

枣庄高新技术产业开发区行政审批局文件

枣高行审〔2021〕26号

关于印发《枣庄高新区2021年食品安全抽检计划》的通知

食药科、各所：

现将《2021年高新区食品安全抽检计划》印发给你们，
请认真遵照执行。

枣庄高新区行政审批局

2021年3月3日



2021 年高新区食品安全抽检计划

为切实发挥食品安全监督抽检在及时发现食品（含食用农产品，下同）安全问题、依法查处不合格食品和违法企业、严格落实企业主体责任等方面的重要作用，根据相关法律、法规和市场监管总局、省局、市局的安排，结合我区食品安全监管工作实际，制定本计划。

一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，严格落实食品安全“四个最严”要求，坚持问题导向，紧盯高风险食品、高风险指标、高风险区域等安全问题，排查风险隐患，增强食品抽检的针对性、有效性、系统性。

二、工作原则

（一）坚持问题导向。聚焦群众关切，突出农兽药残留、重金属、生物毒素等重点指标，重点抽取风险程度高、合格率较低及消费量较大、近年来监管工作中发现问题较多的食品品种，突出市场、大集、校园周边、城乡结合部等重点区域，提高问题发现率。抽检频次要与生产经营单位监管风险等级相衔接。对监督抽检不合格食品依法及时核查处置。对不合格企业产品实时跟踪抽检。

（二）坚持查检结合。加强监督抽检与日常监管信息的互联共享，开展会商，联管联动。针对监管和执法工作中发现的问题，开展常规抽检和专项抽检，提升食品安全抽检的

针对性和有效性；通过加强监督抽检与日常监管信息的沟通，解决不合格食品的安全隐患和风险；通过监督抽检不合格产品的核查处置，推动食品生产经营企业落实食品安全主体责任。

（三）坚持全区统筹。食药科统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用，基层监管所配合。重点抽检食用农产品、规模以下中小生产企业产品、学校食堂、农村超市、普通餐饮单位食品，特别是本地区市场销售的蔬菜、水果，畜禽产品、水产品等。

（四）坚持广泛覆盖。全区监督抽检要实现四个“全覆盖”，即对市场销售 34 大类食品品种全覆盖，对城市、农村、城乡结合部等重点区域全覆盖，对食品生产、经营、餐饮服务、“三小”（小作坊、小摊贩、小餐饮）等不同业态全覆盖，对全区获证在产食品生产企业全覆盖。坚持点面结合、统筹兼顾，重点抽检人民群众日常消费量大、关注度高、风险程度高的食品。

三、工作任务

2021 年共安排抽检任务 500 批次，其中，食品及相关产品 350 批次，食用农产品 150 批次。抽检产品包括粮食加工品、肉制品、酒类、蔬菜制品、食用农产品等 34 大类。具体见附件 1。

（一）抽样对象。抽检应重点放在城乡结合部、农村地

区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等进行食品抽样。

加大对食品生产聚集区、食品及食用农产品批发市场、食品问题多发区、中小型集体餐饮场所、学生食堂、学生集体用餐配送单位、校园周边食品生产经营者，以及农村、城乡结合部等重点区域食品的抽检力度。

生产环节采样应涵盖所有获证在产食品生产企业、小作坊等，未抽到的样品，可在流通环节抽取（含网络抽检）；流通环节采样应涵盖市场、商场、超市、小食杂店等不同业态；餐饮环节采样重点为学校 and 托幼机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮服务单位、小餐饮等。

（二）抽样时间。文件下发之日起至 2021 年 12 月 20 日前全面完成抽样、检验、报告、结果汇总及分析报告等工作。为进一步提高监督抽检的针对性和问题发现率，抽检要结合日常监管情况，先行收集分析风险隐患品种和项目，进行针对性和靶向性抽检。

四、工作要求

（一）加强组织领导。监督抽检工作由区行政审批局统一组织，食药科负责具体实施，基层监管所做好配合，检验机构配合执法人员抽样，并负责检验工作。检验机构负责抽样、检验。采样工作要符合国家总局和省局有关规定、管理办法要求，满足检验、复核、留样需要。

（二）严格质量控制。食药科、各基层监管所要根据计划中所列品种，确定高风险品种、高风险企业，提出具体实施意见。对不合格产品依法依规及时移交区综合执法局进行查处。对抽检不合格的企业，要依法严处，涉及刑事犯罪的，搞好行刑衔接，严格按照要求移送公安机关。

食品检验机构应严格执行国家总局和省局关于抽检监测的有关规定，采取必要措施，做好检验过程的质量控制工作，保证检测数据的准确性。不得瞒报、谎报、漏报食品安全抽检数据、结果等信息。

（三）加大核查处置力度。对于监督抽检中发现含有非食用物质或其他可能存在较高风险的不合格样品，食品检验机构应当在确认后 24 小时内出具检验报告，以书面和电子版形式报区行政审批局；对于监督抽检中发现其他的不合格样品，食品检验机构应当在确认后 48 小时内出具检验报告，以书面和电子版形式报区行政审批局，由区行政审批局食药科联合街道基层监管所查处。

区行政审批局收到不合格食品检验报告后，应及时送达食品生产经营者，按照不合格产品控制到位、原因排查到位、行政处罚到位和整改落实到位、信息公布到位要求，依法依规开展核查处置工作。收到不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的报告后，应在 24 小时内启动核查处置程序。

(四)及时公布抽检信息。食品检验机构应在规定时限，将监督抽检情况汇总表及分析报告报区行政审批局食药科。负责查处不合格产品的区行政审批局食药科，应将抽检不合格信息及查处情况按照规定时间移交报送区综合执法局。

区行政审批局应按照规定要求，及时公布监督抽检结果信息、风险控制信息和核查处置信息并定期或不定期向社会公布食品抽检结果信息。

五、工作纪律

参与抽检监测的各相关单位及其工作人员应严格遵守廉洁自律有关规定，不得弄虚作假，瞒报、谎报、漏报检测数据，不得擅自发布有关抽检监测信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测单位或接受被抽检监测单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益。

联系人：褚治廷

电 话：0632-8699315

附件 1：高新区食品抽检计划表

附件 1

2021 年区级食品安全监督抽检计划

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	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	15
					较高	镉（以 Cd 计）、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 、过氧化苯甲酰	
					一般	铅（以 Pb 计）、标签	
					一般	镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	5
					较高	铅（以 Pb 计）	
					较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	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）	3
					较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
					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	
					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）	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	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）	15
				玉米油	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）	
				芝麻油	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）、	

				橄榄油、油橄榄果渣油	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)		
				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)		
				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)		
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	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)		
				煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价	
			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、苯并[a]芘	2
			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)(除粉末油脂之外的产品检测)、过氧化值(以脂肪计)(除粉末油脂之外的产品检测)、大肠菌群(仅限人造奶油(人造黄油)检测)、霉菌(仅限人造奶油(人造黄油)检测)	
			3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	一般
食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋			一般	总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群	8	
3	调味品	酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	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、糖精钠(以糖精计)	5	

		调味料酒	调味料酒	料酒	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）、三氯蔗糖	1
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值	3
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）	
				香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）	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）、糖精钠（以糖精计）	
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、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	2
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）（除水产调味品和藻类调味品之外的产品检测）、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）	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	4
				坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1（限含花生原料的产品检测）、沙门氏菌	
				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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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	

				其他半固体调味料	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）	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	
				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）、菌落总数、大肠菌群	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	2
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）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）	4
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7（限牛肉制品）	1
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌	3
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	
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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数	5
				灭菌乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、三聚氰胺	
				发酵乳	高	蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、酵母、金黄色	

6	饮料	饮料				葡萄糖菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群	1
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	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）	乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	2
				干酪（奶酪）、再制干酪	高	干酪：三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌；	
						再制干酪：三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌	
				奶片、奶条等	高	三聚氰胺	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	酸度、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镉、锑、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	5
				饮用纯净水	高	耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他饮用水	高	浑浊度、耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
		饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	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）、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）、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	12
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、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	8

			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料(汽水)	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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	12
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	一般	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)、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	
			其他饮料	其他饮料	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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、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(限面饼)、酸价(以脂肪计)(限油炸面饼)、过氧化值(以脂肪计)(限油炸面饼)、菌落总数(限面饼和调料的混合检验)、大肠菌群(限面饼和调料的混合检验)	5
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、过氧化值(以脂肪计)(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、黄曲霉毒素B1(限冲调类方便食品(限玉米制品、花生制品)检测)、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)(限配料中含甜味剂或食糖等,或者呈甜味的食品检测)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌(限预包装食品)、金黄色葡萄球菌(限预包装食品)、铅(以Pb计)	12
			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,限配料中添加油脂的食品)、过氧化值(以脂肪计,限配料中添加油脂的食品)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢	

						乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌	12
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)、铬(以Cr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)	8
				水产动物类罐头	一般	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)	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、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)	
				蔬菜类罐头	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、乙二胺四乙酸二钠(限腌渍的蔬菜罐头检测)、霉菌计数(限番茄酱罐头检测)	
				食用菌罐头	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)、乙二胺四乙酸二钠(限金针菇罐头检测)	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1(限花生制品、玉米制品检测)、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)、乙二胺四乙酸二钠(限坚果与籽类罐头和八宝粥罐头检测)	
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)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、标签	10

11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)(限以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品检测)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)(配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测)	8
				包子、馒头等熟制品	较高	糖精钠(以糖精计)(配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测)、菌落总数、大肠菌群	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1(限玉米制品检测)	3
			速冻肉制品	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	
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	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)	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	
12	薯类和膨化食品	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)(限含油型产品)、过氧化值(以脂肪计)(限含油型产品)、黄曲霉毒素B1(限以玉米为原料的产品)、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)、菌落总数、大肠菌群	12
				干制薯类(马铃薯片)	一般	水分、酸价(以脂肪计)(含油型产品检测)、过氧化值(以脂肪计)(含油型产品检测)、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)、菌落总数、大肠菌群	
		薯类食品	薯类食品	干制薯类(除马铃薯片外)	一般	酸价(以脂肪计)(含油型产品检测)、过氧化值(以脂肪计)(含油型产品检测)、菌落总数、大肠菌群	2
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌(限熟制预包装食品检测)、金黄色葡萄球菌(限熟制预包装食品检测)	
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌(限熟制预包装食品检测)、金黄色葡萄球菌(限熟制预包装食品检测)	
				薯粉类	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(限罐头工艺产品检测)	

				其他类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量(限魔芋粉检测)	
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、合成色素、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(不适用于添加乳酸菌(活菌)的糖果)、大肠菌群	3
			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	1
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
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、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、甲胺磷、啉虫脲、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津	2
			砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	一般	铅(以Pb计)、内吸磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、甲胺磷、啉虫脲、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷	
		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	3
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、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	14
		发酵酒	黄酒	黄酒	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)	8
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、二氧化硫残留量	
			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)、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)、三氯蔗糖	5
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)	
			其他酒	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)	
			其他酒	配制酒	较高	酒精度、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)	
				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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐	12
			蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量(除香菇以外的产品检测)	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、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)	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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)	
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	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	10

						氨基磺酸计)、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)、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、霉菌	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、吡啶灵、啉虫脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉虫脲、茚菌酯、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠、霉菌	3
			果酱	果酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
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、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、霉菌	4
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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(除槽蛋外的产品检测,限即食再制蛋制品检测)、大肠菌群(限即食再制蛋制品检测)	6
			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)、菌落总数、大肠菌群	
			干蛋类	干蛋类	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)、菌落总数、大肠菌群	
			冰蛋类	冰蛋类	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)、菌落总数、大肠菌群	
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	1
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	二氧化硫残留量、沙门氏菌	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	二氧化硫残留量、螨	1
				绵白糖	一般	二氧化硫残留量、螨	

				赤砂糖	一般	不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	一般	不溶于水杂质、螨	
				冰糖	一般	二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	一般	螨	
				方糖	一般	二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	、二氧化硫残留量、螨	
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（仅限即食产品）、大肠（仅限即食产品）	2
				预制动物性水产干制品	较高	镉（以 Cd 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）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺	
				盐渍藻	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉（以 Cd 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）、糖精钠（以糖精计）	1
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	1'
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	苯甲酸、山梨酸、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量	13
				其他淀粉制品	较高	铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量	
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	10

						样品,以 A1 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数(限预包装食品)、大肠菌群(限预包装食品)、霉菌(限预包装食品)	
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数(限预包装食品)、大肠菌群(限预包装食品)、霉菌(限预包装食品)	8
		粽子	粽子	粽子	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌	4
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)	5
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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)、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	20
				腐竹、油皮	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)、糖精钠(以糖精计)	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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 A1 计)	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	3
			蜂王浆(含蜂王浆冻干)	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	一般	总糖、酸度	

			粉)				
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、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	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)、菌落总数、大肠菌群	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	6
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、水分、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、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、	2
			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)、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、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	
		营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、钙、镁、锌、硒、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	

29	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	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、硒、铬、钼、水分、灰分、铅（以 Pb 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	1
		特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	高	蛋白质、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、硒、铬、钼（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 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	
30	婴幼儿配方食品	婴儿配方食品	婴儿配方食品	婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、水分、灰分、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌	1
		较大婴儿配方食品	较大婴儿配方食品	较大婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、硒、水分、灰分、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 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	
		幼儿配方食品	幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、硒、水分、灰分、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 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	
31	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	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）、糖精钠（以糖精计）、铝	10
				油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 A1 计）	

		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	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)、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亚硝酸盐	
				肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)	
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱	
		坚果及籽类食品(餐饮)	坚果及籽类食品(餐饮)	花生及其制品(餐饮)	较高	黄曲霉毒素 B1、酸价、镉	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
32	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、挥发性盐基氮	10
				牛肉	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、挥发性盐基氮	
				羊肉	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、挥发性盐基氮	
				其他畜肉	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、氟苯尼考	
			禽肉	鸡肉	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃妥因、呋喃它酮、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮	10
				鸭肉	高	恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃妥因、呋喃它酮、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮	

			其他禽肉	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮、呋喃西林、氯霉素、氟苯尼考、金刚烷胺	
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
			牛肝	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			羊肝	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			猪肾	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			牛肾	高	克林特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、氟苯尼考	
			羊肾	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、克林特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺	
			其他畜副产品	高	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
		禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃它酮、氯霉素、氟苯尼考、金刚烷胺	2
			其他禽副产品	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、金刚烷胺	
		蔬菜	豆芽	较高	亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	6

			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、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、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计，除松茸和姬松茸以外产品检测）、二氧化硫残留量（除鲜香菇以外产品检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（仅限蘑菇类（鲜）检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（仅限蘑菇类（鲜）检测）
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱、乐果、克百威、甲基毒死蜱、氟虫腈
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲氧菊酯
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、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、甲拌磷、多菌灵、灭多威、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			茄果类蔬菜	甜椒	较高	克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、氯唑磷、甲基异柳磷、甲基对硫磷、甲拌磷
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、啉虫脲、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、异丙威、三唑酮、甲霜灵和精甲霜灵、噻虫嗪
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、甲拌磷、克百威、涕灭威
				姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

					酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
		豆类蔬菜	豇豆	较高	克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、氯唑磷、倍硫磷、灭多威、甲拌磷	
			菜豆	较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氰菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、倍硫磷、治螟磷	
		叶菜类蔬菜	芹菜	较高	毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、对硫磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷	
			普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脲、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷	
			大白菜	较高	毒死蜱、氧乐果、啉虫脲、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、硫线磷、啉虫脲	
		茄果类蔬菜	番茄	较高	氧乐果、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、灭线磷	
		叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷	
		水生类蔬菜	莲藕	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、多菌灵、啉虫脲、吡虫啉、吡蚜酮、丙环唑、啉虫脲、敌百虫、氧乐果、克百威	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮、呋喃西林、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、地西泮、挥发性盐基氮	5

				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃妥因、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
			海水产品	海水鱼	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮、呋喃西林、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、土霉素、地西泮、挥发性盐基氮
				海水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮、呋喃西林、呋喃妥因、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、挥发性盐基氮
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、呋喃妥因、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氟苯尼考
			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、呋喃西林、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、敌百虫
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、溴氰菊酯
				油桃	较高	多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果、敌敌畏

				杏	较高	克百威、氧乐果
				李子	较高	多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷
				柚	较高	辛硫磷、水胺硫磷、氟虫脲、联苯菊酯、溴氰菊酯
				柠檬	较高	对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、狄氏剂
				橙	较高	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、氟硅唑、甲胺磷、甲基对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉霉胺、灭线磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、戊唑醇、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、烯酰吗啉、氧乐果
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氧乐果
				西番莲（百香果）	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、对硫磷、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、辛硫磷
				芒果	较高	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、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、啉霉胺、戊唑醇、氧乐果
				火龙果	较高	氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果
				柿子	较高	克百威、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷
				菠萝	较高	多菌灵、烯酰吗啉、二嗪磷、灭多威
				荔枝	较高	敌敌畏、多菌灵、三唑磷、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

				龙眼	较高	克百威、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷	
			热带和亚热带水果	石榴	较高	克百威、敌百虫、苯醚甲环唑	
			瓜果类水果	西瓜	较高	敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、氧乐果	
				甜瓜类	较高	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、诺氟沙星	10
				其他禽蛋		氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
		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	6
		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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉	
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、阿维菌素、噻菌酯、辛硫磷、克百威、溴氰菊酯、二氧化硫残留量	
		33	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高
复配食品添加剂	复配食品添加剂(用于小麦粉)				较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	
	复配食品添加剂(其他)				一般	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、菌落总数	
34	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	氯化钠、氯化钾、碘(以I计)、铅(以Pb计)、钡(以Ba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)	2
合计							500