

# 枣庄高新技术产业开发区行政审批局文件

枣高行审（2022）22号

## 关于印发《枣庄高新区2022年食品安全 抽检方案》的通知

食药科、各所：

现将《2022年高新区食品安全抽检方案》印发给你们，  
请认真遵照执行。

枣庄高新区行政审批局

2022年2月23日



## 2022年高新区食品安全抽检方案

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，制定本方案。

### 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、农村等重点区域，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 33 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

2022 年共安排抽检任务 530 批次，其中，食品及相关产品 370 批次，食用农产品 160 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 33 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；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 2022 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，进行有针对性和靶向性抽检。

(三) 承检机构。承检机构应使用抽样终端设备实时录入抽样信息，视频记录抽样全过程。承检机构应按《山东省市场监督管理局食品安全抽样工作规范》规定的要求进行抽样。对样品及其备样的运输、储存要严格按照其所需要的条件和要求。

#### 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。

承检机构要制定承检任务检验质量管理具体实施方案，按规定的检验方法、判定依据开展检验工作。检验人员应具备相应的资质和能力，且与抽样人员不能为同一人。检验过程必须做好质量控制，保证数据的客观、准确。准确录入检测数据和判定结果。原则上应于接收样品后 20 个工作日内完成检验。所有抽样信息、检验数据、核查处置等录入国家食品安全抽检监测信息系统（国抽系统）。

(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。

区行政审批局食药科应按照规定要求，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 1：2022 年区级食品安全监督抽检计划

## 2022 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	备注
1	粮食加工品	其他粮食加工品	大米	大米	较高	镉 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1	15
			小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉 (以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、过氧化苯甲酰、脲氮甲酰胺	
			挂面	普通挂面、手工面	一般	脱氢乙酸、铅 (以 Pb 计)	
			谷物加工品	谷物加工品	一般	铅、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1	
				谷物碾磨加工品	较高	黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯醇	
			其他谷物碾磨加工品	米粉	较高	铅 (以 Pb 计)	
				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	
				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)	
				发酵面制品	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)、糖精钠 (以糖精计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			谷物粉类制成品		米粉制品	米粉制品	
其他谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品	较高			黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、过氧化苯二酚 (TBHQ)		
花生油	花生油	高			酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)		
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)	食用植物油 (半精炼、全精炼)	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	17	
		玉米油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)		
		芝麻油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚		



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	备注
3	调味品	酱油	酱油	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)、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)	
				食用植物油调和油	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)	
				酿造酱油、配制酱油	一般	氨基态氮、铵盐(以占氨基态氮的百分比计)、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)和、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)	
				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	
				酿造醋	一般	氨基态氮、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)	
调味品	酿造醋	酿造醋	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	2	
			调味料酒	一般	酸价/酸价、过氧化值、罗丹明B(限辣椒油、花椒油检测。辣椒油按SN/T 2430检测,花椒油按BJS 201905检测)、苏丹红I-IV	5	
			香料类	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B(辣椒、辣椒粉按SN/T 2430检测,花椒、花椒粉按BJS 201905检测)、苏丹红I-IV、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	3	

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	备注
2				香辛料酱 (芥末酱、 芥末酱等)	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)、丙磺磷、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
				鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群	
				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)、苏丹红 I-IV、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、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 (以环己基氨基磺酸钠计)、那可丁、阿斯巴甜	
				蛋黄酱、沙拉酱 坚果与籽类的泥 (酱), 包括花生酱 等	一般	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 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)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、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 (以环己基氨基磺酸钠计)	
				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)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、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	罗丹明 B、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、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 (以环己基氨基磺酸钠计)、羧基磺酸钠、那可丁	
				蚝油、虾油、鱼露 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)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
				2			
4				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)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、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 (以环己基氨基磺酸钠计)	
				液体复合调 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)、脱氢乙酸钠及其钾盐 (以脱氢乙酸钠计)、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	备注
		味精	味精	味精	一般	其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群	2
						谷氨酸钠	
						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)	
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、酸性橙II、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)、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、商业无菌、致泻大肠埃希氏菌	4
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、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)、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、菌落总数、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	
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、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)、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、菌落总数、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	5
						蛋白质、非脂肪固体、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	
						蛋白质、脂肪、乳糖菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、山梨酸及其钾盐	
			奶粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、调制部分脱脂乳粉、调制	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
						蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
						蛋白质、三聚氰胺、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	备注
6	饮料	饮料	其他乳制品 (炼乳、奶 油、干酪、 固态成型产 品)	淡炼乳、加糖炼乳和 调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				干酪(奶酪)、再制干 酪	高	三聚氰胺、大肠菌群、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、酵母、霉菌	2
				奶片、奶条等	高	三聚氰胺、大肠菌群、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、酵母、霉菌	
				稀奶油、奶油和无水 奶油	高	脱氢乙酸、三聚氰胺、沙门氏菌	
				饮用天然矿泉水	高	酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、 脂肪	
				饮用纯净水	高	界限指标、银、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2- 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他饮用水	高	电导率、耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、 三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、阴离子合成洗涤剂、 耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、 大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂	5
				果汁饮 料	较高	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其 钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合 使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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、霉菌和 酵母	12
				蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、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	8
				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)、菌落总数、霉菌、酵母	3
				茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸 计)	3
				固体饮料	一般	蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A、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	3

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	备注		
			其他饮料	其他饮料	一般	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、大肠菌群、霉菌 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、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、沙门氏菌	3		
								水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	
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	酸价(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖	6		
				调味面制品	较高				
8	饼干	饼干	饼干	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)、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)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	12		
				饼干	一般				
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	锡(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	4		
								畜禽水产罐头	一般
								水产动物类罐头	一般
						合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、阿斯巴甜、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4		
						畜禽肉类罐头		一般	

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	备注
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	10
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钾盐(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、商业无菌、	
11	速冻食品	速冻食品	速冻食品	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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	8
				水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				玉米等	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
				速冻水产制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸、山梨酸、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	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	
				膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
14	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类(马铃薯片)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	14	
			干制薯类(除马铃薯片外)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)		

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	备注
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	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	6
				糖果	一般	铅 (以 Pb 计)、糖精钠 (以糖精计)、合成着色剂 (柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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、菌落总数、大肠菌群	
				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、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	
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、乙醚甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氟杀螨醇、氧戊菊酯和 S-氧戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氟乐果、毒死蜱、毒虫畏、氰戊菊酯、灭螨醚、甲氧滴滴涕、特乐酚	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)、草甘膦、吡虫啉、乙醚甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氟杀螨醇、氧戊菊酯和 S-氧戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氟乐果、毒死蜱、毒虫畏、氰戊菊酯、灭螨醚、甲氧滴滴涕、特乐酚	
			速溶茶类、其它含茶 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	
			含茶制品 和代用茶	代用茶	一般	铅 (以 Pb 计)、啶螨灵、啶虫脒、啶螨酯、吡虫啉、井冈霉素、克百威、烯丙菊酯、毒死蜱	3
15	酒类	发酵酒	白葡萄酒	白葡萄酒 (液态)、 白葡萄酒 (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	14
			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)、氨基糖苷类	3
			啤酒	啤酒	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)、氨基糖苷类	

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	备注
16	蔬菜制品	其他酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、原麦汁浓度	
			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(以环己氨基磺酸盐计)、三氯蔗糖	3
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)	2
			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)	
			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、氧化亚氮(以HCN计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸盐计)	5
				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(以环己氨基磺酸盐计)	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)	
			酱腌菜	酱腌菜	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)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、亚硝酸盐	4
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	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	
			干制食用菌	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)	
食用菌制品	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)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、防腐剂混使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	4			



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	备注
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)、脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸钠计)、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 (以环己基氨基磺酸钠计)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅 (以 Pb 计)、吡嗪类、吡虫啉、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、唑螨酯、丙酮酸、啞唑菌酮、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、克百威、呋喃特、毒死蜱、吡虫啉	3
18	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)	果酱	果酱	一般	脱氢乙酸钠及其钠盐 (以脱氢乙酸钠计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	4
			开心果、杏仁、松仁、瓜子	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 <sub>1</sub> 、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、大肠菌群、霉菌、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、大肠菌群、霉菌、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐 (以脱氢乙酸钠计)	
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、商业无菌	6
			其他类	其他类	较高	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			干蛋类	干蛋类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2
			可可制品	可可制品	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)	食品种类 (四级)	风险等级	检验项目	备注
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、砷、干燥失重	5
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、砷、干燥失重	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、砷、干燥失重	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、砷、干燥失重	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、砷	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、砷	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、砷	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、砷	
				藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
				预制动物性水产干制品	较高	镉(以Cd计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
22	水产制品	水产制品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、苯甲酸、山梨酸	1	
			盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(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	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
			预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钾盐(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	高	镉(以Cd计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌		
			淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母		
			粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		
23	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	其他淀粉制品	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	13	
			淀粉糖	一般	铅(以Pb计)		
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)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(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(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钾盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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	10

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		备注				
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(以环己基氨基磺酸钠计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌	5				
									非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铝(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、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			其他豆制品	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、蛋白质、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5					
								大豆蛋白类制品等				
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、咪唑唑因代谢物、咪唑西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	3					
26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含蜂王浆冻干)	蜂王浆(含蜂王浆冻干物)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度						

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		备注
						铅 (以Pb计)	菌落总数、大肠菌群、霉菌	
27	保健食品	保健食品	蜂花粉	蜂花粉	一般	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、菌落总数	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬脂酰壳中的铅、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、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列酮、格列罗格列酮、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、格列波酮、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基羧莫西地那非、西地那非、那莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、磺代艾地那非、伪代地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、呋塞米、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、非洛地平、非洛地平、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
				蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、菌落总数		
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、蔗糖活性定性测定、铅 (以Pb计)、无机砷 (以As计)、锡 (以Sn计)、镉 (以Cd计)、黄曲霉毒素B1、硝酸盐 (以NaNO3计)、亚硝酸盐 (以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2	
				泥 (糊) 状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅 (以Pb计)、无机砷 (以As计)、总汞 (以Hg计)、锡 (以Sn计)、硝酸盐 (以NaNO3计)、亚硝酸盐 (以NaNO2计)、商业无菌、霉菌		
		营养补充品	营养补充品	婴幼儿罐装辅助食品	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素K1、烟酸 (烟酰胺)、维生素B6、叶酸、维生素B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、蔗糖活性定性、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐 (以NaNO3计)、亚硝酸盐 (以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、	2	
				营养补充剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、维生素K1、烟酸 (烟酰胺)、维生素B6、叶酸、维生素B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、蔗糖活性定性、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐 (以NaNO3计)、亚硝酸盐 (以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、		

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	检测项目	备注
						沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺苷活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、铜、钾、钠、碘、铁、锌、铜、磷、锰、铝、铬、钴、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检测项目	备注
						沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B12、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素B6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺苷活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、铜、钾、钠、碘、铁、锌、铜、磷、锰、铝、铬、钴、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	备注
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	<p>蛋白质、脂肪、亚油酸、-亚麻酸、亚油酸与-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素C、钠、钾、铜、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比值、二十碳四烯酸与总脂肪酸比值、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、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、阪崎肠杆菌</p>	1
30	婴幼儿配方食品	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	<p>蛋白质、亚油酸供能比、-亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素C、钠、钾、铜、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比值、二十碳四烯酸与总脂肪酸比值、二十碳六烯酸、二十碳四烯酸、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、金黄色葡萄球菌</p>	1

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	备注
31	食用农产品	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	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸 (22:6n-3) 与二十碳四烯酸 (20:4n-6) 的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸 (20:5n-3) 的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、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	
		幼儿配方食品	幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B1、维生素 B2、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氟、硒、二十二碳六烯酸、二十二碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、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、乳杆菌占碳水化合物总量、碳水化合物、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、金黄色葡萄球菌挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟喹酮、氟苯尼考、五氟酚钠 (以五氟酚计)、多西环素、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁醇醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氟丙噻、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、呋喃唑酮代谢物	10



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	备注
			禽肉	牛肉	高	接发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟霉素、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、多西环素、土霉素、四环素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氟苯尼考、克林特罗、沙丁胺醇、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、氟霉素、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氟酚酸钠	10
				羊肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟霉素、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、多西环素、土霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、金霉素	
				鸡肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氟霉素、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)	
				鸭肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)	
				其他禽肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				猪肉	高	氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟霉素、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				猪肾	高	恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟霉素、氟苯尼考、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				畜副产品			

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	备注
				牛肾	羊肾			
蔬菜			禽副产品	鸡肝	其他禽副产品	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 镉 (以 Cd 计)、恩诺沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氟酚酸钠 (以五氟酚 计)、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 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、五氟酚酸钠 (以五氟酚计) 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯 霉素、五氟酚酸钠 (以五氟酚计)	2
				其他禽副产品	其他禽副产品	高		
			豆芽	豆芽	较高	镉 (以 Pb 计)、4-氯苯氧乙酸 (以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺 嘌呤 (6-BN)、亚硫酸盐 (以 SO <sub>2</sub> 计)、总汞 铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、吡虫啉、毒死 蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、腐霉利、甲拌磷、甲拌磷、甲基异 柳磷、克百威、氟氧菊酯和高效氯氟氧菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟 菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果、六六六、异 菌脲	3	
					较高	镉 (以 Cd 计)、氧氟菊酯和高效氯氟氧菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟 菊酯、总砷、总磷、百菌清		
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、克百威、灭线磷	60	
					较高	阿维菌素、吡虫啉、氟虫脲、甲拌磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、 联苯菊酯、氧乐果、镉		
			芸薹属类蔬 菜	结球甘蓝	较高	镉 (以 Cd 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌磷、甲氧菊 酯、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、 噻虫胺		
					较高	镉 (以 Cd 计)、吡虫啉、吡啶硫醚、丙溴磷、吡虫啉、氟虫脲、甲 氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氧氟菊酯和高效 氯氟氧菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟氧菊酯、杀扑磷、水胺硫 磷、氧乐果、铅、倍硫磷、敌敌畏、联苯菊酯、噻虫嗪		
			茄果类蔬菜	茄子	较高	阿维菌素、吡虫啉、吡虫啉、水胺硫磷、氧乐果、铅、镉、甲拌磷、 噻虫胺		
					较高	阿维菌素、吡虫啉、吡虫啉、水胺硫磷、氧乐果、铅、镉、甲拌磷、 噻虫胺		
茄果类蔬菜	辣椒	较高						
		较高						
叶菜类蔬菜	菠菜	较高						
		较高						



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	备注		
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地西泮、五氟酚酸钠(以五氟酚计)、甲硝唑	1		
				淡水虾	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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(以五氟酚计)			
				海水蟹	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、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氟酚酸钠(以五氟酚计)			
			海水产品	海水虾	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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氟酚酸钠(以五氟酚计)		1	
				海水蟹	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、恩诺沙星、五氟酚酸钠(以五氟酚计)			
				贝类	高	镉(以Cd计)、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、恩诺沙星			
		水果类	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、恩诺沙星	3		
				苹果	较高	敌敌畏、啉虫脲、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟乐果			
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氟乐果、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、甲基硫菌灵、咪唑胺和咪唑胺锰盐			
			仁果类水果						44

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	备注
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、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、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氧菊酯、吡虫啉	
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
				柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氟吡唑、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氟氟氧菊酯和高效氟氟氧菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氟氟氧菊酯和高效氟氟氧菊酯、氟吡唑、多菌灵	
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙磷唑、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、草甘膦	
				橙	较高	丙溴磷、多菌灵、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	
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、已唑醇、甲胺磷、克百威、氟氟氧菊酯和高效氟氟氧菊酯、啶霉威、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、霜霉威和霜霉威硫酸盐、辛硫磷、氧乐果、氟氟氧菊酯和高效氟氟氧菊酯、烯啶吡啶、氟虫脒、氟吡唑、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯菊酯、烯啶吡啶、氧乐果	
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯菊酯、烯啶吡啶、氧乐果	
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氟吡唑、氧乐果	
			浆果和其他小型水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脒、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫啉、氟环唑、联苯菊酯、烯啶吡啶、百菌清	
				芒果	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、啶菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺	
				火龙果	较高	氟虫脒、甲胺磷、克百威、氧乐果	
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氟氟氧菊酯和高效氟氟氧菊酯、氟氟氧菊酯	
				西瓜	较高	克百威、噻虫啉、氧乐果、乙腈甲胺磷、苯醚甲环唑	
				甜瓜类	较高	克百威、烯啶吡啶、氧乐果、乙腈甲胺磷	
				鸡蛋	高	氟氟氧菊酯、甲拌磷、地美硝唑、吡啶唑酮代谢物、氟虫脒	
				其他禽蛋	高	氟氟氧菊酯、吡啶唑酮代谢物	
				豆类	一般	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、2,4-滴和	
				豆类	一般		

10

8

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	备注	
32	食品添加剂	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	一般	铅 (Pb)、砷 (As)、致病菌、微生物	1	
				食品用香精	一般	砷 (As)、砷 (As)、砷 (As)	1	
				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	2	
				油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	2	
33	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	酱油、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	2	
				肉冻、皮冻 (自制)	高	铬 (Cr 计)	1	
		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	1	
				花生及其制品 (餐饮)	较高	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、酸价、镉	1	
		坚果及籽类食品 (餐饮)	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	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	1
					复用餐饮具	较高		