈	
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯菊酯、烯酰吗啉、氧乐果	
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	
			31	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	香蕉
芒果	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果					
火龙果	较高	氟虫腈、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					
瓜果类水	西瓜	较高				甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果	

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	备注
			果	甜瓜类	较高	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫腓	
				其他禽蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫腓	
		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、2,4-滴和2,4-滴钠盐	
		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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、螺螨酯	
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、克百威、溴氰菊酯	
	专项				/	根据省、市局工作部署, 检验食品安全相关指标	

附件 2

2022 年餐饮环节食品监督抽检品种、项目表

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	备注
1	肉制品	熟肉制品	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)、氯霉素、酸性橙 II、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)、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)	
			熟肉干制 品	熟肉干制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、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、胭脂红	
			熏烧烤肉 制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	
2	饮料	饮料	果、蔬汁 饮料	果、蔬汁饮料	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、糖精钠(以糖精计)、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)	
3	餐饮食品	米面及其 制品(自 制)	小麦粉制 品(自制)	发酵面制品(自 制)	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)、糖精钠(以糖精计)	
				油炸面制品(自 制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	
		复合调味 料(自制)	半固态调 味料(自 制)	火锅调味料(底 料、蘸料)(自 制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
				复用餐饮 具	复用餐饮具(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

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	备注
				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	

附件 3

2022 年食用农产品重点品种、必检和可选项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素、青霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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、恩诺沙星	挥发性盐基氮、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		羊肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
	禽肉	鸡肉	尼卡巴嗪、甲氧苄啶、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素	挥发性盐基氮、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
	畜副产品	猪肝	五氯酚酸钠（以五氯酚计）	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、恩诺沙星、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）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、倍硫磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果	阿维菌素、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、甲基异柳磷、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷	
		食荚豌豆	多菌灵	毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、铅(以Pb计)	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉	镉(以Cd计)、甲拌磷、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、氯唑磷、氧乐果	
	瓜类蔬菜	苦瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅(以Pb计)、氧乐果、克百威	
	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉(以Cd计)、腐霉利、啶虫脒	阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲	
		葱	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、甲基异柳磷	苯醚甲环唑、镉(以Cd计)、克百威、铅(以Pb计)、氧乐果、腐霉利、异菌脲、啶虫脒	
	茄果类蔬菜	辣椒	镉(以Cd计)、氧乐果	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷	
		茄子	镉(以Cd计)、氧乐果、克百威	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷	
	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、阿维菌素	氟虫腈、腐霉利、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲氨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氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、铅(以Pb计)	
		普通白菜	氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、镉(以Cd计)、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	阿维菌素、百菌清、苯酰甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅(以Pb计)、啉虫啉、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		油麦菜	阿维菌素	啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
水产品	贝类	贝类	氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考	镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、氯霉素、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
	海水产品	海水虾	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、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)	
		海水蟹	镉(以Cd计)	孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
		海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃西林代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
	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		
水果类	柑橘类水果	橙	克百威、丙溴磷	联苯菊酯、水胺硫磷、三唑磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、多菌灵、杀扑磷、氧乐果、苯醚甲环唑、狄氏剂	
		柑、橘	2,4-滴和2,4-滴钠盐、丙溴磷	三唑磷、联苯菊酯、克百威、苯醚甲环唑、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯唑磷、甲拌磷、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
水果类	浆果和其他 小型水果	草莓	烯酰吗啉	阿维菌素、克百威、敌敌畏、氧乐果、多菌灵	
		猕猴桃	氯吡脞	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
	热带和亚热 带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、腈苯唑、噻虫 嗪	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯 啉醇、百菌清	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑	地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
生干坚果 与籽类食 品	生干坚果与 籽类食品	生干籽类 (重点品 种: 芝麻)	酸价	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯醚甲 环唑	仅花生检测 黄曲霉毒素 B ₁

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(2022年版)中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时, 样品前处理按该标准附录 B 规定。

3. 可选项目选择原则:

1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限量的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刚烷胺等药物, 在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检; 不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择, 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 GB 2763 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 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 号等禁用要求, 且有适用检测方法(检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药), 符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

附件 4 2022 年食品抽检结果统计分析报告参考模版

2022 年食品安全抽检监测统计分析报告

(参考模版)

XXX 市场监督管理局

2022 年 月 日

目 录

第一部分 总体概况

第二部分 食品安全抽检监测统计分析

一、XXX 抽检监测任务

(一) 监督抽检情况分析

1. 监督抽检食品类别

2. 各地市抽检数量

3. 各类食品监督抽检情况

4. 不合格项目类别

5. 各地市监督抽检情况

6. 各抽样环节监督抽检情况

7. 不合格产品 2 批次以上的省内生产企业汇总

8. 发现的突出问题分析

(二) 风险监测情况分析

1. 风险监测食品类别

2. 各地市监测数量

3. 各类食品风险监测情况

4. 问题项目类别

5. 各地市风险监测情况

6. 各抽样环节风险监测情况

7. 问题产品 2 批次以上的省内生产企业汇总

8. 发现的突出问题分析

(三) 评价性抽检情况分析

1. 评价性抽检食品类别

2. 各地市抽检数量

3. 各类食品评价性抽检情况

4. 不合格项目类别

5. 各地市评价性抽检情况

6. 各抽样环节评价性抽检情况

7. 不合格产品 2 批次以上的省内生产企业汇总

8. 发现的突出问题分析

二、XXX 抽检监测任务

(一) 监督抽检情况分析

(二) 风险监测情况分析

(三) 省级评价性抽检情况分析

.....

三、XXX 专项抽检监测任务

(一) 生产环节专项风险监测情况分析

(二) 流通环节专项抽检监测情况分析

(三) 餐饮环节专项抽检监测情况分析

(四) 节日热销食品专项抽检监测情况分析

.....

第三部分 监管措施与建议