

通城县市场监督管理局

关于印发《2026 年通城县食品安全监督抽检计划》的通知

各市场监管所、相关股室，有关承检机构：

根据咸宁市市场监督管理局关于印发《2026 年咸宁市食品安全监督抽检计划》的通知要求，结合工作实际，制定《2026 年通城县食品安全监督抽检计划》，请遵照执行。

通城县市场监督管理局

2026 年 4 月 28 日



2026 年通城县食品安全监督抽检计划

为进一步加强食品安全监管力度，提高抽检工作的科学性、针对性和靶向性,根据省市场监督管理局 2026 年全省食品安全监督抽检计划及咸宁市市场监管局《关于印发<2026 年咸宁市食品安全监督抽检计划>的通知》要求，结合我县实际，制定《2026 年通城县食品安全监督抽检计划》。

一、工作目的

坚持问题导向，深化检管结合。紧盯高风险食品、高风险项目、高风险区域，充分发挥监督抽检的隐患排查、风险管控、治理评价作用，综合运用“三书一函”，重点问题重点督办，督促风险处置落地落实。结合跟踪抽检、“回头看”等手段，跟踪问效核查处置效果，协助帮扶企业排查不合格食品产生原因，降低问题复发率。推动我县食品安全治理精准化、科学化发展，促进食品产业健康有序高质量发展。

二、工作原则

2026 年，我县食品安全监督抽检工作以餐饮食品、地方特色食品、食用农产品为重点，紧密围绕全链条监管，配合开展全链条抽检，以餐饮食品、地方特色食品、食用农产品为重点，加强农兽药残留、食品添加剂、微生物污染、非法添加非食用物质等方面的抽检力度。部署开展网络食品、新业态食品、农村食品、节假日食品、十大民生项目、群众身边不正之风和腐败问题集中整治等各类专项抽检任务。同时，对本地区省级跟踪抽检计划未覆盖到的 2025 年检出不合格的食品生产企业开展跟踪抽检。保障

人民群众“米袋子”“菜篮子”“果盘子”食品安全。

三、工作任务

2026 年我县食品安全监督抽检全年计划完成 2280 批次(见附件 1)，其中食品抽检计划完成 1760 批次（见附件 2），食用农产品计划完成 520 批次（见附件 3）。

食品 17 大类 480 批次抽样检验任务原则上由通城县公共检验检测中心承担，按季度均衡下达检验任务，如检验能力和发现问题能力不足，再作调整。另 1800 批次抽样检验任务通过公开招标确定承检机构。

县局根据实际抽检情况可对年度抽检计划进行调整。

四、工作要求

（一）加强组织领导。各单位要高度重视食品抽检工作，根据县局本年度抽检计划要求，确保抽检各项工作落实到位，顺利完成年度抽检任务。抓实国抽系统使用的日常管理和数据分析。规范承检机构遴选机制，严格按照规定开展对承检机构的检查和考核，全面加强对承检机构的工作质量管理。

（二）推进均衡抽检。抽检重点主要以食用农产品为主，结合本地实际,从时间、区域、品种、不合格率等多方面均衡推进全年抽检任务。四个季度食品监督抽检任务完成率分别要达到全年计划数的 15%、30%、30%和 25%。于 11 月 30 日前完成全年计划。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在相应季节增加采样量。节令性食品在节前开展抽检工作。

（三）规范抽检工作。县级食品监督抽检工作必须严格按照《湖北省食品安全监督抽检工作规范(试行)》和《湖北省食品安全

监督抽检实施细则(2026 版)》执行。抽样中尤其要重视抽样单的填写，抽样单的填写要做到信息准确全面，抽样单上的字迹要规范、公正，不得潦草，而且抽样单要按照规定有相关人员的签字。抽样要向被抽样单位支付购样费，并留存购样凭证。

（四）及时报送抽检信息。按照《省市场监管局办公室关于加强食品抽检信息公布工作的通知》和“时、度、效”等有关规定要求，稳妥公布食品抽检信息。不得擅自公布地方评价性抽检合格率，每月 5 日前报送上月数据抽查报表，10 日前完成全部数据修改；每季度结束后的次月 5 日前，在国抽系统内完成《全国食品抽检合格备份样品再利用调查表》的填报；抽检结果应于 2026 年 12 月 5 日前全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”。

（五）依法核查处置。严格按照“四个最严”要求，进一步规范抽检不合格食品核查处置，督促企业对抽检不合格产品及时采取风险控制措施，强化对多次抽检不合格食品生产经营企业的核查处置，县局食安股在收到不合格食品检验报告后，应当及时送达食品生产经营者所在的基层监管所，按规定要求督促其采取风险控制措施，并依法开展核查处置工作。属地市场监管所要将不合格食品的核查处置情况，逐批次按时限要求报送县局食安股，由食安股及时将处置情况按要求填报“国家食品安全抽检监测信息系统”。

联系人：李春华

联系电话：13907244696

附件：1.2026 年县级食品监督抽检计划

2.2026 年通城县食品安全监督抽检任务安排表

3.2026 年县级食用农产品监督抽检计划安排表

4.2026 年省级及省以下食用农产品必检品种、项目表

附件 1：

2026 年县级食品监督抽检计划

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	检测项目	批次 数
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、赭曲霉毒素 A	120
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以 Pb 计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1a、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、苋菜红、诱惑红、亮蓝）b	
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）a	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 Aa	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	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）、二氧化硫残留量、柠檬黄a	
				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 a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）b、菌落总数 c、大肠菌群 c、	
				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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）	

						a	
				其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素 B1a、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、苋菜红、亮蓝）b、菌落总数 b、大肠菌群 b	
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 B1b、苯并[a]芘 c、溶剂残留量 d、乙基麦芽酚 d	45
				玉米油	高		
				芝麻油	高		
				橄榄油、油橄榄果渣油	高		
				菜籽油	高		
				大豆油	高		
				食用植物调和油	高		
				其他食用植物油	高		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	较高	氨基酸态氮、全氮（以氮计）a、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）	100
		食醋	食醋	食醋	较高	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮 a、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）、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）、大肠菌群 ab	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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 a、过氧化值 a	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	一般	铅(以 Pb 计)、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)、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)	
				其他香辛料调味品	一般	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 a、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)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯 b、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 a、呈味核苷酸二钠 a、总氮(以 N 计) a、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数 a、大肠菌群 a	
				其他固体调味料	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)、安赛蜜、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 a、过氧化值 a、黄曲霉毒素 B1b	
				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、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	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	
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮 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）、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	
				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 a	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	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	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	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）a	
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）	85
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、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）、红 2Ga	
		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）、沙门氏菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 b	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）、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）、菌落总数 a、大肠菌群 a	
			油炸肉制品	油炸肉制品	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）	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	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、菌落总数 a、大肠菌群 a	

			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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）、菌落总数 a、大肠菌群 a	
			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）、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）、菌落总数 a、大肠菌群 a	
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、丙二醇、商业无菌	35
		乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、丙二醇、菌落总数、大肠菌群	
		乳制品	液体乳	调制乳	一般	蛋白质、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、商业无菌 a、菌落总数 b、大肠菌群 b	
		乳制品	液体乳	发酵乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
		乳制品	液体乳	高温杀菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、	
		乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	一般	蛋白质、复原乳酸度 c、水分、三聚氰胺、菌落总数 d、大肠菌群	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标 a、铅（以 Pb 计）b、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	50
				饮用纯净水	高	电导率 a、耗氧量（以 O ₂ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O 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	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）、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、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）a	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数 a、三聚氰胺 b、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌 e	
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量 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使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚 a、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 b	
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质 a、西地那非 b、他达拉非 b、西布曲明 c、比沙可啶 c、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）、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）d、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 cd、大肠菌群 c、霉菌 c	
			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）、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、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）a、	
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）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）、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 a、大肠菌群 a、霉菌 a	35
			方便食品	油炸面、非油炸面及其他方便面	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）b、过氧化值（以脂肪计）b、菌落总数 c、大肠菌群 c、霉菌 d	
			方便食品	方便米粉（米线）、方便粉丝	一般	水分 a、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他方便食品	冲调类方便食品	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）a、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				主食类方便食品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）b、过氧化值（以脂肪计）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）c、糖精钠（以糖精计）d、菌落总数 e、大肠菌群 e、霉菌 e	
				其他类方便食品	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）b、菌落总数 b、大肠菌群 b、霉菌 b	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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、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	30

						肠菌群、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）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）、商业无菌	35
		罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	
		罐头	果蔬罐头	水果类罐头	一般	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）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）、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	
		罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	一般	合成着色剂（柠檬黄、日落黄）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）、二氧化硫残留量、商业无菌	
		罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	一般	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）a、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）b、二氧化硫残留量 c、商业无菌	
		罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1a、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）b、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	一般	蛋白质 ab、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数 d、大肠菌群、沙门氏菌	20
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食食品	一般	过氧化值（以脂肪计）a、糖精钠（以糖精计）b、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）b、合成着	30

						色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）c、菌落总数 c、大肠菌群 c、沙门氏菌 d、金黄色葡萄球菌 d	
		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）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐 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）、菌落总数 b、大肠菌群 b、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b	
		速冻调制食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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）、二氧化硫残留量、菌落总数 ab、大肠菌群 ab、沙门氏菌 d、副溶血性弧菌 c、单核细胞增生李斯特氏菌 c	
		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 B1a	
		速冻其他食品	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）	
		速冻其他食品	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 a、金黄色葡萄球菌 a	
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	一般	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）ab、过氧化值（以脂肪计）ab、黄曲霉毒素 B1c、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）d、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数 a、大肠菌群 a	40
		薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、二氧化硫残留量 b、菌落总数、大肠菌群	
		薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	
		薯类和膨化食品	薯类食品	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 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌	

						b	
		薯类和膨化食品	薯类食品	薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量 a	
		薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 a、金黄色葡萄球菌 a	
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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）a、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、西地那非 c、他达拉非 c、酚丁 d、双酚沙丁 d、双丙酚丁 d、脱乙酰比沙可啶 de	30
		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 a	
		糖果制品 (含巧克力及制品)	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁 a、脱乙酰比沙可啶 a	
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）、吡虫啉、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、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、茚虫威、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	30
		含茶制品和代用茶	含茶制品	含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）a、菌落总数 a、霉菌 a、霉菌及酵母 a、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）a、二氧化硫残留量 b、啉虫脒 c、克百威 d、毒死蜱 e、吡虫啉 f、三唑磷 g、	

						霉菌 g	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度 a、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、纽甜 b	90
		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) a、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) a、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、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) b	
			果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、二氧化硫残留量	
		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、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、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	65

17	水果制品	水果制品				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、阿斯巴甜、二氧化硫残留量 a、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、胭脂红、诱惑红）b、大肠菌群 c	55
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	铅（以 Pb 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）a	
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 a	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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	
			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）、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、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）a、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 b	55
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）ab、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、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、赤藓红）c、菌落总数 d	
			果酱	果酱	一般	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 a、大肠菌群、霉菌、商业无 菌 b	
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）a、 过氧化值（以脂肪计）a、黄曲 霉毒素 B1b、苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）c、山梨酸及其 钾盐（以山梨酸计）c、二氧化 硫残留量、糖精钠（以糖精计）、 安赛蜜、大肠菌群、霉菌 f	55
				其他炒货 食品及坚 果制品	一般		
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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 abc、大肠菌群 bc、 沙门氏菌 cd	30
			干蛋类和冰 蛋类	干蛋类和 冰蛋类	一般	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 a	
			其他类	液蛋制品、 热凝固蛋 制品和其 他蛋制品	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）、菌 落总数 ac、大肠菌群 ac、沙门 氏菌 bc	
20	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、螨	60
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧 化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、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、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、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）b	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、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、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分 a、总糖分 b、色值 c、干燥失重 d、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） e、菌落总数 f、大肠菌群 f、霉菌 f、酵母菌 f	
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计） a、菌落总数 b、大肠菌群 b、	30
				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） 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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红） b	
			盐渍水产品	盐渍鱼	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）	
				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	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）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄） a	
			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） 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）、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	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） a、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 b、副溶血性弧菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b	

			其他水产制品	其他水产制品	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）a、合成着色剂（柠檬黄）a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）a、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 b	
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	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 a、氢氰酸 b	40
				粉丝粉条	较高	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）a	
				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）a、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）b、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	
23	糕点	糕点	糕点	面包	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）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）、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）、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、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红）、防腐剂混合使用时各自用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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	70

		糕点	月饼	月饼	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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）、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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	
		粽子	粽子	粽子	一般	过氧化值（以脂肪计）a、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、霉菌、商业无菌 b	
		糕点	糕点	糕点	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	
24	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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）a、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）、铝的残留量（干样品、以Al计）b、大肠菌群 c	65
			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）、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、铝的残留量（干样品、以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
						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）a、铝的残留量（干样品、以 Al 计）b、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
						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）、铝的残留量（干样品、以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、诺氟沙星 a、氧氟沙星 a、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	9
			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 a、酸度 a、蛋白质 a、呋喃西林代谢物 b	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数 a、大肠菌群 a、霉菌 a	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数 a	
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	（硬胶囊剂和茶剂样品）水分 a；（口服液样品）可溶性固形物；（软胶囊样品）酸价 a、过氧化值 a、b、（片剂样品）崩解时限、灰分 a、铅（Pb）c、总砷（As）c、总汞（Hg）c、d、（明胶硬胶囊样品）硬胶囊壳中的铬 e、菌落总数 f、g、大肠菌群 g、霉菌和酵母 g	6
27	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)	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以 Pb	480

						计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝) a	
				包子(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				其他发酵面制品(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				油饼油条(自制) a	较高	铝的残留量(干样品、以 Al 计)	
				水饺馄饨等(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)	
				凉皮类(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	
				其他生制面制品(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)	
		大米制品(自制)		发酵米粉制品(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				其他米类制品(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)、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)	较高	铬(以 Cr 计)	
				酱卤肉制品(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
				油炸肉类(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)	
				熏烧烤肉类(自制)	较高	苯并[α]芘、铅(以 Pb 计)	

				a			
			预制肉类 (自制)	腌腊肉制 品（自制）	较高	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）	
				肉糜制品 （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）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 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）a	
				熟制水产 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）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）	
		饮料(自 制)	饮料(自制)	果蔬汁类 及其饮料 （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、甜蜜素（以环己基氨基 磺酸计）、安赛蜜	
				奶茶（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、甜蜜素（以环己基氨基 磺酸计）	
				豆浆（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、甜蜜素（以环己基氨基 磺酸计）、安赛蜜	
				其他饮料 （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、甜蜜素（以环己基氨基 磺酸计）、安赛蜜	
		坚果及籽 类食品 (自制)	坚果及籽类 食品(自制)	花生制品 （自制）a	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠 盐（以苯甲酸计）b、山梨酸及 其钾盐（以山梨酸计）b、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） b	
				熟制毛豆 （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）	

		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				面包(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				饼干(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)	食用植物油(煎炸过程用油)	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)
		蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		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) a
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) b、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) a、大肠菌群

28	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 a	20
			单一食品添加剂	碳酸氢钠	一般	总碱量（以 NaHCO ₃ 计）、干燥减量 a、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）	
			单一食品添加剂	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）	
29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	水分、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	55
				牛肉	高	水分、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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				羊肉	较高	水分、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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			禽肉	鸡肉	较高	水分、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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				鸭肉	较高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素	
				其他禽肉	较高	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑	

30	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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）	210
			鲜食用菌	鲜食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、除虫脲 a、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 a、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 a	
			鳞茎类蔬菜	韭菜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				葱	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
				大白菜	一般	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				普通白菜	一般	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				芹菜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	

				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				蕹菜	一般	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、烯酰吗啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、茚虫威	
				苋菜	一般	阿维菌素、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、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、吡虫啉、溴氰菊酯	
				甘薯叶	一般	吡虫啉、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、倍硫磷、敌敌畏、啶虫脒	
				茼蒿	一般	阿维菌素、吡啶醚菌酯、甲氧菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、吡虫啉	
			水生类蔬菜	莲藕	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、毒死蜱、丙环唑、啶虫脒、多菌灵	
				茭白	一般	阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、丙环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、二氧化硫残留量	
			茄果类蔬菜	茄子	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、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、氧乐果	
				辣椒	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、氧乐果	
				甜椒	一般	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	

			瓜类蔬菜	黄瓜	一般	阿维菌素、哒螨灵、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷
				苦瓜	一般	阿维菌素、苯醚甲环唑、啉虫脒、吡虫啉、吡啉醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
				丝瓜	一般	阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻虫嗪
			豆类蔬菜	豇豆	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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	一般	吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	一般	吡啉醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	一般	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
				甘薯	一般	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪
				山药	高	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
				胡萝卜	较高	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、噻虫嗪、辛硫磷
				萝卜	一般	毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
				姜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡啉醚菌酯、毒死蜱、

						甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	
31	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	一般	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、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）、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	55
				淡水虾	一般	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、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）、氧氟沙星、诺氟沙星	
			海水产品	海水鱼	一般	镉（以 Cd 计）、合成着色剂（柠檬黄）a、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、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）、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）	一般	镉（以 Cd 计）a、呋喃唑酮代谢物 b、呋喃西林代谢物 b、呋喃妥因代谢物 b、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星 c、磺胺类（总量）c、氟苯尼考 c、氧氟沙星 c、诺氟沙星 c	
32	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	一般	甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	140
				梨	一般	吡虫啉、毒死蜱、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、阿维菌素	
			核果类水果	枣	一般	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	
				桃	一般	多菌灵、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	
				油桃	一般	甲胺磷、克百威、氧乐果、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、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	
				柚	一般	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺	
				柠檬	一般	克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、毒死蜱	
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐果、2、4-滴和 2、4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、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	己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	较高	阿维菌素、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
				猕猴桃	一般	吡唑醚菌酯、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
			热带和亚热带水果	香蕉	高	吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、氧乐果	
				芒果	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	一般	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	
				荔枝	一般	氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、	

[illegible]

附件 2:

2026 年通城县食品安全监督抽检任务安排表

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	检测项目	批次 数	
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、赭曲霉毒素 A	120	
			小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高		铅（以 Pb 计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
			挂面	挂面	挂面	一般		铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1a、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、苋菜红、诱惑红、亮蓝） b
		其他粮食 加工品	谷物加工 品	谷物加工 品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A		
			谷物碾磨 加工品	玉米粉 (片、渣)	较高	黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇		
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计） a		
				其他谷物 碾磨加工 品	较高	铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 Aa		
			谷物粉类 制成品	生湿面制 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）、二氧化硫残留量、柠檬黄 a		
				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 a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） b、菌落总数 c、大肠菌群 c、		
				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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）		

						a	
				其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素 B1a、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、苋菜红、亮蓝）b、菌落总数 b、大肠菌群 b	
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 B1b、苯并[a]芘 c、溶剂残留量 d、乙基麦芽酚 d	45
				玉米油	高		
				芝麻油	高		
				橄榄油、油橄榄果渣油	高		
				菜籽油	高		
				大豆油	高		
				食用植物调和油	高		
				其他食用植物油	高		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	较高	氨基酸态氮、全氮（以氮计）a、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）	100
		食醋	食醋	食醋	较高	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮 a、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）、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）、大肠菌群 ab	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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 a、过氧化值 a	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	一般	铅(以 Pb 计)、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)、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)	
				其他香辛料调味品	一般	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 a、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)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 b、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 a、呈味核苷酸二钠 a、总氮(以 N 计) a、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数 a、大肠菌群 a	
				其他固体调味料	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)、安赛蜜、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 a、过氧化值 a、黄曲霉毒素 B1b	
				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、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	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	

				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮 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）、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	
				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 a	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	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	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	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) a	
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)	85
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值 (以脂肪计)、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)、红 2Ga	
		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)、沙门氏菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 b	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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)、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)、菌落总数 a、大肠菌群 a	
			油炸肉制品	油炸肉制品	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)	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	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、菌落总数 a、大肠菌群 a	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、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)、菌落总数 a、大肠	

						菌群 a	
			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）、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）、菌落总数 a、大肠菌群 a	
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、丙二醇、商业无菌	35
		乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、丙二醇、菌落总数、大肠菌群	
		乳制品	液体乳	调制乳	一般	蛋白质、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、商业无菌 a、菌落总数 b、大肠菌群 b	
		乳制品	液体乳	发酵乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
		乳制品	液体乳	高温杀菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、	
		乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	一般	蛋白质、复原乳酸度 c、水分、三聚氰胺、菌落总数 d、大肠菌群	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标 a、铅（以 Pb 计）b、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	50
				饮用纯净水	高	电导率 a、耗氧量（以 O ₂ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O 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	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）、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、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）a	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数 a、三聚氰胺 b、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌 e	
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量 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使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚 a、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 b	
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质 a、西地那非 b、他达拉非 b、西布曲明 c、比沙可啶 c、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）、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）d、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 cd、大肠菌群 c、霉菌 c	
			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）、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、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）a、	
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山	35

						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 a、大肠菌群 a、霉菌 a	
			方便食品	油炸面、非油炸面及其他方便面	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）b、过氧化值（以脂肪计）b、菌落总数 c、大肠菌群 c、霉菌 d	
			方便食品	方便米粉（米线）、方便粉丝	一般	水分 a、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他方便食品	冲调类方便食品	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）a、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				主食类方便食品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）b、过氧化值（以脂肪计）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）c、糖精钠（以糖精计）d、菌落总数 e、大肠菌群 e、霉菌 e	
				其他类方便食品	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）b、菌落总数 b、大肠菌群 b、霉菌 b	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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、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、霉菌	30
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）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）、商业无菌	35

		罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	
		罐头	果蔬罐头	水果类罐头	一般	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）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）、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	
		罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	一般	合成着色剂（柠檬黄、日落黄）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）、二氧化硫残留量、商业无菌	
		罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	一般	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）a、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）b、、二氧化硫残留量 c、商业无菌	
		罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1a、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）b、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	一般	蛋白质 ab、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数 d、大肠菌群、沙门氏菌	20
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食	一般	过氧化值（以脂肪计）a、糖精钠（以糖精计）b、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）b、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）c、菌落总数 c、大肠菌群 c、沙门氏菌 d、金黄色葡萄球菌 d	30
		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）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐 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）、菌落总数 b、大肠菌群 b、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b	
		速冻调制食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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）、二氧化硫残留量、菌落总数 ab、大肠菌群 ab、沙门氏菌 d、副溶血性弧菌 c、单核细胞增生李斯特氏菌 c	
		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 B1a	
		速冻其他食品	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）	
		速冻其他食品	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 a、金黄色葡萄球菌 a	
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	一般	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）ab、过氧化值（以脂肪计）ab、黄曲霉毒素 B1c、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）d、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数 a、大肠菌群 a	40
		薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、二氧化硫残留量 b、菌落总数、大肠菌群	
		薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	
		薯类和膨化食品	薯类食品	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 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b	
		薯类和膨化食品	薯类食品	薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量 a	
		薯类和膨化食品	薯类食品	其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 a、金黄色葡萄球菌 a	

13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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) a、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、西地那非 c、他达拉非 c、酚丁 d、双酚沙丁 d、双丙酚丁 d、脱乙酰比沙可啶 de	30
		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 a	
		糖果制品 (含巧克力及制品)	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁 a、脱乙酰比沙可啶 a	
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)、吡虫啉、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、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、茚虫威、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	30
		含茶制品和代用茶	含茶制品	含茶制品	一般	铅(以 Pb 计) a、菌落总数 a、霉菌 a、霉菌及酵母 a、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计) a、二氧化硫残留量 b、啉虫脒 c、克百威 d、毒死蜱 e、吡虫啉 f、三唑磷 g、霉菌 g	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度 a、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、纽甜 b	90

						色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）b、大肠菌群 c	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	铅（以 Pb 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）a	
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量 a	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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）、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、赤藓红）a、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 b	55
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）ab、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、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、赤藓红）c、菌落总数 d	
			果酱	果酱	一般	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 a、大肠菌群、霉菌、商业无菌 b	
18	炒货食品及坚果制	炒货食品及坚果制	炒货食品及坚果制	开心果、杏仁、扁桃	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、黄曲	55

	品	品	品(烘炒类、油炸类、其他类)	仁、松仁、瓜子		霉毒素 B1b、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）c、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）c、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌 f	
				其他炒货食品及坚果制品	一般		
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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 abc、大肠菌群 bc、沙门氏菌 cd	30
			干蛋类和冰蛋类	干蛋类和冰蛋类	一般	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 a	
			其他类	液蛋制品、热凝固蛋制品和其他蛋制品	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）、菌落总数 ac、大肠菌群 ac、沙门氏菌 bc	
20	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、螨	60
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、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、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、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）b	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、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、二氧化硫残留量、螨	

				其他糖	一般	蔗糖分 a、总糖分 b、色值 c、干燥失重 d、二氧化硫残留量、螯、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） e、菌落总数 f、大肠菌群 f、霉菌 f、酵母菌 f	
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计） a、菌落总数 b、大肠菌群 b、	30
				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） 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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红） b	
			盐渍水产品	盐渍鱼	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）	
				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	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）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄） a	
			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） 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）、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	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） a、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 b、副溶血性弧菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b	
			其他水产制品	其他水产制品	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） a、合成着色剂（柠檬黄） a、甜蜜	

						素（以环己基氨基磺酸计）a、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 b	
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	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 a、氢氰酸 b	40
				粉丝粉条	较高	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）a	
				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）a、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）b、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	
23	糕点	糕点	糕点	面包	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）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）、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）、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、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红）、防腐剂混合使用时各自用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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	70
		糕点	月饼	月饼	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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）、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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	
		粽子	粽子	粽子	一般	过氧化值（以脂肪计）a、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、霉菌、商业无菌 b	
		糕点	糕点	糕点	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	
24	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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）a、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）、铝的残留量（干样品、以 Al 计）b、大肠菌群 c	65
			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）、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、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）、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）a、铝的残留量（干样品、以 Al 计）b、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
			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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品、以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、诺氟沙星 a、氧氟沙星 a、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	9
			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 a、酸度 a、蛋白质 a、呋喃西林代谢物 b	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数 a、大肠菌群 a、霉菌 a	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数 a	
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	（硬胶囊剂和茶剂样品）水分 a；（口服液样品）可溶性固形物；（软胶囊样品）酸价 a、过氧化值 a、b、（片剂样品）崩解时限、灰分 a、铅（Pb）c、总砷（As）c、总汞（Hg）c、d、（明胶硬胶囊样品）硬胶囊壳中的铬 e、菌落总数 f、g、大肠菌群 g、霉菌和酵母 g	6
27	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)	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）a	480
				包子(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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	

				其他发酵面制品（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
				油饼油条（自制） ^a	较高	铝的残留量（干样品、以 Al 计）	
				水饺馄饨等（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）	
				凉皮类（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄	
				其他生制面制品（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）	
		大米制品（自制）		发酵米粉制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
				其他米类制品（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）、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）	较高	铬（以 Cr 计）	
				酱卤肉制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
				油炸肉类（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）	
				熏烧烤肉类（自制） ^a	较高	苯并[α]芘、铅（以 Pb 计）	
			预制肉类（自制）	腌腊肉制品（自制）	较高	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）	
				肉糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、	

				(自制)		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)	
		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) a	
				熟制水产品(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁类及其饮料(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
				奶茶(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
				豆浆(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
				其他饮料(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制) a	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) b、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) b	
				熟制毛豆(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)	
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之	

						和	
				面包（自制）	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
				饼干（自制）	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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)	食用植物油(煎炸过程用油)	较高	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）	
		蔬菜制品（自制）	蔬菜制品（自制）	酱腌菜（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		豆制品（自制）	豆制品(自制)	非发酵性豆制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		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）a	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）b、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）a、大肠菌群	
28	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a	20
			单一食品添加剂	碳酸氢钠	一般	总碱量（以NaHCO ₃ 计）、干燥减量a、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)	
			单一食品 添加剂	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)	
合计							1760

附件 3：

2026 年县级食用农产品监督抽检计划安排表

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	检测项目	批次 数
1	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	水分、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	55
				牛肉	高	水分、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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、多西环素、地塞米松、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				羊肉	较高	水分、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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			禽肉	鸡肉	较高	水分、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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				鸭肉	较高	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素	
				其他禽肉	较高	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑	
2	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-、氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO2 计）	210
			鲜食用菌	鲜食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、除虫脲 a、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 a、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯 a	

			鳞茎类蔬菜	韭菜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				葱	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
				大白菜	一般	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				普通白菜	一般	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				芹菜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、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、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				莴菜	一般	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、氰戊菊	

						酯和 S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、 茚虫威	
				茺菜	一般	阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟 菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、 吡虫啉、溴氰菊酯	
				甘薯叶	一般	吡虫啉、氰戊菊酯和 S-氰戊菊 酯、倍硫磷、敌敌畏、啉虫脒	
				茼蒿	一般	阿维菌素、吡啉醚菌酯、甲氧菊 酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、溴 氰菊酯、吡虫啉	
			水生类蔬 菜	莲藕	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、 吡虫啉、毒死蜱、丙环唑、啉虫 脒、多菌灵	
				茭白	一般	阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、 丙环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸 盐、噻虫嗪、二氧化硫残留量	
			茄果类蔬 菜	茄子	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、 吡啉醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿 维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌 磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、 霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果	
				辣椒	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、 倍硫磷、吡虫啉、吡啉醚菌酯、 啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟吡 菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素 苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻 虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、氧 乐果	
				甜椒	一般	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡 虫啉、吡啉醚菌酯、毒死蜱、氟 啉虫脒、噻虫胺、噻虫嗪、氧 乐果	
			瓜类蔬菜	黄瓜	一般	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、腐 霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸 盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、 氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷	
				苦瓜	一般	阿维菌素、苯醚甲环唑、啉虫脒、 吡虫啉、吡啉醚菌酯、甲氨基阿 维菌素苯甲酸盐	
				丝瓜	一般	阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、	

						氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻虫嗪	
			豆类蔬菜	豇豆	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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				菜豆	一般	吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				食荚豌豆	一般	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	一般	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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	
				甘薯	一般	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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪	
				山药	高	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	
				胡萝卜	较高	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、噻虫嗪、辛硫磷	
				萝卜	一般	毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	
				姜	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	一般	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、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、	55

						沙拉沙星、磺胺类（总量）、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
				淡水虾	一般	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、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）、氧氟沙星、诺氟沙星	
			海水产品	海水鱼	一般	镉（以 Cd 计）、合成着色剂（柠檬黄）a、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、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）、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）	一般	镉（以 Cd 计）a、呋喃唑酮代谢物 b、呋喃西林代谢物 b、呋喃妥因代谢物 b、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星 c、磺胺类（总量）c、氟苯尼考 c、氧氟沙星 c、诺氟沙星 c	
4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	一般	甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	140
				梨	一般	吡虫啉、毒死蜱、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、阿维菌素	
			核果类水果	枣	一般	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	
				桃	一般	多菌灵、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	
				油桃	一般	甲胺磷、克百威、氧乐果、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、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	
				柚	一般	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊	

						酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺	
				柠檬	一般	克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、毒死蜱	
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、氧乐果、2、4-滴和2、4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、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	己唑醇、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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	较高	阿维菌素、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
				猕猴桃	一般	吡唑醚菌酯、多菌灵、氯吡啶、氧乐果	
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
			热带和亚热带水果	香蕉	高	吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、氧乐果	
				芒果	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	一般	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	
				荔枝	一般	氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、溴氰菊酯	
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、氧乐果、啉虫脒、阿维菌素、纽甜	

				龙眼	一般	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、氟虫腈	
				橄榄	一般	三氯蔗糖、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	
				番木瓜	一般	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	
				西瓜	一般	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			瓜果类水果	甜瓜类	一般	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	一般	甲硝唑、地美硝唑、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	40
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量 a、吡虫啉	20
			生干坚果与籽类食品	花生	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、噻虫嗪、噻虫胺	
			生干坚果与籽类食品	其他籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计） a、噻虫嗪 b、噻虫胺 b	
合计							520

附件 4:

2026 年省级及省以下食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、氯霉素、沙丁胺醇、 多西环素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦 特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、克伦特罗、氯霉素、 氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克 多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、 倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克 伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺 醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺 类 (总量)、甲氧苄啶、氯霉 素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃 它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米 考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉 素/四环素(组合含量)	
			其他禽肉(重 点品种：鸽 肉)	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达 氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲 氧苄啶	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、氯丙嗪、双氯芬酸	
			菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、 氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲 酸盐	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱	阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	
		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)、总汞(以 Hg 计)	铅(以 Pb 计)	
		根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
			姜	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	
		根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以 Cd 计)、甲拌磷	铅(以 Pb 计)、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以 Pb 计)、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)	必检项目	可选项目	备注
2	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啉虫酰胺、氧乐果	
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉(以Cd计)、敌敌畏、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	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、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、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)	必检项目	可选项目	备注
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	
3	水产品	贝类	贝类	镉(以 Cd 计)、氯霉素	无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、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)	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星	
			淡水虾(重点品种：罗氏沼虾)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、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)、氧氟沙星、诺氟沙星	
		海水产品	海水虾	镉(以 Cd 计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星	
	水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
		其他水产品	其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼)	恩诺沙星、氟苯尼考”、氧氟沙星”、呋喃唑酮代谢物、镉(以 Cd 计)	孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、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。

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
4		柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		核果类水果	油桃	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
		浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
		热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
4	水果类	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氰霜唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、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)	必检项目	可选项目	备注
			杨梅	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)、啉虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜	
		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	
5	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素 B ₁	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺	

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食品安全监督抽检实施细则(2026 年版)中相应食品类别要求检验。

2.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。

3.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—2026 或 GB 2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在 2026 年 3 月 1 日前的产品)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。

4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，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。

5.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。