

长沙市市场监督管理局文件

长市监通知〔2024〕17号

长沙市市场监督管理局 关于印发《长沙市2024年食品安全抽检监测 计划》的通知

湖南湘江新区商务和市场监管局，各区县（市）市场监管局，市局机关有关处室、市食品药品检验所：

现将《长沙市2024年食品安全抽检监测计划》印发给你们，请认真组织实施。

长沙市市场监督管理局

2024年3月13日

（公开属性：不予公开）

长沙市 2024 年食品安全抽检监测计划

为认真贯彻落实省、市市场监管工作会议精神，加强全市食品安全监督抽检管理，根据湖南省市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检监测计划工作部署安排，结合我市实际，制定本计划。

一、工作原则

(一) 坚持问题导向。紧紧围绕人民群众关心关切，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦学校食堂及校园周边、城乡结合部、农村地区、农贸批发市场、社区便利超市及网络食品销售平台等重点区域，强化企业信用风险分类结果运用开展抽检监测。对问题线索企业实施飞行抽检，对检出不合格的企业开展跟踪抽检，对高风险品种开展精准抽检，积极排查食品安全隐患，严控食品安全风险。

(二) 紧贴监管实际。结合监管工作实际，围绕推进食品安全放心工程建设、巩固地方特色食品排查整治成果、食品安全攻坚行动和质量提升行动及校园食品安全排查整治等开展专项抽检，强化监管效果，减少重复抽检。严格落实食用农产品抽样陪同检查制度，推进检管结合，完善溯源信息，强化企业主体责任落实。聚焦农兽药残留超标、重金属和微生物污染、食品添加剂“两超”等突出问题，加强协同联动，及时风险预警，依法快速处置。

(三) 坚持广泛覆盖。原则上对食品安全风险较高的场所及

产品抽检全覆盖，对食用农产品集中交易市场抽检全覆盖，对食品生产、经营、餐饮、进口和网络销售等不同业态抽检全覆盖，聚焦生鲜电商、直播带货、跨境电商、网红餐厅、餐饮外卖和集中供餐等重点环节，提高网络环节抽检比重。从时间、区域、品种上推进均衡抽检。

（四）落实两个责任。按照食品抽检任务责任分工，压紧压实食品安全主体责任和属地管理责任（“两个责任”）。市局负责制定全市计划，组织实施市局本级食品抽检任务，督促指导考核区县（市）局年度食品安全监督抽检工作，审核区县（市）局食品抽检计划，组织开展跟踪抽检。区县（市）局负责制定本辖区食品安全抽检计划，完成上级部署的年度食品监督抽检计划任务，按规定做好参与抽样和监督检查工作，依法及时开展不合格（问题）食品核查处置工作。

二、抽检任务

2024年，全市安排食品安全抽检监测计划43945批次（含第一季度抽检监测计划11000批次）。其中，食品安全抽检监测33673批次（含监督抽检搭载风险监测500批次），市县专项食用农产品监督抽检10272批次。全市食品安全抽检监测任务分配表见附件1。

（一）市局抽检监测任务

1. 计划任务。市局本级计划安排13000批次，其中食品安全监督抽检11500批次，食品安全监督抽检搭载风险监测500批

次，市级专项食用农产品监督抽检 1000 批次。由市食品药品检验所承担 10500 批次，其余 2500 批次采取招标采购方式由第三方承检机构组织实施。

2. 抽检对象。结合全市校园食品安全排查整治、食品安全“护老”“网剑”以及食用农产品“治违禁 控药残 促提升”行动等重点领域监管执法整治行动、食品安全质量提升行动、食品安全“你点我检”活动等，结合“米袋子”“菜篮子”重点食品、标称“儿童食品”和“中老年食品”等“一老一小”食品开展抽检。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（在抽样编号末加注“GZ”）。对中央转移支付和省局本级任务已覆盖的在产获证食品生产企业生产的食品，市局本级一般情况下不再安排抽检，减少重复抽检。对投诉举报反映问题较多、舆情反映集中、有潜在风险隐患以及监管执法工作需求的食品开展监督抽检搭载风险监测，结合我市实际探索开展延伸性检测，寓服务于抽检监测之中。市局本级不安排评价性抽检任务，一般情况下不组织抽检特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。

3. 抽检品种及项目。参照省局本级抽检品种及检测项目安排，结合本地实际，明确 2024 年长沙市市局本级抽检品种及检验项目参考范围及要求（附件 2、附件 3）。其中附件 2 中的食品类别监督抽检每批次检验项目占比不少于 75%，所有检测项目每半年至少覆盖一次。开展市县专项食用农产品监督抽检时，除

应完成指定的必检品种和必检项目外，还应完成规定的可选项项目不少于2个（附件4），抽检必检品种的数量占比不少于本计划必检品种数量的40%，抽检必检品种完成的批次量占比不少于总任务的25%。食用农产品自选品种和项目（附件5），检验项目不少于3个（含根据实际情况自行新增项目）。最大限度使用食品补充检验方法以及通过高通量非靶向技术手段排查食品安全风险隐患。

4. 抽样场所。主要针对辖区内近年来抽检不合格食品生产经营企业、大中型食用农产品集中交易市场、大中型商场超市、学校幼儿园食堂、集体用餐配送单位、医疗机构食堂、大中型餐饮单位（含入网餐饮服务提供者）及网络销售平台等生产销售的食品和食用农产品开展抽检。积极配合上级市场监管部门组织实施的评价性抽检及风险监测等工作。

5. 抽检时间及频次。综合考虑时间（逐月均衡开展）、区域（每半年覆盖所有县市区）、品种（每半年覆盖计划的所有食品大类）等因素开展均衡抽检。根据辖区内食品生产加工特点、食用农产品交易场所和消费量及季节特点等因素确定抽样频次和批次。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，应在相应季节增加抽样量。对节令性食品，在节前1个月及时开展专项抽检。根据监管需要，适当抽取在本地销售的外省预包装食品。对于上一年度抽检频次高且未发现问题的食品生产经营对象可以视情减少抽检频次。

（二）区县（市）局监督抽检任务

1. 抽检对象。重点抽检辖区内市场销售的食物及食用农产品，主要要包括农村食物、校园及周边食物、“三小”食物、餐饮食物（除集体用餐配送单位外）、农贸市场销售食物及商超销售食物等，围绕区县（市）局食物安全专项行动、食物安全“你点我检”活动、农村假冒伪劣食物执法行动开展专项抽检（含专项跟踪抽检--在抽样编号末加注“GZ”）。对中央转移支付、省局本级和市局本级任务已覆盖的辖区内生产获证食物生产企业生产的食物和大型批发市场销售的食用农产品，不组织重复抽检。区县（市）局不开展食物安全评价性抽检及风险监测，不组织抽检特殊医学用途配方食物和婴幼儿配方食物。

2. 抽检品种及项目。涉及食用农产品“治违禁 控药残 促提升”行动中蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等市县专项食用农产品监督抽检时，除应完成指定的必检品种和必检项目外，还应结合当地实际并以问题为导向，完成规定的可选项目不少于2个（附件4），抽检必检品种的数量占比不少于本计划必检品种数量的35%，抽检必检品种完成的批次量占比不少于总任务的20%。食用农产品自选品种和项目，可参照市局提供的检验品种及项目执行，检验项目不少于2个（含根据实际情况自行新增项目）。其他抽检品种和项目，可参照市局本级有关规定要求执行（附件2），也可结合实际确定具体抽检品种及项目。鼓励最大限度使用食物补充检验方法，积极排查食物安全隐患。

3. 抽样场所。重点对辖区内农贸市场、学校幼儿园食堂、养老机构食堂、工地食堂、医疗机构食堂、集市、商场、超市、便利店、小食杂店、小作坊、小餐饮、小摊贩等场所进行抽检。可根据监管需要对网络环节（含生鲜电商、直播带货、网红餐厅等）（任务占比不低于1%）进行抽检。积极配合做好上级市场监管部门组织实施的食品安全抽样检验工作，按规定做好食用农产品参与抽样和监督检查工作。

4. 抽检时间及频次。综合考虑时间（逐月均衡开展）、区域（每半年覆盖所有乡镇街道）、品种（每半年覆盖计划的所有食品大类）等因素开展均衡抽检，应根据本地“三小”、特色食品、餐饮单位及本地市场其他食品经营业态等实际情况和季节特点等因素确定抽样频次和批次开展抽检，对食用农产品每月实施抽检，适当降低小微经营主体的抽检比例。对于上一年度抽检频次高且未发现问题的食品生产经营对象可以视情减少抽检频次。

三、工作要求

（一）加强组织领导。各单位要高度重视食品安全抽检工作，要紧盯年度考核指标，压实进度任务、信息公布和核查处置等工作责任，充分发挥抽检的“雷达”前哨作用，为落实食品安全“两个责任”和食品安全监管提供技术支撑。要坚持问题导向，细化年度抽检计划，明确工作目标，增强监督抽检针对性、有效性，加强抽检结果运用，及时将食品抽检发现的相关风险隐患，通报包保干部，推动食品安全风险有效防范和化解。要坚持均衡推进

抽检，今年一、二、三、四季度应分别完成不少于年度总任务量的 25%、50%、80%、100%。通过国抽信息系统限定抽样条件，减少重复抽检，扩大抽检覆盖范围。

（二）完善抽检机制。各单位要严格遵照《食品安全抽样检验管理办法》，特别要加强食品抽样队伍规范化建设和管理，随机选取抽样对象，随机确定抽样人员。广泛使用食品补充检验方法，不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。鼓励探索开展多种形式抽检分离。落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门参与抽样要求，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。积极推进市场监管部门食品抽检合格备份样品合理利用，可采取捐赠、拍卖、义卖等方式，将食品抽检合格备份样品及收益等主要捐赠给公益慈善机构。

（三）严格机构管理。各单位要积极争取食品抽检经费，确保抽检经费与承担计划任务相匹配。要高度重视承检机构考核管理工作，充分使用省、市局 2023 年承检机构考核评价结果，运用于 2024 年食品抽检任务招标采购工作，严格遴选承检机构，坚决将不符合要求的承检机构淘汰出局。要加强对承检机构的日常监管和指导，针对通报、交办函指出的问题，及时开展情况调查，督促承检机构认真分析问题原因，在限期内落实全面整改并做好复查验收。对检查发现严重问题、自查整改不到位的承检机构，要严肃处理，及时调整任务部署；对存在违法违规行为的承检机

构应做到违规必纠、违法必究，推动主体责任落实落地，确保全年抽检工作有序开展，抽检结果规范、科学、公正。市局对承担全市抽检任务的承检机构进行考核评价，并定期对考核结果予以通报。

（四）依法核查处置。各单位要按照“五个到位”要求依法开展核查处置工作，综合运用“三书一函”督促风险处置落地落实。组织抽查国抽信息系统填报的核查处置数据和信息质量，不定期通报核查处置工作中的突出问题。要加强对不合格（问题）食品生产经营单位核查处置工作指导，为抽检不合格中小微企业有效整改提供核查处置技术帮扶，坚持宽严相济，避免小过重罚。要强化对多次抽检不合格食品生产经营企业的日常监管以及核查处置工作的监督，组织开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，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。建立食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，加强部门联合，及时排查问题隐患，依程序限时上报，快速处置，切实防控食品安全风险。

（五）及时公布信息。各单位要加强对食品抽检信息公开工作的指导督促，坚持“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布不合格食品监督抽检结果和核查处置信息，加强对大米抽检等敏感信息公布管理，严格落实逐级上报及审核把关制度，不得擅自公布地方评价性抽检合格率、风险监测结果和相关处置信息。要加强食品抽检数据统计分析和食品安全风险研判，

编制半年度和年度统计分析报告，强化结果运用，及时向同级卫健、教育、农业、民政等相关部门通报食品安全监督抽检情况。

（六）强化预警交流。建立健全常态化食品抽检监测风险会商研判机制。组织编发食品安全消费提示、风险提示、风险解析，制作科普动漫、短视频、抖音等，加强“互联网+”风险预警交流，组织食品安全科普知识进校园、进社区、进乡村等，推动食品安全“你点我检、服务惠民生”活动常态化，提高“你点我检”抽检批次量，通过看得见、摸得着的食品抽检工作，让老百姓受到实实在在的食品安全获得感和幸福感。加强国抽信息系统、食品抽检条线业务知识和专业技能培训，用好省局食品抽检信息化工作平台，通过开展现场教学培训、录制授课视频等方式，提升食品抽检工作水平。

（七）严肃工作纪律。各单位要严格按照《食品安全抽样检验工作规范》，开展抽样、检验、结果报送、核查处置及信息公开工作，不得随意更改抽检信息，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，不得利用监督抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。发现有损害营商环境问题以及违法违规行为的，依法依规追究相关单位及人员责任。

（八）加强考核评价。市局将全年食品抽检监测任务完成、核查处置任务完成、食品抽检数据抽查、均衡抽检和合格备份样品再利用等食品安全抽检重点工作要求纳入年度食品安全工作

考核评议范围，将定期对全市食品安全抽检监测重点工作任务完成进度等情况进行通报、督办。对于在大比武活动、“你点我检”活动等重大活动中表现突出单位予以通报表彰。

各区县（市）局应于3月22日前将本单位食品抽检计划和工作方案报市局食品抽检处，并上传至省局食品抽检数据应用系统。各单位应于11月30日前完成本年度食品安全抽检监测计划任务。

联系人：江涵（核查处置工作）、张艳华（抽检监测工作），
联系电话：0731-88635499。

省局食品抽检数据应用系统联系人：龙永东，联系电话：
13548751477。

- 附件：
1. 2024年长沙市食品安全抽检监测任务分配表
 2. 2024年长沙市市场监管局本级食品安全监督抽检品种、项目表
 3. 2024年长沙市市场监管局本级食品安全风险监测品种、项目表
 4. 2024年市县专项食用农产品监督抽检必检品种、必检项目和可选项目表
 5. 2024年市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表

附件 1

2024 年长沙市食品安全抽检监测任务分配表

序号	单位	计划数（批次）	食品安全抽检监测任务（批次）	市县专项食用农产品 监督抽检任务（批次）
1	湘江新区	5060	3830	1230
2	芙蓉区	1900	1300	600
3	天心区	3000	2400	600
4	开福区	2700	950	1750
5	雨花区	3900	2650	1250
6	望城区	2214	1587	627
7	长沙县	4000	3100	900
8	浏阳市	4338	3109	1229
9	宁乡市	3833	2747	1086
10	市本级	13000	12000（含监督抽检搭载风险监测 500）	1000
合计		43945	33673	10272

附件 2

2024 年长沙市市场监管局本级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 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米
		挂面	挂面	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)
		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 B ₁ 、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 B ₁ 、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
				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 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、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 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、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)
				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
				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、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
		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		
			食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高
	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	
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)、

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
						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、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)、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 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)
		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
		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)、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
		调味料	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B ₁
				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

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
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
				其他液体调味料	一般	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)	风险 等级	抽检项目
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
			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

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
			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
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、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	

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
			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(炼乳、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、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	较高	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、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)、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	

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
			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
			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

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
			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B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(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、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	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	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)、

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
						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
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B ₁ 、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B ₁ 、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	
		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 B ₁	
			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 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	
			薯类食品	干制薯类	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
				冷冻薯类	冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)
				薯泥(酱)类	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	薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)
其他薯类食品	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	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、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
		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)

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
			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、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)、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

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
			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)
			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)、啉虫脒、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、氯氟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)、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

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)	开心果、杏仁、扁 桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋 干蛋类 冰蛋类 其他类	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	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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

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
				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、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)
				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、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)
				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、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)
				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、日落黄、胭脂红、苋菜红、新红、赤藓红、诱惑红、酸性红、喹啉黄)
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、日落黄、胭脂红)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	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)

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
				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)、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)
			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	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、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、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)
				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、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、

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
						诱惑红、酸性红、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
			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(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
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、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Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目
		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B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群
			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)、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、日落黄)
				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	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群
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、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数

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
			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B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、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、总蒽醌、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
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、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NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目
		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 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、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、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制(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)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 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
		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 产品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)
		坚果及籽类食 品(自制)	坚果及籽类食 品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、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)
		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)	淀粉制品 (自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)
		除上述类别的餐饮食品				/
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	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C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以

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
						Cl 计)、硫酸盐 (以 SO ₄ 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 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 C ₄ H ₁₀ O ₄ 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)
				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 (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 (Na ₂ CO ₃)、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 α _m (20℃, D)、水分、烧灼残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅 (Pb)
			胶基	胶基	一般	铅 (Pb)、砷 (以 As 计)
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅 (Pb)、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

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	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、唑乙啉、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、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)、甲氧苄啉、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)、甲氧苄啉、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)、甲氧苄啉、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)	
			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)	

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
		畜副产品	猪	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
		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
		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

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
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		芸薹属类蔬菜		菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				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、啉虫脒、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、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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

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
			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、吡虫啉
				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、啶螨灵、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
				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

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
		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、噻虫嗪、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	

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
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、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、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、啉虫脒、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
			核果类水果	枣	高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷

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	抽检项目
				柚	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	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡啶、联苯菊酯
				草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑啉、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果
				桑葚	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)、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	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
				芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				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、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉
				杨梅	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目
				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	鸡蛋	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、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	其他禽蛋	高
		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

附件 3

2024 年长沙市市场监管局本级食品安全风险监测品种、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	监测项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A
		其他粮食加工 品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	伏马菌素(FB ₁ 、FB ₂ 、FB ₃)总量
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉制品	较高	镉(以 Cd 计)、乙二胺四乙酸二钠
其他谷物粉类制成品	较高	伏马菌素(FB ₁ 、FB ₂ 、FB ₃)总量				
2	食用油、油脂 及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)
				玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)
				芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)

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	监测项目
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸 (C18:1T)、反式脂肪酸 (C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度 (270nm)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)
				菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)
				大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)
				食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)
				油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)

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	监测项目
				其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素 (B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂) 总量、赭曲霉毒素 A、碱性嫩黄
				其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄
		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素 (B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂) 总量、碱性嫩黄、罗丹明 B
			半固体复合调味料	坚果与籽类的泥 (酱)	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)
				辣椒酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)
				其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素 (B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂) 总量、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、牛源性成分

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	监测项目
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸭源性成分
		其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛
5	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	高	核桃源性成分、杏桃源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、 γ -壬内酯
6	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	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
			调味面制品	调味面制品	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素
7	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	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
8	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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群
9	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)

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	监测项目
				力及代可可脂巧 克力制品		
10	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	氟、氟虫腈、丙环唑
		含茶制品和代 用茶	代用茶	代用茶	一般	镉(以Cd计)
11	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙 酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸 乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/ 乙酸乙酯、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸 二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用 酒精为酒基的配 制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基) 己酯(DEHP)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾 地那非、他达拉非、育亨宾、二硫代去甲基卡巴地那 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、淫羊藿苷、纽甜
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)
12	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	一般	乙二胺四乙酸二钠

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	监测项目
13	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	乙二胺四乙酸二钠
14	食糖	食糖	食糖	绵白糖	一般	总糖分、还原糖分
15	水产制品	水产制品	干制水产品	预制冷动物性 水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏
16	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌
17	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4 植物糖含量、麦芽糖
18	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	软胶囊壳中的铬、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、番泻 苷 A、番泻苷 B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪 麻黄碱、甲基麻黄碱、西布曲明、N-单去甲基西布曲 明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、 酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、 格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、 盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸 丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那 非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、 氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那 非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻 嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地 平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、苯 甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素 (以 环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖

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	监测项目
19	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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇
20	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	铝的残留量(干样品,以Al计)
				包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品,以Al计)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品 (自制)	较高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、合成着色剂(胭脂红)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
		其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌
		蔬菜制品 (自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
21	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、阿奇霉素
				羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素
			禽肉	鸡肉	高	阿奇霉素、金刚烷胺

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监测项目
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、甲硝唑、诺氟沙星
		水果类	浆果和其他小型 水果	桑葚	较高	纽甜
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪、诺氟沙星
				其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、甲砒霉素

附件 4

2024 年市县专项食用农产品监督抽检必检品种、必检项目和可选项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级) (必检品种)	食品细类 (四级)	总局规定 必检项目	总局规定可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
1	食用农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)	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、喹乙醇、替米考星、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)	
2				牛肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、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、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)	
3				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)	
4			禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氧氟沙星	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、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星、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)	
5		蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果	
6				豇豆	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级) (必检品种)	食品细类 (四级)	总局规定 必检项目	总局规定可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
7			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 SO ₂ 计)、总汞 (以 Hg 计)	
8			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅 (以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱	吡虫啉、敌敌畏、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、	
9				山药	咪鲜胺和咪胺锰盐	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	
10			鳞茎类蔬菜	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、灭线磷、辛硫磷	
11				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、铬 (以 Cr 计)、异菌脲	
12			茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、噻虫胺、啶虫脒	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、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、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、苯醚甲环唑、丙溴磷、呋虫胺、铬 (以 Cr 计)、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷	
13				茄子	镉 (以 Cd 计)、噻虫胺	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、铅 (以 Pb 计)、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、甲氰菊酯	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级) (必检品种)	食品细类 (四级)	总局规定 必检项目	总局规定可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
14				甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉 (以 Cd 计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啶虫脒、铅 (以 Pb 计)	
15		叶类蔬菜		菠菜	毒死蜱、铬 (以 Cr 计)	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉 (以 Cd 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	
16				芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	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	
17		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋	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)、甲氧苄啉、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	
18				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	
19				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)、甲氧苄啉、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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级) (必检品种)	食品细类 (四级)	总局规定 必检项目	总局规定可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
20			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
21		水果类	柑橘类水果	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	
22			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	
23				猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
24				桑葚	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精钠计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
25				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	
26				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	
27				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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	
28			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精钠计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级) (必检品种)	食品细类 (四级)	总局规定 必检项目	总局规定可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
29		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、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、甲砒霉素、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	
30		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	仅花生检测黄曲霉 毒素 B ₁

注: 1.部分项目检测结果说明: 恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计; 孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计, 以孔雀石绿表示; 磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按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 GB19300 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、GB2763.1—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 GB31650—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。

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 GB5009.12-2023 检测, 镉(以 Cd 计)应采用 GB5009.15-2023 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 GB5009.227-2023 检测, 三氯蔗糖应采用 GB5009.298-2023 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。

附件 5

2024 年市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
1	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
2		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类 (总量)、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、镉 (以Cd计)、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、总砷 (以As计)
3			牛肝	克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇
4			羊肝	克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇
5			猪肾	磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、克伦特罗、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
6			牛肾	镉 (以Cd计)、恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
7			羊肾	镉 (以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
8			其他畜副产品	其他畜副产品
9		禽副产品	鸡肝	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考
10			其他禽副产品	氯霉素、恩诺沙星、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
11		禽肉	鸭肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
12			其他禽肉	恩诺沙星、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
13	蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉 (以Cd计)、百菌清、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、总砷 (以As计)
14		豆类蔬菜	扁豆	氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
15			刀豆	氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷
16			豌豆	氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、克百威、铅 (以Pb计)
17		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅 (以Pb计)、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉 (以Cd计)、氧乐果、联苯菊酯、敌敌畏
18			萝卜	铅 (以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、甲胺磷、乐果、克百威
19			马铃薯	铅 (以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉 (以Cd计)、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、对硫磷
20			芋	镉 (以Cd计)、铅 (以Pb计)、毒死蜱
21			冬瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
22		瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱、噻虫嗪、阿维菌素、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、倍硫磷、啶螨灵、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙螨唑、异丙威、啶酰菌胺、多菌灵、腈苯唑、苯醚甲环唑、涕灭威、铅 (以Pb计)
23			苦瓜	氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
24			丝瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
25			西葫芦	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏、甲拌磷、对硫磷
26		茄果类蔬菜	番茄	氧乐果、毒死蜱、镉(以Cd计)、腐霉利、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯
27			黄秋葵	镉(以Cd计)、啶虫脒、氧乐果
28		鳞茎类蔬菜	大蒜	甲胺磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
29			青蒜	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、铅(以Pb计)、氧乐果、甲胺磷
30			蒜薹	氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅(以Pb计)
31			洋葱	甲胺磷、氧乐果、久效磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌百虫、水胺硫磷、辛硫磷、铅(以Pb计)
32			薤	镉、敌敌畏、毒死蜱、乐果、辛硫磷、敌百虫、克百威、甲拌磷
33			百合	镉(以Cd计)、乐果、辛硫磷、丙环唑、阿维菌素、啶虫脒、氧乐果、克百威、甲拌磷
34			水生类蔬菜	莲藕
35		茎菜类	芦笋	毒死蜱、敌敌畏、苯醚甲环唑、吡虫啉、多菌灵、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪
36			朝鲜蓟	毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、乐果、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、甲拌磷
37		叶菜类蔬菜	普通白菜	啶虫脒、毒死蜱、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、乙酰甲胺磷

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
38			油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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
39			大白菜	毒死蜱、吡虫啉、镉(以Cd计)、甲胺磷、甲基异柳磷、啉虫脒、乐果、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乙酰甲胺磷
40			甘薯叶	甲胺磷、敌百虫、氧乐果
41			茼蒿	毒死蜱、甲拌磷、啉虫脒、氧乐果、氟虫腈、克百威
42			薤菜	甲胺磷、敌百虫、氧乐果、腈菌唑、氟虫腈、啉虫脒、毒死蜱
43			芸薹属类 蔬菜	菜薹
44		花椰菜		毒死蜱、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、甲拌磷
45		结球甘蓝		氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭线磷、克百威
46		芥蓝		虫螨腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脒、克百威
47		青花菜		甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷
48	其他蔬菜	黄花菜	铅、镉、乐果、吡虫啉、噻虫嗪、敌敌畏、毒死蜱、倍硫磷	
49		竹笋	铅、镉、乐果、敌敌畏、敌百虫、毒死蜱、对硫磷、氟虫腈	
50	水产品	淡水产品	淡水蟹	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
51		海水产品	海水虾	恩诺沙星、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
52			海水蟹	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
53	水果类	柑橘类水果	柠檬	水胺硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦
54			橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、苯醚甲环唑、狄氏剂、多菌灵、2,4-滴和2,4-滴钠盐

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
55			金橘	氧乐果、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、克百威、毒死蜱、水胺硫磷
56			柚	联苯菊酯、水胺硫磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵
57		瓜果类水果	甜瓜类	乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、克百威、氧乐果
58			西瓜	乙酰甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、苯醚甲环唑
59		仁果类水果	梨	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、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵
60			苹果	敌敌畏、氧乐果、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威
61		核果类水果	桃	苯醚甲环唑、吡虫啉、溴氰菊酯、甲胺磷、克百威、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、氧乐果
62			油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、敌敌畏、氧乐果、苯醚甲环唑
63			杏	氧乐果、克百威、腈苯唑、氟硅唑
64			李子	氧乐果、多菌灵、甲胺磷、敌敌畏
65			樱桃	乐果、溴氰菊酯、苯醚甲环唑、辛硫磷
66			枣	氧乐果、多菌灵、氟虫腈、糖精钠（以糖精计）、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
67		浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氟虫腈、甲胺磷、啉霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、辛硫磷、氧乐果、氯吡脞
68			蓝莓	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威
69			西番莲（百香果）	苯醚甲环唑、镉（以Cd计）、敌百虫、戊唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
70		热带和亚热带水果	菠萝	氧乐果、烯酰吗啉、灭多威、硫线磷、多菌灵、丙环唑、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基环酸钠计）、柠檬黄
71			火龙果	克百威、氟虫腈、甲胺磷、氧乐果
72			龙眼	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
73			柿子	水胺硫磷、克百威、涕灭威、辛硫磷
74			石榴	苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫
75			番石榴	氧乐果、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、敌敌畏
76	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	氯霉素、氟苯尼考
77	豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、铬(以Cr计)、吡虫啉、2,4-滴和2,4-滴钠盐
78	生干坚果与 籽类食品	生干坚果与 籽类食品	生干坚果	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、螺螨酯

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GB19300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、GB2763.1—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GB31650—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。

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GB5009.12-2023检测，镉（以Cd计）应采用GB5009.15-2023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GB5009.227-2023检测，三氯蔗糖应采用GB5009.298-2023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。

3-09:43:11

3679
2024-03-18-09:43:11

367
2024-03-1

3-09:43:11

3679
2024-03-18-09:43:11

367
2024-03-

长沙市市场监督管理局办公室

2024年3月14日印发

3679

367