

淅川县市场监督管理局

淅川县市场监督管理局 2026年食品安全抽检计划

为守护好人民群众饮食安全，提高风险防控能力，防范规模性、区域性、系统性食品安全风险。按照省、市市场监督管理局的统一部署，依据《南阳市2026年食品安全监督抽检计划》相关文件要求，结合我县食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

按照“四个最严”要求，落实党中央、国务院和国务院食安委部署的重点任务，落实国务院食安办开展的专项整治，落实市场监管总局“十五五”规划目标任务和年度重点工作安排，把发现食品安全问题和风险隐患作为抽检工作的出发点，客观及时发现和揭示食品各行业、各业态存在的现实问题和潜在风险，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

2026年，依据市局安排，我县承担食品安全监督抽检任务1136批次，其中食用农产品抽检要达到340批次。

（一）抽检品种及项目。以地方特色食品、餐饮食品、食用农产品为重点。抽检项目参照市局监督抽检项目，并结合季节特点、食用习惯等，适当调整品种和项目，并经市局提交省局审核

同意后实施。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。

食用农产品抽检的检验品种和项目包括市场监管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个可选项目。食用农产品可选项目经市局提交省局审核同意。结合季节供应特点、食用习惯等合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝同一食用农产品反复抽检。2026年食用农产品抽检工作要求见附件2。

(二) 抽检时间和频次。监督抽检原则上全年均衡开展。合理安排食用农产品抽检批次，聚焦批发市场、大型超市、农贸市场等食用农产品重点销售场所，其中，批发市场抽检每月每个市场不低于20批次，农贸市场和大中型商超抽检占比要达到50%。

(三) 抽检对象及场所。依据市局安排部署，县本级主要抽检本地城乡接合部、农村地区的农贸市场、超市、便利店、小食杂店、“三小”等。加大餐饮外卖、网络销售的抽检力度，网络食品抽检所抽样品标称经营单位或生产单位的注册地址须在本县辖区内。

(四) 抽检工作规范。依据省、市局安排部署，应按照《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部门2名监管人员参与抽检。

三、工作要求

(一) 强化组织协调。明确抽检重点，压实责任，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，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。

(二) 坚持问题导向。以校园、农村等区域为重点，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦直播带货、私域电商等新业态新模式，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业。对上年度抽检不合格的生产企业开展不少于2次跟踪抽检，对当年抽检不合格的生产企业自下季度起每季度开展1次跟踪抽检，对既往抽检未检出不合格的企业，减少抽检批次，对信用风险等级高的食品生产企业，增加抽检频次。真实揭示食品各业态突出问题和潜在风险。对粮食加工品、方便食品2类重要食品产业开展重点抽检和治理。

(三) 落实全面覆盖。覆盖城市、乡镇（含农村和城乡接合部），抽检比例为6:4；覆盖全部在产食品生产企业；覆盖生产、流通、餐饮、进口等环节；覆盖集中供餐、餐饮外卖等，加大网络销售环节抽检力度；覆盖批发市场、超市、“三小”等；覆盖“一老一小”食堂，加快完成中小学校园两年全覆盖的目标。

(四) 提升抽检效能。服务监管全局，提高抽检靶向性，揭示食品生产经营企业违法行为和重大食品安全风险隐患。优化抽样方式，加大对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓、人口密集地区的抽检比例。

(五) 强化社会共治。以群众需求为导向，用好民意征集系统，广泛收集群众关切的食品品种、抽检场所、检验项目，深入开展“你点我检惠民生”活动，在2025年基础上增加“你点我检”抽检批次量，提升食品安全抽检的靶向性与民生贴合度。做好消费提示与科普宣传，切实提升人民群众获得感幸福感安全感。严格审核把关，按照“时、度、效”原则，稳妥公布食品安全抽检信息。

(六) 深化核查处置。落实“最严厉的处罚”要求持续强化核查处置工作，按照“五个到位”原则，对违法违规行为依法严肃处理，涉嫌犯罪的移送公安机关，切实督促企业落实主体责任。开展多批次抽检不合格生产企业治理行动，常态化运用“三书一函”，对多批次抽检不合格以及跟踪抽检仍不合格的生产企业开展核查处置“回头看”。开展核查处置质量提升行动，大力加强核查处置业务学习培训，组织处置案件和数据质量抽查，推动核查处置智能化升级，提升核查处置效能。加大典型案件曝光力度，有力震慑违法违规行为。深入开展核查处置技术帮扶行动，组织对问题突出、积极主动整改仍不到位的中小微企业开展精准帮扶，推动提升食品企业质量安全管理水平。

(七) 严格机构管理。要确保高质量完成年度各项工作目标，综合采用数据抽查、现场检查等多种手段，持续加强承检单位考核，确保抽检数据合规、真实、准确。对存在问题的承检单位，移交相关职能部门依法依规严肃处理。

(八) 严守工作纪律。所有参与食品安全监督抽检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，不得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。抽样人员必须严格遵守《河南省司法厅河南省发展和改革委员会关于严格落实涉企行政检查“扫码入企”工作制度的通知》相关要求，扫码后“入企类型”选择“其他活动”。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。

根据监督抽检工作具体要求的变动和进展情况，必要时可对抽检计划进行适当调整和补充。



- 附件：1. 浙川县2026年食品抽检计划(非食用农产品)表
2. 浙川县2026年食用农产品抽检计划表

附件1

浙川县2026年食品抽检计划(非食用农产品)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)	抽检批次	风险等级	检验项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	12	较高	铅(以Pb计)、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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	11	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B1、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	13	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	6	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	3	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	5	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				其他谷物碾磨加工品	5	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	13	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	10	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、铅(以Pb计)	
			米粉制品	6	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
				其他谷物粉类 制成品	2	较高	黄曲霉毒素B1、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	4	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	2	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	2	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	1	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	2	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	2	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)、铅(以Pb计)
				食用植物调和 油	2	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、铅(以Pb计)
				油茶籽油	2	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	1	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)
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	1	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	1	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	3	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)、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	3	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

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)	抽检 批次	风险等 级	检验项目
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	4	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	2	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)、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	5	一般	酸价/酸值、过氧化值
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	10	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他香辛料调味品	3	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、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、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	1	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、总氮(以N计)
				其他固体调味料	3	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
		调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	2	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥(酱)	1	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1
				辣椒酱	6	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

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)	抽检批次	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)	3	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)
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	3	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)、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、红2G
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	2	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	6	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)、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
			油炸肉制品	油炸肉制品	3	高	N-二甲基亚硝胺、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)、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	1	高	铅(以Pb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)、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	3	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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(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

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)	抽检批次	风险等 级	检验项目	
				火锅底料、麻辣烫底料	6	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	
				其他半固体调味料	4	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	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	1	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	
				其他液体调味料	5	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	味精	3	一般	谷氨酸钠	
		食盐	食用盐	普通食用盐	3	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	2	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	1	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	1	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	1	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)

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿 制品	3	高	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、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
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	1	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、黄曲霉毒素M ₁
				灭菌乳	1	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、黄曲霉毒素M ₁
				高温杀菌乳	1	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、黄曲霉毒素M ₁
				发酵乳	1	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb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)、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M ₁
				调制乳	1	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁
			乳粉	乳粉(全脂、脱脂、 部分脱脂)和调制 乳粉	1	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	1	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品(浓缩乳 制品、奶油、干酪、 固态成型产品)	浓缩乳制品	1	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	1	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	2	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

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
				奶片、奶条等固态 成型产品	2	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	2	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
				饮用纯净水	2	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	2	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	5	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)、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、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	蛋白饮料	2	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、 安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)	3	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、安赛蜜、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	茶饮料	2	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基 氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	3	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物 (以HCN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)、安赛蜜、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、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

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)	抽检批次	风险等级	检验项目
			其他饮料	其他饮料	1	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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	2	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
				方便米粉(米线)	2	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便粉丝	1	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他方便面	1	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	调味面制品	1	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、诱惑红、苋菜红、胭脂红)、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	冲调类方便食品	1	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B1、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	
				主食类方便食品	1	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)、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		其他类方便食品	1	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)、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	2	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、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

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	2	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(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	2	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
			果蔬罐头	水果类罐头	2	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
				蔬菜类罐头	2	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、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	1	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	其他罐头	1	一般	黄曲霉毒素B1、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	5	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、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
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	1	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	1	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、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)	抽检批次	风险等级	检验项目	
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	6	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(以亚硝酸钠计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	2	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、二氧化硫残留量	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	2	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	2	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	2	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	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	5	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			薯类食品	干制薯类	干制薯类	6	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、二氧化硫残留量
				冷冻薯类	冷冻薯类	1	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	薯泥(酱)类	1	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	薯粉类	1	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	其他薯类食品	1	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(含巧克力及制品)	糖果	糖果	5	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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
			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	8	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	4	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、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、酵母、双 丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
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	4	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、啶虫脒、多 菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			含茶制品	速溶茶类、其他含 茶制品	2	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	2	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原酒)	6	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、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	5	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)
			啤酒	啤酒	4	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	5	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)	抽检 批次	风险等 级	检验项目	
			果酒	果酒	5	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	
			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	3	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫化去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜
					以发酵酒为酒基的配制酒	3	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
				其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	3	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	3	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
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	14	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、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、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、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	8	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	3	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)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	2	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	
				腌渍食用菌	3	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	

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
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	12	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)、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、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、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)	5	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	3	一般	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、二氧化硫残留量
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)	瓜子	4	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B1、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
				花生制品	4		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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
				其他炒货食及坚果制品	5	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B1、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
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	1	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	2	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	2	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类(包括液蛋、熟凝固蛋类等)	2	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	可可及焙烤	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	3	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
	咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	3	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	3	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	2	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	2	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	2	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	2	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	2	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	2	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	2	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	2	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	4	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、诱惑红)、铅(以Pb计)
			盐渍水产品	盐渍鱼	3	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	3	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	3	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)

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	2	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、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb计)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	2	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	生食动物性水产品	2	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
			其他水产制品	其他水产制品	1	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、糖精钠(以糖精计)
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	2	一般	铅(以Pb计)、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、水分、氢氰酸
			淀粉制品	粉丝粉条	5	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)
				其他淀粉制品	5	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	1	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-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(固形物)、硫酸灰分

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
24	糕点	糕点	面包	面包	3	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、酸性红)、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、富马酸二甲酯
			月饼	月饼	6	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、富马酸二甲酯
			粽子	粽子	6	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
			糕点	糕点	6	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)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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、富马酸二甲酯
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	2	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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

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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	3	较高	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)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	4	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(以环己氨基磺酸计)、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	大豆蛋白类制品等	3	较高
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	2	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氟胺氟菊酯
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	1	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	1	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	1	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)
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	7	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B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总萜醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、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、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶Q10、番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基羧莫西地那非、西地那非、羧莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明

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)	抽检批 次	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、其他婴幼儿谷物辅助食品	2	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B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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B1、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2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、烟酸/烟酰胺、镁、商业无菌	
			婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品,婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品,婴幼儿汁类罐装辅助食品	2	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、商业无菌、霉菌、组胺	
		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、辅食营养素撒剂	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	2	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素K1、烟酸(烟酰胺)、维生素B6、叶酸、维生素B12、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M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2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	孕妇及乳母营养补充食品	2	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、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NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	运动营养食品	2	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、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M1、黄曲霉毒素B1、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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
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)	12	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				包子(自制)	8	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)	8	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)
				凉皮(自制)	7	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	2	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类(自制)	2	较高	N-二甲基亚硝胺、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)	2	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)	2	较高	铝的残留量(以即食海蜇中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)	2	高	黄曲霉毒素B1、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)	44	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)	2	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	2	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)、铝的残留量(干样品,以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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	4	较高	极性组分、酸价(KOH)
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	3	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)
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	4	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	1	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	2	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	1	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	1	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)	1	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO4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)
				碳酸钠	1	一般	总碱量(以Na2CO3计)(以干基计)、总碱量(以Na2CO3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	1	一般	总碱量(以NaHCO3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)
				焦糖色	1	一般	吸光度E0.1cm(610nm)、氮氮(以N计)、二氧化硫(以SO2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	1	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	1	一般	水分、黄曲霉毒素B1、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)	抽检批 次	风险等 级	检验项目
				红曲红	1	一般	色价 E_{495}^{540} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)
				红曲黄色素	1	一般	色价 E_{476}^{540} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
			胶基	胶基	1	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶 制剂	1	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

附件2

浙川县2026年食用农产品抽检计划表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	抽检批次	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	40	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、 氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、唑乙 醇、替米考星、甲氧苄啶、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	20	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲 氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		羊肉	15	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、 氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
	禽肉	鸡肉	10	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、 培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、 土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		其他禽肉(重点 品种: 鸽肉)	5	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类(总量)、 环丙氨嗪	
	畜副产品	猪肝	5	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	镉(以Cd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、氯丙嗪、双氟芬酸	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	抽检批次	必检项目	可选项目	备注
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	15	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	
		豇豆	10	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱	阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
		食荚豌豆	12	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	
	豆芽	豆芽	4	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)、总汞(以Hg计)	铅(以Pb计)	
	根茎类和薯芋类蔬	甘薯	2	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	
		胡萝卜	2	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
		姜	5	噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡唑醚菌酯、敌敌畏、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
		萝卜	3	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以Pb计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	
		马铃薯	5	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	铅(以Pb计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	
	山药	4	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	抽检批 次	必检项目	可选项目	备注
	鳞茎类蔬菜	葱	15	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氟氰茚菊酯和高效氯氟茚菊酯	铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		韭菜	12	镉(以Cd计)、毒死蜱、氟氰茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、三唑磷、辛硫磷	
	茄果类蔬菜	辣椒	30	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
		茄子	12	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
		甜椒	10	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	
	叶菜类蔬菜	菠菜	6	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、氧乐果	
		普通白菜	6	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉(以Cd计)、敌敌畏、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		芹菜	7	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、辛硫磷	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、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
		油麦菜	5	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟茚菊酯和高效氯氟茚菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	抽检批 次	必检项目	可选项目	备注
	瓜类蔬菜	黄瓜	4	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	
水产品	贝类	贝类	3	镉(以Cd计)、氯霉素	无机砷(以As计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	
	淡水产品	淡水鱼	6	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、培氟沙星、诺氟沙星	
		淡水虾(重点品种:罗氏沼虾)	2	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	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)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	
	海水产品	海水虾	1	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星	
		海水鱼	1	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、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、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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	抽检 批次	必检项目	可选项目	备注
	其他水产品	其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种:牛蛙; 铜重点品种: 鱿鱼)	10	恩诺沙星a、氟苯尼考a、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星a、镉(以Cd计)b	孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、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。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	15	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		橙	11	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
	核果类水果	油桃	7	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
	浆果和其他小型水果	桑葚	5	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)、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	8	氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	
		芒果	10	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、啶啉、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯	
		香蕉	30	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、氟氟氰菊酯和高效氟氟氰菊酯	
		杨梅	4	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)、啶虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜	

食品品种 (二级)	食品亚类 (三级)	抽检批次	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		5	龙眼	二氧化硫残留量、氟氰菊酯和高效 氟氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腓	
		2	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
	仁果类水果	5	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯 醚甲环唑、氟氟菊酯和高效氟氟 菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、 乙酰甲胺磷、阿维菌素	
鲜蛋	鸡蛋	35	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类(总 量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、 恩诺沙星、托曲珠利	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腓、氟霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、 沙拉沙星、地克珠利	
	其他禽蛋	10	其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氟霉素	仅鸭蛋、鹅蛋检 测多西环 素。
生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	40	花生	酸价、黄曲霉毒素B1	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	

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(2026年版)中相应食品类别要求检验。
2. 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。
3. 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—2026或GB2763—2021、
GB 2763.1
—2022(生产日期在2026年3月1 日前的产品)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、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)，符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。
4. 因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，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。
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。