

西峡县市场监督管理局文件

西市监〔2025〕10号

西峡县市场监督管理局 关于印发西峡县2025年食品安全 监督抽检计划的通知

各乡镇（街道）市场监管所、局相关股室、综合行政执法大队、
有关承检机构：

现将《西峡县2025年食品安全监督抽检计划》印发给你们，
请认真组织实施。



（此件主动公开）

西峡县 2025 年食品安全监督抽检计划

为保障全县食品安全，按照县委、县政府和市市场监管局的统一部署，依据《南阳市市场监督管理局关于印发南阳市2025年食品安全抽检监测计划的通知》（宛市监〔2025〕5号）等要求，结合我县食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

2025年，我县食品安全监督抽检工作要按照“四个最严”要求，坚持以人民为中心的发展思想，突出问题为导向，聚焦群众关切，强化统筹协调，为食品安全监管提供技术支撑，有效防范区域性、系统性食品安全风险，全力守护好人民群众饮食安全。

二、抽检任务

2025年，全县共计划安排监督抽检952批次，原则上不得开展评价性抽检和风险监测。确因需要开展的应经市局报请省局审核同意后开展。针对食用农产品农兽药残留的检验量不低于1批次/千人。

1. 抽检品种及项目。以餐饮食品、地方特色食品、食用农产品为重点，加大农兽药残留、果蔬保鲜剂滥用等的抽检力度。婴幼儿配方食品原则上由市场监管总局组织开展抽检，我县不开展抽检（具体抽检品种和检验项目详见附件1）。

抽检项目可参照市局监督抽检项目，并结合季节特点、食用习惯等，适当调整品种和项目，并经市局报请省局审核同意后实施。原则上不将标签标识、感官等无需通过仪器设备检验的列为抽检项目。

我县开展的食用农产品抽检，检验品种和项目应包括总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于2个自选项目（详见附件2），自选项目应根据辖区既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定，并应遵循附件2注释要求。食用农产品自选项目应由市局报请省局审核同意。结合季节供应特点、当地食用习惯等合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。

2. 抽检时间和频次。监督抽检原则上全年均衡开展，上半年抽检需完成全年任务量的40%，第三季度结束抽检需完成全年任务量的70%。对主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品，针对不同销售主体、不同品种、不同批次，组织开展“周周检”，保障人民群众“米袋子”“菜篮子”“果盘子”食品安全，并及时将不合格产品及其追溯信息（如承诺达标合格证等）通报县农业农村局。

对校园食品涉及的大宗食材和复用餐饮具，针对集中采购平台和学校，开展“双周检”（寒暑假除外），两年内实现辖区内中小校园抽检全覆盖，并及时将不合格信息通报县教体局。

3. 抽检对象及场所。主要抽检城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对辖区小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。

4. 抽检工作规范。应按照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作，统一使用国家食品安全智慧监管系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验

报告。委托承检机构抽样时，在集中交易市场、商场、超市、便利店等销售场所开展的食用农产品监督抽检工作，应由被抽样单位所在地辖区市场监管所2名监管人员参与抽样。

三、重点工作要求

（一）强化组织协调。要高度重视食品安全抽检工作，加强统一领导和组织协调，按照2025年食品抽检任务要求，及时向政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。县局要统筹安排部署，明确抽检重点，压实责任，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；合理分配不同区域、不同规模、不同环节的抽检比例，减少低风险企业和食品的抽检频次。充分利用国抽信息系统校验功能，科学设置校验规则，减少重复抽检，提高抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（二）坚持问题导向。对2024年监督抽检问题发现率较高的食用农产品和餐饮食品（复用餐饮具），纳入2025年重点抽检项目，并在日常监管中加强监管。强化新业态、新模式食品抽检，持续开展直播带货、生鲜电商、餐饮外卖抽检，提高网络环节抽检比例；对舆情反映的食品问题和投诉举报突出的食品问题实施“随时检”，提高主动发现和防控风险的能力；强化企业信用风险分类结果的运用，对信用风险高的企业适当提高抽检比例；对存在问题线索的企业实施飞行抽检，对检出不合格的企业实施跟踪抽检。及时将抽检过程中发现的问题报送属地市场监管所，形成抽检工作与日常监管、执法稽查有机结合，提高监管工作的靶向性和精准性。

（三）聚焦群众关切。以“一老一小”食品为重点，聚焦农药残留超标、两超一非、果蔬保鲜剂滥用等突出问题，加大对学校食堂及集中采购单位、食用农产品批发市场、连锁快餐店等区域的抽检力度；坚持开门办抽检，进一步推动“你点我检、服务惠民生”活动常态化。根据属地群众“点检”结果，安排部署“你点我检”专项抽检任务批次数不低于我县监督抽检计划任务量的10%。积极开展“百姓点检日”活动，推动“你点我检”进市场、进校园、进社区、进乡村等，让食品抽检贴近百姓、走进生活，增强人民群众对食品安全监管工作的获得感。

（四）及时处置风险。针对非法添加等重点问题、校园周边等重点区域、多批次抽检不合格以及连续多年抽检不合格等重点企业，强化核查处置通报督办，曝光典型案件，落实“最严厉的处罚”要求，提高核查处置威慑力。强化抽检不合格和问题食品召回，压实食品生产经营者主体责任，防控食品安全风险。要深化“三书一函+核查处置”运用，确保核查处置“五个到位”落到实处。继续推行核查处置技术帮扶，推动实现“处置一个问题、解决一类风险、提升一个产业”。

（五）提升数据质量。按要求在线组织抽检工作，规范填报抽检数据，进一步强化抽检监测数据安全风险防控意识，保证抽检监测数据安全。不合格数据已在国抽信息系统完全提交，且市场监管部门已将该检验报告送达相关食品生产经营者的，不得撤销处理；其他已提交的食物抽检数据，在撤销和退修前，应经省局审核同意，涉及不合格样品的，组织抽检的市场监管部门在办理退修前应通知领办核查处置任务的相关部门。要加强本级任务

在国抽信息系统填报的抽检数据和核查处置数据的抽查，保证数据真实、准确。加强国抽信息系统中账号的动态管理，及时做好清理调整。

（六）强化机构管理。健全对承检机构质量考核管理制度，综合利用数据抽查、现场核查、盲样测试、留样复核检验、专项检查 and 计划执行质量监督评价等多种手段，加强对承检机构抽检全过程的能力评价和考核管理。加大数据抽查力度，抽查比例不低于20%，确保抽检数据合规、真实、准确。对存在问题的承检机构，依法依规严肃处理，对涉嫌出具不实或虚假检验报告的承检机构，应及时通报检测机构管理部门。

（七）严格抽样要求。2025年食品监督抽检在区域上实现覆盖全县1乡15镇3个街道。落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。抽样人员应使用音像采录装备对抽样全过程进行记录，并对抽样关键过程和样品关键信息进行清晰拍照和近距离清晰录像记录。确保图片和音像清晰可辨，做好证据备份留存。在抽检由工厂集中屠宰的猪肉时，应对被抽样单位提供的“动物检疫合格证明”“肉品品质检验证明”以及猪肉表面的检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章做好视频记录，采样图片中的相关信息应清晰可辨，备份样品表面应带有检疫验讫印章或肉品品质检验验讫印章。

（八）规范信息公开。要完善抽检结果信息公布制度机制，加强抽检信息公布舆情风险研判和预案制定，严格审核把关，按“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布食品安

全抽检结果信息。积极探索开设“电视问检”等专题栏目，审慎稳妥直播百姓点选食品的抽样、检验和结果公开全过程，并邀请人大代表、政协委员、新闻媒体、消费者代表参加抽样，邀请专家解读抽检结果，让人民群众对食品监管工作看得见、摸得着、听得懂，提升公众的获得感、幸福感、安全感。

(九)严守工作纪律。所有参与食品安全抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，按照“随机”原则确定被抽样单位，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、谋取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

全年抽检任务完成、均衡抽检和合格备份样品再利用等重点工作进展情况由市局定期通报。食品抽检工作完成和要求执行情况将纳入年度食品安全工作评议考核范围。另外，根据监督抽检工作具体要求的变动和进展情况，必要时由市局对抽检计划进行适当调整和补充。

县局抽检股联系方式：

联系人：周顺

电 话：0377-69680305

电子信箱：xxsab123@163.com

附件：1. 2025年食品安全监督抽检品种、项目表
2. 2025年食用农产品必检品种、项目表

附件1

2025年食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	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
		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	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
		其他粮食加工品	生湿面制品	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	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群
			米粉制品	米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	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 、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 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚
				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、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
	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价 (以脂肪计)、过氧化值 (以脂肪计)、大肠菌群、霉菌	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮 (以氮计)、铵盐 (以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
		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)、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、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般	铅 (以 Pb 计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
		液体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	
			蚝油、虾油、鱼露	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 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	检验项目
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素
		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、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	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、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)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、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、铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	乳粉 (全脂、脱脂、部分脱脂) 和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉 (企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			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、奶油和水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅 (以 Pb 计)、氰化物 (以 HCN 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂 (柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			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)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂 (柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、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、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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 A1 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、糖精钠 (以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	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)、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)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、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	检验项目	
		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				
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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
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、胭脂红、亮蓝)
			含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、霉菌、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、白酒 (原酒)	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)
			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)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	
			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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
				其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐 (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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	
			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	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	
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、甲基汞 (以 Hg 计)、总砷 (以 As 计)、无机砷 (以 As 计)	
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
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、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂 (亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				水果干制品	水果干制品 (含干 枸杞)	一般	铅 (以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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 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	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	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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目
	咖啡产品	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)
				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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、合成着色剂 (诱惑红)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、铝的残留量 (以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂 (柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、葡萄糖含量 (以干基计, 质量分数)、IMO 含量 (占干物质, 质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 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	检验项目
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量 (干样品, 以 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)、三氯蔗糖、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	较高	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、糖精钠 (以糖精计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、铝的残留量 (干样品, 以 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、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			粽子	粽子	较高	过氧化值 (以脂肪计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
			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、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
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 A1 计)、大肠菌群

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			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 Al 计)、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、诺氟沙星、氧氟沙星、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、蛋白质、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、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B 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
		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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
				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)
				凉皮 (自制)	较高	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)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)
		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	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 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)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
		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 (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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	奶茶 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)
		除上述类别的餐饮食品			/	自定项目
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
				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)
				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)
				焦糖色	一般	吸光度 E ₄₂₀ (610nm)、氨氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮 (以 N 计)、总硫 (以 S 计)、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、总汞 (以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值, 酸值 (以 KOH 计), 皂化值 (以 KOH 计), 熔程, 甘油和其他多元醇, 铅 (Pb), 巴西棕榈蜡, 纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(100 目) 通过率、总砷 (以 As 计)、重金属 (以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
				红曲红	一般	色价 E_{495}^{540} (495±10)nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)
				红曲黄色素	一般	色价 E_{476}^{540} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)
			胶基	胶基	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
31	畜禽肉及副产品	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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、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、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、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、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、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			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、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、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
31	畜禽肉及副产品	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、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、氯丙嗪	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啉
				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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、诺氟沙星、环丙氨嗪	
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅 (以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸钠 (以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤 (6-BA)、亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)、总汞 (以 Hg 计)
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉 (以 Cd 计)、无机砷 (以 As 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
				韭菜	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、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、联苯菊酯、噻虫胺
			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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
大白菜	较高	镉 (以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷				

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
32	蔬菜	蔬菜		普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉 (以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氰茚菊酯和高效氟氰茚菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟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
			茄果类蔬菜	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
			茄果类蔬菜	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、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、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	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			豆类蔬菜	食荚豌豆	较高	阿维菌素、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、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	检验项目
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				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、
				姜	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
				萝卜	较高	铅 (以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				山药	较高	铅 (以 Pb 计)、毒死蜱、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
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、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、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、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
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、甲氧苄啉、甲硝唑、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、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、磺胺类 (总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉 (以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物

序号	食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目
33	水产品		贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	较高	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、乙酰甲胺磷
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氟戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
				油桃	较高	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	较高	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、敌敌畏、联苯肼酯
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	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、氟虫脒、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			热带和亚热带水果	桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、多菌灵
				香蕉	较高	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、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	较高	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒
				龙眼	较高	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	较高	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、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷
				34	水果类	
甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷				
35	鲜蛋	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、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类 (总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、多西环素
36	豆类	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
37	生干坚果与	生干坚果与籽类食	生干坚果与籽类食	生干坚果	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
	籽类食品	品	品	生干籽类	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺

附件2

2025年食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、 甲氧苄啉	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、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啉、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	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	
	根茎类和薯芋类蔬	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、	

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

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
				酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、诺氟沙星	
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
	其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	

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
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、 腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、 氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯啶醇、 百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱 氢乙酸计）、糖精钠（以糖 精计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	
		龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啉、磺胺类（总量）、 多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、 氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、 恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	生干籽类	酸价（以脂肪计）(KOH)、 黄曲霉毒素 B ₁ (重点品种： 花生)	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、 镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺	仅花生检测 黄曲霉毒素 B ₁

注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）中相应食品类别要求检验。

2.酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，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 2025 年监督抽检。

3.海水蟹、虾蛄中镉（以 Cd 计）仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。

4.可选项目选择原则：①金刚烷胺、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。