如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于2024 年4月22日 17:00 之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2024年4月22日 17:00 之后到达本公司的邮件将不再受理）。

**采购需求**

**一、本项目预算金额为250万元人民币，最高限价为250万元人民币**。报价包含各种服务费、材料费、人员服装费、培训费、人员工资、人员保险费、税金等，采购人不再支付任何额外费用。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响监测质量或者不能诚信履约的，要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料。

**二、项目内容：**

1、项目名称：贾汪区2024年食品安全抽检服务。

2、服务期限：2024年12月31日前完成贾汪区2024年食品安全抽检服务项目

3、项目概述：

（1）本项目为非专门面向中小企业的项目。

（2）本项目中标人，负责对采购人根据上级部署任务和实际工作需要而确定的项目进行委托抽检工作。

**三、食品安全抽检计划：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 抽检区域 | 抽检类型 | 抽检品种 | 抽检批次 | 预算 （万元） |
| 一 | 徐州市贾汪区 | 监督 | 普通食品监督抽检 | 2270 | 250 |
| 二 | 徐州市贾汪区 | 监督 | 食用农产品监督抽检 |
| 合 计 | | | |

**四、基本要求**

1、抽样时间：按照采购方实际需求确定时间。

2、抽样地点：根据实际工作要求，由采购方确定具体抽样地点。

3、抽样人员：由采购方委托供应商安排，同时出动2组4名（2人一组）以上专业抽样人员进行抽样。

4、抽样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。

5、检验依据：依据食品安全国家标准、食品安全江苏省地方标准或《国家食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》要求一致。

6、样品运输：由供应商负责，并确保样品贮存、运输符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

7、样品检验：由供应商负责，并对样品检验结果负责。

8、交通工具：供应商单日能安排配套的抽样车辆2台（提供行驶证）。

9、抽检方案：由采购方提供具体的项目实施方案。

**五、工作要求：**

1、负责提供每次抽检所需的交通工具，开展抽检工作。

2、实验室检验设备、检验人员充实，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。

3、供应商技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格。须以**承诺函**的形式承诺近3年无食品检验数据严重质量问题。

4、按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在采购方与第三方同等的条件下，应优先完成对采购方的抽检和监测任务。

5、食品安全抽检工作遵照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和国家、省、市市场监管部门相关要求执行。

6、对抽检程序及检验结果的规范性、真实性负责，由于抽检程序操作违法违规或虚假、错误检验数据和结论而给被检人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，取消其抽检资格，并承担赔偿责任及相应法律责任。

7、对涉及抽样的全部情况，包括计划制定、抽检过程及数据结果，进行信息保密，不得向除采购方外的任何单位与个人透露，否则取消其作为库内供应商的抽检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

8、供应商对其承担项目抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

9、应针对每次任务提供承接项目的质量保障计划、措施和结果，保证原始记录规范完整，并接受徐州市贾汪区市场监督管理局组织的专家检验及评估。

10、供应商在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合采购人开展工作的，取消其抽检资格。

11、本检测工作方案所涉及的内容、风险监测数据、原始记录、问题样品报告及处置报告等工作文件，作为内部资料妥善保管。未经采购人批准，任何单位和个人不得擅自泄露和对外发布相关数据和信息。

**六、技术要求 ：**

1、招标人制定抽样计划后，应及时将检测批次、品种、检验项目以及具体任务分配等通知承检机构。

2、承检机构应当在接到抽样检验任务后两日内，编制《检测细则》，内容包括抽样方法、检验项目、检验标准、判定原则等。《检测细则》应当经招标人认可方可实施。

（1）检验项目应依据检验任务、食品标准（国家标准）、标签明示值确定。

（2）抽样方法、检验标准、判定原则应依据食品标准（国家标准）以及国家食品药品监督管理局的有关食品抽样要求编制，涉及安全性指标的项目不得低于国家强制性标准要求。

（3）如涉及标签的单项判定，应按国家相关标签标识标准要求判定。

（4）检验结论应采用以下用语：

样品检验项目全部合格时，其检验结论为“经抽样检验，所检项目符合GB-------标准要求”；

样品检验项目有一项及以上不合格时，其检验结论为“经抽样检验，××项目不符合GB-----标准要求，检验结论为不合格”。

3、时间要求：取样完成后，承检机构应及时进行检验，并在二十个工作日内出具检验结论，并保证检验结果准确。

4、取样要求

（1）招标人根据情况派出执法人员参加现场取样，确定被检单位，承检机构应当派两组以上(包括两组)工作人员参与取样，并确保按照国家规定的采样规则进行取样。具体取样食品品种由招标人执法人员根据抽检计划决定，抽样过程填制《食品抽样检验工作单》。

（2）乙方取样时，应同时提取能够满足复检需要的足够的备样。样本、备样应当购买，购样费用由承检机构支付。取样后，在甲方监督下按要求封存样本及备样，由承检机构工作人员一同带回并妥善保管。

（3）对于采购人要求的紧急抽样，投标人应在2小时内到达现场。采集的用于微生物及其致病因子检验的样品必须在采样后4小时内开始检测，生鲜样品采集在采样当日开始检测。

5、样品保存要求

食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品；复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品；复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

针对食品抽样过程中对有特殊保存要求的样品管理，投标人应具备相应的速冻及冷藏运输条件。

6、出具检测报告

（1）检验报告出来后，乙方应将不合格报告于2个工作日内及时送达甲方，合格报告5个工作日内送达。当月实施抽检的结果汇总表（电子版及文字版）等相关材料，乙方于收集完全后2个工作日内统一提交甲方。

（2）检验结果为合格的，承检机构应印制检验报告一式四份，一份自己留存，三份交给招标人；检验结果为不合格的，承检机构应印制检验报告一式五份，一份自己留存，一份以快递或挂号信形式移送至不合格样品标称生产者并保留相关票据，三份交给招标人。

7、操作办法

本次检测任务分为农产品、食品生产、流通和餐饮服务，招标人将组织中标承检机构承担相应的承检任务，具体操作时确定。

8、费用结算

所有批次项目检测结束后，经招标人确认检测结果无异议后，按实结算。

9、违约责任

（1）因承检机构原因造成的检测程序违法、检测结果错误，由此造成招标人在行政复议中被确认违法或行政诉讼败诉，承检机构应当承担相关法律责任，包括赔偿招标人损失、支付违约金等，违约金为5万元/批次起。

（2）承检机构的工作未达到本次招标要求的 （例如：服务响应时间超过招标规定时间要求的），招标人有权要求承检机构进行整改，如整改后仍达不到要求的招标人有权要求立即终止合同，并有权追究其违约责任。

**七、服务承诺**

供应商的服务承诺应按不低于招标文件中提出的所有服务要求的标准做出响应。其基本服务要求如下：

1、承检机构应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在招标方与第三方同等的条件下，承检机构应优先完成对招标方的测试任务。

2、承检机构对检验结果的真实性负责，由于虚假、错误检验数据和结论而给被检验人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，承检机构应当负责赔偿，并承担相应法律责任。

3、涉及抽样的全部情况包括数据及结果，承检机构必须保密，不得向除招标方外的任何单位与个人透露情况。

4、承检机构应积极配合招标方开展抽检及售后工作，应安排专人与招标方联系，并提供手机、邮箱等联系方式，必要时应在2小时内及时响应招标方需求。

5、承检机构对其抽取的样品负责，检验结果反映对送检样品的真实评价。

**八、其他事项**

1、必须自觉接受采购方的考核、检查、比对。

2、除采购方同意外，不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验，一经发现，立即取消抽检资格。

3、每次项目委托抽检的抽检品种和任务由采购方下达中标供应商承担。如供应商均不具备采购方委托抽检项目的资质时，采购方可另行临时委托其他具有该委托抽检项目的供应商承担。

4、供应商须具有与承担的食品安全抽检监测任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施。

5、供应商须拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检数据上报和结果分析工作。

6、供应商应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件。

7、供应商应在检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量，具有参加与检验任务相关的能力验证活动并取得过满意结果。

**九、**国抽细则中各类食品抽检项目内容（详见附件1、2）。

**十、人员配置要求：**不少于20人的具有与食品安全监督抽检和风险监测工作相匹配的专职抽样人员和检验人员。

**十一、车辆配置要求：**采样车辆、冷藏车各不少于1台。

**十二、验收标准：**具体要求见本《投标文件》第六章（采购需求）。具体内容见投标人投标文件。

**十三、其他要求：**见附件及第五章《拟签订的合同文本》。

附件1：2024年国家食品安全监督抽检品种、项目表

附件2：2024年国家食用农产品监督抽检品种、项目表

附件3：2024年贾汪区食用农产品监督抽检必检品种、项目表

附件1

2024年国家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 | 抽 检 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 B1 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺 |
| 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 B1 、赭曲霉 毒素 A |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 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） |
| 其他粮食加 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 B1 、赭曲霉毒素 A |
| 谷物碾磨加 工品 | 玉米粉（片、渣） | 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 | 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 |
| 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）、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、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 | 抽 检 项 目 |
| 1 | 粮食加工品 | 其他粮食加 工品 | 谷物粉类制 成品 | 米粉制品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 其他谷物粉类制 成品 | 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、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 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基 对苯二酚（TBHQ） |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 芝麻油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚 |
| 橄榄油、油橄榄 果渣油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 菜籽油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计） 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、 乙基麦芽酚 |
| 大豆油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 食用植物调和油 | 高 | 酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙 基麦芽酚 |
| 油茶籽油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 其他食用植物油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 食用动物 油脂 | 食用动物 油脂 | 食用动物油脂 | 高 | 酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以 Pb 计）、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） 、铅（以 Pb 计）、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 | 抽 检 项 目 |
| 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） 、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 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱 等 | 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）、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、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 |
| 其他香辛料调味 品 | 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、氯氰 菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、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 | 抽 检 项 目 |
| 3 | 调味品 | 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）、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 |
| 半固体复合 调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | 二氧化钛 |
| 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 B1 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 液体复合调 味料 | 其他液体调味料 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计） 、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同 色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数 |
| 味精 | 味精 | 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 | 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 NaNO2 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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氯霉素 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 过氧化值（以脂肪计） 、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、 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、 诱惑红、苋菜红、酸性红） 、氯霉素 |
| 熟肉制品 | 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 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）、 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）、氯霉素、 酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 |
| 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | 高 | N-二甲基亚硝胺、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 | 高 | 铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 熏烧烤肉制 品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、 N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠（以糖精计）、合 成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红） 、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色 葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |
| 熏煮香肠火 腿制品 | 熏煮香肠火腿制 品 | 高 | 铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总 数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类 （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 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、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、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 发酵乳 | 高 | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 |
| 调制乳 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂 乳粉、部分脱脂 乳粉、调制乳粉 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 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 |
| 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 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 稀奶油、奶油和 无水奶油 | 高 | 脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 较高 | 界限指标、铅（以 Pb 计） 、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴 酸盐、硝酸盐（以 NO3-计）、亚硝酸盐（以 NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 饮用纯净水 | 高 | 电导率、耗氧量（以 O2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸 盐（以 NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 其他类饮用水 | 高 | 耗氧量（以 O2 计）、铅（以 Pb 计） 、总砷（以 As 计） 、镉（以 Cd 计） 、亚硝酸盐（以 NO2- 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的 比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬 黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | 蛋白质、 乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨 酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量 的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 |
| 碳酸饮料 （汽水） | 碳酸饮料（汽水） | 一般 | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐 剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯 巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 一般 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、菌落总数 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 高 | 蛋白质、铅（以 Pb 计） 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂 （苋菜红、胭脂红、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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 其他饮料 | 其他饮料 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计） 、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、 亮蓝）、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、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 | 调味面制品 | 较高 | 酸价（以脂肪计） （KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山 梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、糖精钠（以糖精计） 、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌 落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 其他方便食 品 | 方便粥、方便盒 饭、冷面及其他 熟制方便食品等 | 较高 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计） 、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 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 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 一般 | 酸价（以脂肪计） （KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝 的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、甜蜜素（以环己基 氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计） 、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸 性红、喹啉黄） 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 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）、甜蜜素 （以环己基氨基磺酸计）、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 | 抽 检 项 目 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | 铅（以 Pb 计） 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以 山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、二氧化硫残留量、商 业无菌 |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、乙二胺四乙酸二 钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| 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 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 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 | 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、菌落 总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食 品 | 速冻面米食 品 | 速冻面米生制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、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） |
| 速冻面米熟制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、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）、菌落总数、大肠菌 群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类 （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻调制食 品 | 速冻调理肉 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、合成着色剂（胭脂红、 柠檬黄、日落黄、诱惑红） 、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 速冻调制水 产制品 | 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 |
| 速冻其他食 品 | 速冻谷物食 品 | 速冻谷物食品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1 |
| 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 |
| 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 B1、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 |
| 薯类食品 | 干制薯类 | 一般 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计） 、 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 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） |
| 其他薯类食品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、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 | 抽 检 项 目 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品 （含巧克力 及制品） | 糖果 | 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 |
| 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 | 铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精 钠（以糖精计） 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| 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、霉菌、霉菌及酵母 |
| 代用茶 | 代用茶 | 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、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、安赛蜜 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类 （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 15 | 酒类 | 发酵酒 | 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） |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度、甲醛 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 较高 | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、糖精钠 （以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂 （柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝） |
| 果酒 | 果酒 | 较高 | 酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧 化硫残留量、合成着色剂（酸性红） |
| 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用  酒精为酒基的配  制酒 | 较高 | 酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、安赛蜜 |
| 以发酵酒为酒基 的配制酒 | 较高 | 酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜 |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 较高 | 酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、三氯蔗糖 |
| 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 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 | 较高 | 铅（以 Pb 计） 、亚硝酸盐（以 NaNO2 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）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例 之和、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群 |
| 蔬菜干制品 | 蔬菜干制品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧 化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝） |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 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） |
| 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 | 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） 、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着 色剂（亮蓝、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占 其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 水果干制品 | 水果干制品 （含干枸杞） | 一般 | 铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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） 、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 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 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 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） | 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 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 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落 总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 干蛋类 | 干蛋类 | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 冰蛋类 | 冰蛋类 | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 其他类 | 其他类 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 20 | 可可及焙烤 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 |
| 可可制品 | 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、赤藓红） |
| 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、赤藓红） |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 （一级） | 食品亚类 （二级） | 食品品种 （三级） | 食品细类  （四级） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 冰糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、 苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| 冰片糖 | 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 | 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、赤藓红） |
| 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 |
| 预制动物性水产 干制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、 N-二甲基亚硝胺、苯 甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭 脂红、日落黄） |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、 N-二甲基亚硝 胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 盐渍藻 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 其他盐渍水产品 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 较高 | 挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其 钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 熟制动物性 水产制品 | 熟制动物性水产 制品 | 高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、 N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠 盐（以脱氢乙酸计） |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 生食水产品 | 生食动物性水产 品 | 高 | 挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其 钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 A1 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 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和、菌落总数 |
| 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、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、葛根素 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的 残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛 蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红） |
| 其他淀粉制品 | 较高 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品， 以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落 黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和 |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、葡萄糖含量（以干基计， 质量分数）、 IMO 含量（占干 物质，质量分数）、IG2+P+IG3 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+ 葡萄糖（占干基比）、5-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） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 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 A1 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、防腐 剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、 沙门氏菌、霉菌 |
| 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 A1 计）、 丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、纳他霉素、甜蜜 素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、 赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | 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 |
| 25 | 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 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 A1 计）、大肠菌群 |
| 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 A1 计）、 合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 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、甜蜜素（以环己基氨 基磺酸计）、铝的残留量（干样品， 以 A1 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 | 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 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、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西 林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲咪、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、呋喃西林代谢物 |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄） |
| 27 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 保健食品 | 较高 | 氨基酸、 10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、 肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 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、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总 黄酮、总皂苷、总蔥醌、吡啶甲酸铬、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、 灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌 和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 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 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12 、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 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 |
| 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 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、商业无菌、霉菌 |
| 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 | 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 | 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 | 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） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 29 | 特殊医学用 途配方食品 | 特殊医学用 途配方食品 | 特殊医学用  途婴儿配方  食品 | 特殊医学用途婴 儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 α-亚麻酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆 蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比 值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2 、维生素 B6 、维生素 B12 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、 锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十 二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二 十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二 碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性 测定、核苷酸、叶黄素、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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） 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏 菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、商业无菌、果聚糖 |
| 特殊医学用 途配方食品 | 全营养配方食品 | 高 | 蛋白质、亚油酸供能比、 α-亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1 、维 生素 B1 、维生素 B2 、维生素 B6 、维生素 B12 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物 素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺 酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯 酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌 |
| 非全营养配方食 品 | 高 | 铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |
| 特定全营养配方 食品 | 高 | 铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 30 | 婴幼儿配方 食品 | 婴幼儿配方 食品（湿法 工艺、干法 工艺、干湿  法混合工 艺） | 婴儿配方食品 | 乳基婴儿配方食  品、豆基婴儿配  方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 α-亚麻酸、亚油酸与 α- 亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与 总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1 、维 生素 B1 、维生素 B2 、维生素 B6 、维生素 B12 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物 素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、 左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四 烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯 酸（20:4n-6） 的比、二十碳五烯酸（20:5n-3） 的量与二十二碳六烯酸（22:6n-3） 的量的 比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、 黄曲霉毒素 B1 或黄曲霉毒 M1 、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、三聚氰胺、 香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克 罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌） 、锡、果糖、蔗糖 |
| 较大婴儿配方食品 | 乳基较大婴儿配 方食品、豆基较 大婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 α-亚麻酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆 蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比 值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生 素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、 钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左 旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯 酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸 （20:4n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6n-3）的量的比、 水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B1 或黄曲霉毒素 M1 、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 30 | 婴幼儿配方 食品 | 婴幼儿配方 食品（湿法 工艺、干法 工艺、干湿  法混合工 艺） | 幼儿配方食品 | 幼儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、 α-亚麻酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反 式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1 、维生素 B2 、维生素 B6、维生素 B12 、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、 钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左 旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯 酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚 糖、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计） 、亚硝酸盐（以 NaNO2 计） 、脲酶活 性定性测定、黄曲霉毒素 B1 或黄曲霉毒素 M1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄 球菌、锡 |
| 31 | 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（以环己基氨基磺酸计） |
| 包子（自制） | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 油饼油条  （自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品， 以 Al 计） |
| 其他生制面  制品（自制） | / | 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 |
| 大米制品 （自制） | 其他米类制品  （自制） | / | 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 （自制） | 熟肉制品 （自制） | 肉冻皮冻  （自制） | 高 | 铬（以 Cr 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 | 抽 检 项 目 |
| 31 | 餐饮食品 | 肉制品 （自制） | 熟肉制品 （自制） | 熏烧烤肉类  （自制） | 较高 | N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以 Pb 计） |
| 酱卤肉制品  （自制） | / | 纳他霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以 糖精计）、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、氯霉素 |
| 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 |
| 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（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） | 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） | 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 |
| 焙烤食品 （自制） | 焙烤食品 （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、 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） | 风险  等级 | 抽 检 项 目 |
| 31 | 餐饮食品 | 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 | 较高 | 极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH） |
| 淀粉制品 （自制） | 粉丝粉条 （自制） | 粉丝粉条（自制） | 较高 | 铝的残留量（干样品， 以 Al 计） |
| 蔬菜制品 （自制） | 蔬菜制品 （自制） | 酱腌菜（自制） | / | 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） 、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）、 阿斯巴甜、防腐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 |
| 32 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 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 |
| 单一食品添 加剂 | 明胶 | 较高 | 铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物 |
| 山梨酸钾 | 一般 | 山梨酸钾（以 C6H7KO2 计） （以干基计）、干燥减量、氯化物（以 Cl 计） 、硫酸盐（以 SO4 计）、醛（以 HCHO 计）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）、铅（Pb）、澄清度、游离碱 |
| 糖精钠 | 一般 | 糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐 |
| 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 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） |
| 赤藓糖醇 | 一般 | 赤藓糖醇（以 C4H10O4 计，以干基计） 、干燥减量、灼烧残渣、还原糖（以葡萄糖计）、核糖 醇和丙三醇（以干基计）、铅（Pb） |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽 检 项 目 |
| 32 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 单一食品添 加剂 | 碳酸钠 | 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 | 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） |
| 氢氧化钠 | 一般 | 总碱量（以 NaOH 计）、碳酸钠（Na2CO3 ）、砷（As）、重金属（以 Pb 计）、不溶物及有机 杂质 |
| 三氯蔗糖 | 一般 | 三氯蔗糖（以干基计） 、比旋光度 ɑm（20℃ , D）、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、 甲醇、铅（Pb） |
| 胶基 | 胶基 | 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 | 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 |
| 33 | 其他食品 | 其他食品 | 其他食品 | 藜蒿 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计） |

附件2

2024年国家食用农产品监督抽检品种、项目表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及 副产品 | 畜肉 | 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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟 苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 牛肉 | 高 | 挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计） 、克伦 特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、 地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 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、林可霉素、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 |
| 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、呋喃它酮代谢物、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） 、 甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合 含量） |
| 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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 （组合含量） |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及 副产品 | 禽肉 | 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、磺胺 类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计） 、克 伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、 土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 牛肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| 羊肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、环丙氨嗪 |
| 猪肾 | 高 | 呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩 诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 牛肾 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星 |
| 羊肾 | 高 | 镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪 |
| 其他畜副 产品 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴 胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量） |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、 环丙氨嗪 |
| 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、 恩诺沙星、环丙氨嗪 |
| 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 SO₂计）、总汞（以 Hg 计） |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 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 |
| 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、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、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 大蒜 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计） 、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、克百威、辛硫磷、氧 乐果、乙酰甲胺磷 |
| 洋葱 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计） 、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、久效磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、 氯唑磷 |
| 百合 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、啶虫脒、丙环唑、阿维菌素、氟环唑 |
| 芸薹属类蔬 菜 | 菜薹 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 |
| 结球甘蓝 | 较高 | 毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 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、毒死蜱、氟虫腈、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、氯氰菊 酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 大白菜 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐 果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 普通白菜 （小白菜、 小油菜、青  菜） | 较高 | 镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、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、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、 水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 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、 二甲戊灵、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、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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、乙酰甲胺磷 |
| 蕹菜 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、氧乐果、敌敌畏、甲拌磷、水胺硫磷、氟虫腈 |
| 苋菜 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、乐果、三氯杀螨醇、久效磷、氧乐果、杀扑磷、甲基异柳磷 |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、 镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 辣椒 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、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、噻虫胺、噻虫嗪、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）、吡唑醚菌酯、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、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、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、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、 噻虫嗪、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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐 果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威 |
| 豆类蔬菜 | 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、乙酰甲胺磷 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、 噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 食荚豌豆 | 较高 | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、 氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 根茎类和薯 芋类蔬菜 | 胡萝卜 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺 磷 |
| 姜 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化 硫残留量 |
| 萝卜 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 |
| 山药 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭 威 |
| 水生类蔬菜 | 荸荠 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、克百威、丙环唑 |
| 慈姑 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、丙环唑、乐果、毒死蜱、敌敌畏 |
| 水芹 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、毒死蜱、辛硫磷 |
| 茎类蔬菜 | 芦笋 | 较高 | 铅（以 Pb 计） 、镉（以 Cd 计）、久效磷、克百威、氧乐果、毒死蜱、氟虫腈、倍硫磷、敌百虫、 灭多威、水胺硫磷、甲胺磷 |
| 其他类蔬菜 | 竹笋 | 较高 | 镉（以 Cd 计）、甲拌磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯唑磷、乙酰甲胺磷、久效磷 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、 呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量） 、甲氧苄啶、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、磺胺类（总 量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 淡水蟹 | 高 | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 |
| 海水产品 | 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）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、 甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 |
| 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） 、磺胺类（总量） 、 五氯酚酸钠（以五氯酚计） 、诺氟沙星 |
| 海水蟹 | 高 | 镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计） 、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢 物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量） 、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以 五氯酚计） |
| 其他水产品 | 其他水产 品 | 高 | 镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩 诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 高 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 |
| 梨 | 高 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、 苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 水果类 | 核果类水果 | 枣 | 高 | 多菌灵、氣虫睛、氧成菊酷和 S-氧成菊酷、氧乐果、糖精钠（以糖精计） |
| 桃 | 高 | 荞隧甲环性、敌敌畏、多菌灵、氣硅性、甲胶磷、克百威、氧乐果、漠氧菊酷、吼虫嚇 |
| 油桃 | 高 | 多菌灵、甲胶磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、荞隧甲环性、嚷虫胶 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 高 | 荞隧甲环性、丙漠磷、克百威、联荞菊酷、氯性磷、三性磷、水胶硫磷、氧乐果、氯氣氧菊酷和 高效氯氣氧菊酷、甲拌磷、 2,4-滴和 2,4-滴钠盐、秋氏剂、毒死蟬、杀扑磷 |
| 袖 | 高 | 水胶硫磷、联荞菊酷、氯氣氧菊酷和高效氯氣氧菊酷、氯性磷、多菌灵、克百威 |
| 柠檬 | 高 | 多菌灵、克百威、联荞菊酷、水胶硫磷、乙嚇性、氯性磷 |
| 橙 | 高 | 丙漠磷、克百威、联荞菊酷、三性磷、杀扑磷、水胶硫磷、氧乐果、 2,4-滴和 2,4-滴钠盐、荞隧 甲环性、秋氏剂、氯性磷 |
| 浆果和其他 小型水果 | 葡萄 | 高 | 荞隧甲环性、己性醇、克百威、氯氧菊酷和高效氯氧菊酷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯 氣氧菊酷和高效氯氣氧菊酷、氣虫睛、氯吼脉、联荞菊酷 |
| 草毒 | 高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、燎酷吗嚇、氧乐果、成菌性、吼虫嚇、乙酷甲胶磷 |
| 蓝毒 | 较高 | 铅（以 Pb 计）、多菌灵、嗦霉胶、吼性隧菌酷、吼虫嚇、吭虫眯 |
| 務猴桃 | 高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吼脉、氧乐果 |
| 桑甚 | 高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、荞甲酸及其钠盐（以荞甲酸计）、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（以环己基氨基礦酸计） 、多菌灵 |
| 热带和亚热 带水果 | 香蕉 | 高 | 荞隧甲环性、吼性隧菌酷、多菌灵、氣虫睛、甲拌磷、睛荞性、吼虫嚇、嚷虫胶、嚷虫嗦、氣环 性、联荞菊酷、燎性醇、百菌清、嚷性騰、秋氏剂 |
| 芒果 | 高 | 荞隧甲环性、多菌灵、成性醇、氧乐果、吼性隧菌酷、嚷虫胶、乙酷甲胶磷、吼虫嚇、嚷虫嗦、 嚷嗦啊 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 抽检项目 |
| 食用农产品 | 水果类 | 热带和亚热 带水果 | 火龙果 | 高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 荔枝 | 高 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉 |
| 杨梅 | 高 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山 梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果 |
| 龙眼 | 高 | 二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 橄榄 | 高 | 三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵 |
| 番木瓜 | 高 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 |
| 甜瓜类 | 高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟 沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利 |
| 其他禽蛋 | 其他禽蛋 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 豆类 | 豆类 | 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 B1、噻虫嗪 |

附件3

2024年贾汪区食用农产品监督抽检必检品种、项目表

| **序号** | **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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |  |
| 牛肉 | 克伦特罗 | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |  |
| 羊肉 | 克伦特罗、磺胺类（总量） | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |  |
| 禽肉 | 鸡肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、甲氧苄啶、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、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |  |
| 2 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪 | 阿维菌素、啶虫脒、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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 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） | 铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、总汞（以Hg计） |  |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 吡虫啉、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫嗪 | 敌敌畏、毒死蜱、二氧化硫残留量、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、氧乐果 |  |
| 山药 | 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、涕灭威 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 百合 | 镉（以Cd计） | 铅（以Pb计）、总汞（以Hg计） |  |
| 葱 | 噻虫嗪 | 丙环唑、毒死蜱、镉（以Cd计）、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果 |  |
| 2 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 毒死蜱、镉（以Cd计） | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、腈菌唑 |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 啶虫脒、噻虫胺 | 倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd计）、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、铅（以Pb计）、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、铬（以Cr计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 甜椒 | 噻虫胺 | 阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd计）、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、铅（以Pb计） |  |
| 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、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以Pb计）、氧乐果、乙酰甲胺磷 |  |
| 普通白菜 | 啶虫脒、毒死蜱 | 阿维菌素、吡虫啉、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、铅（以Pb计） |  |
| 芹菜 | 毒死蜱、噻虫胺 | 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、镉（以Cd计）、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、铅（以Pb计）、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺 |  |
| 3 | 水产品 | 淡水产品 | 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、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星 |  |
| 淡水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮 | 挥发性盐基氮、多氯联苯、镉（以Cd计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 |  |
| 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星 | 挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 |  |
| 海水产品 | 海水虾 | 呋喃唑酮代谢物 | 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）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星 |  |
| 3 | 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）a、氟苯尼考a、甲硝唑a、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。 |
| 4 | 水果类 | 柑橘类水果 | 橙 | 氯唑磷 | 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 |  |
| 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯 | 克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷 |  |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |  |
| 猕猴桃 | 氯吡脲 | 敌敌畏、多菌灵、氧乐果 |  |
| 桑葚 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、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、除虫脲 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰霜唑、氟吗啉 |  |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺 | 苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮 |  |
| 香蕉 | 吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂 |  |
| 杨梅 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、敌敌畏、氧乐果 |  |
| 仁果类水果 | 梨 | 苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑 |  |
| 5 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素 | 地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、地克珠利、托曲珠利 |  |
| 6 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类 | 黄曲霉毒素B1 | 酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪 | 仅花生检测黄曲霉毒素B1 |
| 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国家食品安全监督抽检实施细则（2024年版）中相应食品类别要求检验。  2.酸价、过氧化值依据GB 19300判定时，样品前处理按该标准附录B规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2024年监督抽检。  3.海水蟹、虾蛄中镉（以Cd计）仅限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测。  4.可选项目选择原则：  1）金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。  2）可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、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。  7.2024年3月6日（含）起，铅（以Pb计）应采用GB 5009.12-2023 检测，镉（以Cd计）应采用GB 5009.15-2023 检测，铬（以Cr计）应采用GB 5009.123-2023检测，过氧化值（以脂肪计）应采用GB 5009.227-2023检测，三氯蔗糖应采用GB 5009.298-2023检测，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）限2024年3月6日（含）之后检测。 | | | | | | |