

罗山县市场监督管理局文件

罗市监〔2025〕10号

罗山县市场监督管理局 关于印发《罗山县2025年食品安全监测 抽检计划》的通知

机关各股室、局属各单位：

现将《罗山县2025年食品安全监测抽检计划》印发给你们，
请认真组织实施。



罗山县2025年食品安全监测抽检计划

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》等规定，按照《河南省市场监督管理局关于印发河南省2025年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监〔2025〕8号）、《信阳市市场监督管理局关于印发信阳市2025年食品安全抽检监测计划的通知》（信市监〔2025〕17号）要求，结合我县食品安全现状，制定本计划。

一、工作原则

2025年，市场监管部门食品安全监测抽检坚持统一制定计划、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，确保抽样规范，检验结果科学公正、真实准确；从时间、区域、品种上推进均衡抽检，减少低风险食品的抽检频次；坚持食品抽检四级分工、各有侧重、不重不漏，尽量避免重复抽检；坚持检管结合，发挥食品抽检排查食品安全风险隐患的作用，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

（一）监督抽检。

1. 抽检监测任务。2025年，全县市场监管系统安排食品安全

抽检监测任务2200批次，食用农产品农药兽药残留的检验量不低于1批次/千人，其中生产环节（包括加工小作坊）计划抽检120批次；流通环节计划抽检1000批次；餐饮环节（包括学校食堂）计划抽检1080批次。（其中食用农产品不低于500批次，各辖区抽检任务见附件1）

按照县级食品抽检“硬分离”改革试点工作要求，安排以食用农产品、冷链食品为重点的500批次抽检任务，采取基层监管人员负责抽样、承检机构负责检验的“硬分离”模式，实现在监督检查基础上的针对性抽样，强化“监检结合”。

2. 抽检品种及项目。以食用农产品、餐饮食品、地方特色食品、“三小”（小作坊、小摊点、小经营店）食品为重点，根据监管需要和市局统一安排，适当抽取其他食品。县局不抽取婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品。原则上不将标签标识、感官等无需通过仪器设备检验的列为抽检项目。

县局开展食用农产品抽检，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（详见附件3）。自选项目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，并应遵循附件3注释要求。食用农产品自选项目需报市局审核同意。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。

3. 抽检时间和频次。县局组织的监督抽检原则上全年均衡开展。根据食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊点、小经营店数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次。

对校园食品涉及的大宗食材和复用餐饮具，针对集中采购平台和学校，两年内实现辖区内学校抽检达到全覆盖，并及时将不合格信息通报同级教育部门。

4. 抽检对象及场所。主要对本行政区域内的批发市场、超市、集市、商场、便利店、餐饮单位、生产企业等销售的食物和“三小”食物进行抽检。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。

5. 抽检工作规范。为进一步规范食物抽检工作，便于加强过程管理，应依照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作，统一使用市场监管总局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。委托承检机构抽样时，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所2名监管人员参与。

（二）食物快检

全年计划完成快检1000批次。充分发挥食物快检车“移动实验室”的快检随机性、灵活性优势，合理调配食物快检车进批发

市场、农产品加工站、大型农贸市场、大型活动现场，开展巡回快检，搞好大型活动保障。每月28日前将快检数据汇总后报县局检测监督与产品质量抽样股，同时将快检结果记录单及现场检查笔录加盖单位公章发送到县局检测监督与产品质量抽样股邮箱；对快检发现不合格（问题）食品应及时上报县局检测监督与产品质量抽样股，由县局检测监督与产品质量抽样股组织抽检。

三、工作要求

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。食品安全监测抽检工作是县局的一项重要工作，要根据本计划认真细化抽检任务，明确抽检重点，压实责任，从时间、区域、品种上有序推进均衡抽检，减少低风险企业和食品的抽检频次。充分利用市场监督管理总局食品安全智慧监管系统校验功能，科学设置校验规则，减少重复抽检，提高抽检覆盖范围。

（二）坚持问题导向，聚焦群众关切。强化新业态、新模式食品抽检，紧紧围绕人民群众关心关切，聚焦“两超一非”、果蔬保鲜剂滥用等突出问题，加大学校食堂及集中采购单位、大中型农贸批发市场、连锁快餐店等重点区域的抽检力度；持续开展生鲜电商、直播带货、网红餐厅、餐饮外卖、集中供餐等重点环节的抽检，提高网络环节抽检比重；强化企业信用风险分类结果的运用，对信用风险高的企业适当提高抽检比例；对问题线索企业实施飞行抽检，对检出不合格的企业实施跟踪抽检；对舆情反

映的食品安全问题实施“随时检”，提高主动发现和防控风险的能力。

（三）及时处置风险，提升处置效能。要落实“四个最严”要求，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；切实把“产品控制、源头追溯、原因排查、案件查处、整改落实”五个到位落到实处；需要协助调查的，应主动与相关部门联系开展调查，发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的应及时移交。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，强化核查处置通报督办，曝光典型案件，提高核查处置威慑力。按照职责权限在“市场监督管理总局食品安全智慧监管系统”及时按规定领取不合格产品核查处置任务、填报不合格产品核查处置信息，加强对处置结果的审核、督导督办，确保按时完成。

（四）严格抽样要求，落实检管结合。依据市场监管总局有关规定，落实食用农产品监督抽检时由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽样样品可溯源。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。鼓励探索开展多种形式抽检分离，推动“你点我检”制度化、规范化、常态化。继续推进食品抽检合格备份样品的合理利用工作。

（五）提升数据质量，强化机构监督。县局加强本级任务在市场监督管理总局食品安全智慧监管系统填报的抽检数据的抽

查，保证数据真实、准确。加强市场监督管理总局食品安全智慧监管系统中账号的动态管理，及时做好清理调整。健全对承检机构质量考核管理制度，综合利用数据抽查、现场检查、留样复核检验、专项检查和计划执行质量监督评价等多种手段，加强对承检机构抽检全过程的能力评价和考核管理。对存在问题的承检机构，依法依规严肃处理，对涉嫌出具不实或虚假检验报告的承检机构，应及时通报检测机构管理部门。

（六）规范信息公开，强化结果运用。完善抽检结果信息公布制度机制，加强抽检信息公布舆情风险研判和预案制定，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。食品抽检信息在罗山县政府网站通告专栏向社会公布，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。

（七）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，按照“随机”原则确定被抽样单位，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。

（八）其他事项。其他未尽事宜，参照法律法规相关规定执行。根据抽检工作具体要求的变动和进展情况，县局可对抽检计划进行适当调整和补充。

联系人：徐爱红

电 话：0376-2131389

附件：1. 2025年县、乡级食品抽检监测任务分配表
2. 2025年罗山县食品安全抽检品种、项目表
3. 2025年食用农产品必检品种、项目表

附件1

2025年县、乡级食品抽检监测任务分配表

序号	单位名称	抽检任务（批次）
1	丽水市场监督管理所	320
2	宝城市场监督管理所	280
3	龙山市场监督管理所	200
4	周党市场监督管理所	150
5	楠杆市场监督管理所	130
6	竹竿市场监督管理所	70
7	庙仙市场监督管理所	70
8	东铺市场监督管理所	70
9	尤店市场监督管理所	70
10	彭新市场监督管理所	90
11	潘新市场监督管理所	90

12	定远市场监督管理所	60
13	山店市场监督管理所	50
14	铁铺市场监督管理所	60
15	朱堂市场监督管理所	100
16	灵山市市场监督管理所	100
17	莽张市场监督管理所	80
18	青山市场监督管理所	80
19	子路市场监督管理所	80
20	高店市场监督管理所	50
合 计		2200

附件 2

2025 年罗山县食品安全监督抽检品种、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
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 ₁ 、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 ₁ 、赭曲霉毒素 A
				挂面	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)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)
		大米	挂面	谷物加工品	一般	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
				谷物粉 (片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 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
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅 (以 Pb 计)、铬 (以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
		其他粮食加工品		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)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄)
				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
				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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油		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
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBIHQ)
				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 (TBIHQ)
				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 (TBIHQ)
				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 (TBIHQ)、乙基麦芽酚
		食用植物油	食用植物油	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 (TBIHQ)
				食用植物油调和油	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 (TBIHQ)、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 (TBIHQ)
				其他食用植物油	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 (TBIHQ)
		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、苯并[a]芘

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	食用油脂制品	食用油	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
				酱油	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 (以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		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
				黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、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)、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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
				香辛料调味品 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 其他香辛料调味品	一般 较高 较高	酸价/酸值、过氧化值、铅 (以 Pb 计) 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)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌 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、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、氯氧菊酯和高效氯菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		固体复合调味料	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、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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 坚果与籽类的泥 (酱)	一般 一般	二氧化钛 酸价/酸值、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁
	调味料	半固体复合调味料	半固体复合调味料	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)、防腐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		
			液体复合调味料	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)、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	一般	谷氨酸钠		
			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	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)
						调理肉制品 (非速冻)	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)
肉制品	预制肉制品	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)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素			
			发酵肉制品	高	亚硝酸盐 (以亚硝酸盐计)、纳他霉素、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			
		熟肉制品	酱卤肉制品	高	镉 (以 Cd 计)、铬 (以 Cr 计)、总砷 (以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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 (柠檬黄、日落黄、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、商业无菌			
			油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、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			

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	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅、(以 Pb 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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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)、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	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
			液体乳	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、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、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
			乳粉	乳粉 (全脂、脱脂、部分脱脂) 和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、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
6	饮料	饮料	包装饮用水	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、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	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、奶条等固态成型产品	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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	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

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
				饮用纯净水	较高	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
				其他类饮用水	较高	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	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)、脱氢乙酸及其钾盐(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(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
				蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钾盐(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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
				茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN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)、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(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他饮料	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)、脱氢乙酸及其钾盐(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(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、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)、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
				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)、脱氢乙酸及其钾盐(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)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
7	方便食品	方便食品	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)、脱氢乙酸及其钾盐(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)、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
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)、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 (以环己基氨基磺酸钠)、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、靛蓝、诱惑红)、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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、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
				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 (以环己基氨基磺酸钠计)、商业无菌
			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 (以环己基氨基磺酸钠计)、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅 (以 Pb 计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	其他罐头	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)、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
				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	冷冻食品	冷冻食品	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 (以环己基氨基磺酸钠计)、糖精钠 (以糖精计)、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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
				速冻面米生制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
		速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、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、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
		速冻调制食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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
			速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁
		速冻其他食品	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 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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、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
			薯类食品	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)
13	糖果制品		糖果	其他薯类食品	一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				糖果	一般	铅 (以 Pb 计)、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、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
					一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌
					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)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
					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、啉虫脲、多菌灵、吡虫啉、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
14	茶叶及相关制品	茶叶	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
			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)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			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、啉虫脲、多菌灵、吡虫啉、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
15	酒类	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、霉菌、酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅 (以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、吡虫啉、高效氯氟菊酯、三唑磷、霉菌
		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、安赛蜜
			黄酒	黄酒	较高	酒精度、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)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲酯
15	酒类	发酵酒	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)

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	其他酒	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、酸性红
			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
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钾盐 (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
				其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅 (以 Pb 计)、甲醇、氰化物 (以 HCN 计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
				酱腌菜	较高	铅 (以 Pb 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 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)、脱氢乙酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐 (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、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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群
17	水果制品	水果制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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)、脱氢乙酸及其钾盐 (以山梨酸计)、二氯化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、甲基汞 (以 Hg 计)、总砷 (以 As 计)、无机砷 (以 As 计)
				腌渍食用菌	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
17	水果制品	水果制品	蜜饯	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、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 (亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅 (以 Pb 计)、喹啉黄、吡虫啉、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钾盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、二氯化硫残留量、合成着色剂 (亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、霉菌)
			果酱	果酱	一般	铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钾盐 (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)、脱氢乙酸及其钾盐 (以山梨酸计)、二氯化硫残留量、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、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
				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 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
			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
19	蛋制品	蛋制品	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
			焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅 (以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	可可制品	可可制品	一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	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	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、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、赤鲜红)
				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、赤鲜红)
				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、赤鲜红)
				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、赤鲜红)
				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、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、赤鲜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
				藻类干制品	较高	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、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)、合成着色剂 (柠檬黄、胭脂红、日落黄)
22	水产制品	水产制品	水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值 (以脂肪计)、组胺、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)
				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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (诱惑红)

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
23	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀粉制品	熟制动物性水产 制品	熟制动物性水产 制品	高	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)、 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	生食动物性水产 制品	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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产品	其他水产制品	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)、脱氢乙酸及其钠 盐 (以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (柠檬黄)、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、菌落总数
			淀粉	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
				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)、脱氢乙酸及其钠 盐 (以脱氢乙酸计)、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)
24	糕点	糕点	淀粉制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、 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
			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)、IG ₅ +P+IG ₆ 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- 羟甲基糠醛 (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 (固体物)、硫酸灰分
			面包	面包	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 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)、三氯蔗糖、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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) (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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、 苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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	粽子	较高	过氧化值 (以脂肪计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、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)、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

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	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 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、胰酶活性定性测定、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、金黄色葡萄球菌
				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
				辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	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、胰酶活性定性、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、金黄色葡萄球菌
			营养补充品	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 ₆ 、维生素B ₂ 、维生素B ₉ 、烟酸 (烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、胰酶活性定性、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、金黄色葡萄球菌
				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 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、钾、镁、铁、锌、铜、碘、锰、磷、钼、铬、钴、左旋肉碱、牛磺酸、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、总汞 (以Hg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)	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 (以环己基氨基磺酸盐计)
				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 (以环己基氨基磺酸盐计)
				油饼油条 (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)	凉皮 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
				肉冻皮冻 (自制)	高	铬 (以Cr计)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝酸盐、苯并[a]芘、铅 (以Pb计)
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

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	食品添加剂	水产制品 (自制)	水产品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量 (以即食海蜇中 Al 计)
			坚果及籽类食品 (自制)	花生制品 (自制)	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)
		餐饮具	复用餐饮具	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
				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)
				煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价 (KOH)
		食用油、油脂及其制品 (自制)	食用油、油脂及其制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	较高	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)
				奶茶 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
				除上述类别的餐饮食品	/	自定义项目
				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
				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
				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 ₄ 计)、pH (100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光度 (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)
				碳酸钠	一般	总碱量 (以 Na ₂ CO ₃ 计) (以干基计)、总碱量 (以 Na ₂ CO ₃ 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 ₃ 计)、干燥减量、pH (100g/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)
				焦糖色	一般	吸光度 E ₄₉₂ (610nm)、氨基氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮 (以 N 计)、总硫 (以 S 计)、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、总汞 (以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值 (以 KOH 计)、皂化值 (以 KOH 计)、熔程、甘油和其他多元醇、铅 (Pb)、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm (100 目) 通过率、总砷 (以 As 计)、重金属 (以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、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
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		红曲红	一般	色价E ₄₀₁ ^{max} (495±10) nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)
				红曲黄色素	一般	色价E ₄₀₁ ^{max} (476±10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)
				胶基	一般	铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)
				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
			畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻唑酮、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、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、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、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				羊肉	高	吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、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、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				其他畜肉	高	吡喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
				鸡肉	高	挥发性盐基氮、吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、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)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氟喹酮、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				鸭肉	高	吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氟喹酮
				其他禽肉	高	吡喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氟喹酮 (以 Cd 计)、吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、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、林可霉素、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、环丙氟喹酮
31	畜禽肉及副产品	畜副产品	畜副产品	猪肾	高	吡喃唑酮代谢物、氯霉素、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
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氟喹酮 (以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				其他畜副产品	高	吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				鸡肝	高	吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氟喹酮
				其他禽副产品	高	吡喃唑酮代谢物、吡喃唑酮代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氟喹酮
			豆芽	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 ₂ 计)、总汞 (以 Hg 计)
				鲜食用菌	较高	镉 (以 Cd 计)、无机砷 (以 As 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
32	蔬菜	蔬菜	蔬菜	鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯
				鲜食用菌	较高	氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯

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
32	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	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、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、乙酰甲胺磷
				韭菜	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、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、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、三氯杀螨醇、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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺
				菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、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
			叶菜类蔬菜	大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、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、啶虫脒、毒死蜱、二甲基灵、氟虫腈、甲拌磷、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、氧乐果、乙酰甲胺磷和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油菜菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菊酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲胺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、噻虫胺、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菊酯、毒死蜱、氟虫腈、甲胺基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菊酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、氧乐果
				黄瓜	较高	阿维菌素、啶虫脒、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙胺硫磷、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺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、氧乐果、乙酰甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	阿维菌素、吡啶醚菊酯、毒死蜱、多菌灵、甲胺基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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
			浆果和其他小型水果	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、克百威
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙磷唑、氯唑磷、毒死蜱
				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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙腈甲胺磷
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、已唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、联苯菊酯、氯唑磷、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙腈甲胺磷
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、多菌灵
				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、联苯菊酯、烯酰醇、百菌清、噻唑磷、氟唑菌酰胺
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙腈甲胺磷、吡虫啉、噻虫酮
				火龙果	较高	氟虫脲、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙腈甲胺磷、噻虫胺
			热带和亚热带水果	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乐果
				杨梅	较高	唑醚菌酯、除虫脲、氧脲唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺盐、乐果
				龙眼	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脲
				橄榄	较高	二氧硫化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
				番木瓜	较高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙腈甲胺磷
				西瓜	较高	噻虫胺、噻虫酮、吡虫啉、乙腈甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙腈甲胺磷
				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、甲氧萘素、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	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	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧硫化硫残留量、吡虫啉
				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 、噻虫胺、噻虫胺

附件 3

2025 年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	可选项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、 甲氧苄啶	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、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）、林可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	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、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	氯霉素	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、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（组合含量）	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴 嗪	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、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）、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵		
	豆芽	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）	亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）	
	根茎类和 薯芋类蔬 菜	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、毒 死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	

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
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、涕灭威	
		芋	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		葱	噻虫嗪	乙醚甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉 (以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、铅 (以 Pb 计)、三唑磷	
	鳞茎类蔬菜	韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅 (以 Pb 计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙醚甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫脲	
		辣椒	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫脲、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅 (以 Pb 计)、杀扑磷、乙醚甲胺磷、丙溴磷	
		茄子	镉 (以 Cd 计)、噻虫胺	铅 (以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、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、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、乐果、乙醚甲胺磷	
	茄果类蔬菜	甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉 (以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、水胺硫磷、克百威、氟虫脲、啉菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙醚甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	
	水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、诺氟沙星	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		海水鱼	恩诺沙星	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、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星、诺氟沙星 ^a	a. 仅蛙科、鳖科食品检测；b. 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 ^a 、呋喃西林代谢物	镉 (以 Cd 计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、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、敌畏、联苯腈酯	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡啶	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸钠计)、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 (以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯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、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙醚甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑磷、氟唑菌酰胺	

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
		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(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	
		龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、 多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉 素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
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)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	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)包含的具体磺胺类药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2025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、板栗类食品, 其酸价、过氧化值不作要求; 其中芝麻的酸价 不纳入 2025 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金剛烷胺、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及既往抽检不合格、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 GB 2763-2021、GB 2763.1-2022 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 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及相应组织部位)。符合上述要求的农药兽药项目方 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“国抽信息系统”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。					