（以下附錄節錄自中華人民共和國廣東省食品藥品監督管理局的網站，全文可參閱 http://www.gdda.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/jsjzz/pgongzuowenjian/201802/353332.htm）

附錄

2018 年广东省食品安全抽检计划

为深入贯彻党的十九大精神，落实党中央国务院和省政府关于食品安全监管的决策部署，依法、科学、规范做好食品安全抽检工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《“十三五”国家食品安全规划》和《总局关于印发 2018 年食品安全抽检计划的通知》（食药监食监三〔2018〕1 号），结合食品安全抽检工作实际，制定 2018 年广东省食品安全抽检计划。2018 年广东省食品药品监督管理局（以下简称“省局”）组织实施本行政区域内食品安全抽检工作，抽检计划涵盖 32 大类食品，共抽检 12.5 万批次。具体工作安排如下：

一、工作目标

围绕满足人民群众美好生活对安全健康食品需要总目标，坚持发现食品安全问题导向，强化监督抽检与信息公布、核查处置联动，有效防控苗头性、系统性、区域性食品安全风险，倒逼生产经营企业落实食品安全主体责任，巩固食品安全稳定向好的态势，促进食品产业有序健康发展。

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，紧盯风险程度高、合格率较低以及消费量大的重点品种，瞄准大型批发市场、校园周边、城乡结合部等重点区域，加大抽检力度，提高问题发现率。

（二）坚持广泛覆盖。点面结合、统筹兼顾，努力实现监督抽检覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域，覆盖在产获证食品生产企业，覆盖所有食品大类、品种和细类，覆盖生产加工、流通、餐饮、网络销售等不同业态。

（三）坚持专常互补。在计划性抽检的基础上，根据日常检查、既往抽检、节令热销、舆情热点、突发性食品安全问题等，及时有效组织开展专项抽检工作。实现计划性抽检与专项抽检有机结合，互为补充。

（四）坚持合理分工。省、市、县三级紧密协作、合理分工、各有侧重。结合国省抽任务合理分工，省局有重点，市县有侧重，鼓励市县在保障抽检计划实施的基础上，根据地区、产业和消费特点合理安排本地专项抽检任务。

（五）坚持均衡分配。全年均衡分配，高风险食品每季度抽检一次，较高风险食品半年抽检一次，一般风险食品每年抽检一次。做到每月有抽样，每月有检验，重点突出应节性食品。努力实现抽样检验全年均衡分配。

（六）坚持跟踪抽检。高风险食品与跟踪抽检相结合，对消费量大的高风险食品要加大抽检力度，对诚信度低、历年检出不合格产品的企业要跟踪抽检，实现高风险食品与跟踪抽检有机结合，相互补充。

三、省局抽检任务

省局本级组织抽检机构开展食品安全抽检工作，抽检品种涉及粮食及粮食制品、食用油、肉及肉制品、饮料、餐饮食品等。同时，组织实施完成春节期间食品专项、乳制品专项、网络销售食品专项、校园周边食品专项、食用盐专项、食用农产品专项、餐饮服务环节水产品专项、应急执法专项、小作坊专项及单位食堂专项抽检。共计抽检 3.2 万批次。

（一）抽样单位和承检单位

餐饮食品由广东省药品检验所负责抽样，非餐饮食品由省局食品专业抽样队伍（广东省食品检验所）统一进行食品安全抽样工作。各市局、各承检机构应积极支持配合省局食品抽样队伍开展工作，在样品采集、运输等方面提供必要的帮助，特殊品种相关承检机构需派人协助抽样。

广东省药品检验所、广东省食品检验所（国家白兰地、威士忌、伏特加及葡萄酒产品质量监督检验中心）承担检测工作。

（二）抽样对象

主要抽检本省大型生产经营企业、高风险品种生产企业和大型食用农产品批发市场、超市、连锁经营店销售的社会关注度高、风险程度高、日常消费量大的品种。其中，着重抽检重点生产经营企业以及大型食用农产品批发市场、超市。生产环节任务原则上覆盖我省行政辖区内获得生产许可证的在产食品企业；销售环节任务覆盖批发市场、农贸市场、食用农产品零售市场、商场、超市及小食杂店等业态；餐饮服务环节任务覆盖餐馆，机关、学校、企事业单位等食堂，小吃店，快餐店，饮品店，集体用餐配送单位以及中央厨房等业态。同时抽取一定量在我省流通量较大的外省食品。

（三）抽检时间和频次

要努力实现全年均衡完成抽检任务。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抽检量。节令性食品应在节前开展抽检工作。第四季度抽检应主要抽取元旦春节应节性食品。每季度抽取外省食品,重点抽取以往不合格的外省食品。要增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次。

（四）抽检监测地区、环节和场所

以“四重一大”，即重点区域、重点市场、重点品种、重点项目和大型企业为核心目标，覆盖我省行政区域内的省会城市、地市、县、乡和行政村。主要在销售环节抽样，销售环节未抽到的样品，应在生产环节抽样。销售环节抽样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。餐饮服务环节抽样重点为学校和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等。

四、市、县级局抽检任务

各市级局按照省局统一工作部署和要求，根据辖区内生产、销售和消费等特点，结合本地工作实际，制定年度抽检计划，组织承检机构按计划开展本行政区域内食品安全抽检工作，年度抽检计划和按月实施的抽检品种应尽量覆盖本行政区域内生产销售的食品。县级局应结合本地实际，组织食用农产品的抽检工作。各市、县应有效利用食用农产品快检快筛结果，提高监督抽检的问题发现率。各市、县共计抽检 9.3 万批次。

（一）抽检对象

市级局主要抽取本辖区内获证食品生产企业生产的食品、较大规模市场、超市销售的食

用农产品和餐饮服务单位经营的食品，原则上需覆盖的本辖区内所有获证在产食品生产企业。县级局主要对辖区内的农贸市场、小作坊、小摊贩、小餐饮等单位进行抽检，尽量避免重复抽样。同时，抽取一定量本辖区内流通量大的外省、市食品。

（二）抽检时间和频次

为了尽量避免重复抽样，各市级局原则上不应重复抽检省局当月安排在该市抽检的品种，省局抽检品种及频次另行下发。原则上在全年均衡分配，各地可根据当地食品产业现状，调整频次和每月的抽检量，增加对高风险及较高风险食品品种的抽样量。节令性食品应在节前开展抽检工作。第四季度抽检应主要抽取元旦春节应节性食品。

（三）抽检地区和场所

抽检地区应覆盖各地行政区域内的市、县、乡镇和行政村。市级局应重点加强辖区内较大规模食用农产品批发市场或集散地、中小型食品生产经营单位、餐饮单位的抽检力度；县级局应加强辖区内的农贸市场、商场超市、小作坊等单位的抽检力度。同时，加强对学校和托幼机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位旅游景区等餐饮服务单位的抽检。

附件：《2018 年广东省食品安全抽检品种、项目表》

附件

2018年广东省食品安全抽检品种、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	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、苯并[a]芘、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、苯并[a]芘
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米碴	较高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素B1、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A
				米粉	较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
				发酵面制品	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）
				米粉制品	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

				其他谷物粉类制成品	较高	铅（以 Pb 计）、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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
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	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1
				玉米油	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1
				芝麻油	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1
				其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1、游离棉酚
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镍（以 Ni 计）、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	酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按 2:1）	一般	氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、 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
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮 、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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）、 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）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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）、罗丹明 B、丙溴磷、乙酰甲胺磷
				其他香辛料调味品	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）、糖精钠（以糖精计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、氯霉素、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、胭脂红、氯霉素
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、大肠埃希氏菌 O157:H7、菌落总数、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 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、大肠埃希氏菌 O157:H7、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、大肠埃希氏菌 O157:H7、胭脂红
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 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、大肠埃希氏菌 O157:H7、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M1、商业无菌、三聚氰胺、酸度
				巴氏杀菌乳	高	黄曲霉毒素 M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、酸度
		乳制品	液体乳	调制乳	高	黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌
				发酵乳	高	黄曲霉毒素 M1、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、黄曲霉毒素 M1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺
			其他乳制品	淡炼乳、加糖	高	黄曲霉毒素 M1、商业无菌、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、水分、菌落总

			（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	炼乳和调制炼乳		数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	铅（以 Pb 计）、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、三聚氰胺
				干酪（奶酪）、再制干酪	高	干酪（奶酪）：黄曲霉毒素 M1、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、酵母、霉菌、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）；再制干酪：黄曲霉毒素 M1、菌落总数、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、酵母、霉菌、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）
6	饮料	饮料	瓶（桶）装饮用水	饮用天然矿泉水	高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、硒、锑、铬、镍、亚硝酸盐（以 NO2-计）、硝酸盐（以 NO3-计）、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、溴酸盐、氟化物（以 F-计）、耗氧量（以 O2 计）、氰化物（以 CN-计）、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌
				饮用纯净水	高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、耗氧量（以 O2 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、浑浊度、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以 NO2-计）
		饮料	瓶（桶）装饮用水	其他饮用水	高	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、耗氧量（以 O_2 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸

						计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以 Pb 计）、霉菌、蛋白质
			茶饮料	茶饮料	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、咖啡因
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	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、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）
			调味面制品	调味面制品	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）、富马酸二甲酯、苏丹红 I-IV、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	铅（以 Pb 计）、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）、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、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）、 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）、铝的残留量（干样品，以 Al

						计）、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果罐头	较高	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、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、靛蓝）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、三氯蔗糖、展青霉素、商业无菌
				蔬菜罐头	较高	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、霉菌计数、商业无菌
				食用菌罐头	较高	总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	铅（以 Pb 计）、蛋白质、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三聚氰胺
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	铅（以 Pb 计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）
				包子、馒头等熟制品	较高	铅（以 Pb 计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

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	铅（以 Pb 计）、水分、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）、菌落总数、大肠菌群
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）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、赤藓红、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	铅（以 Pb 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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、三氯蔗糖、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）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果
			砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖	一般	铅（以 Pb 计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、

				茶、青砖茶、米砖茶等		滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果
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
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、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）
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、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）、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）
			果酒	果酒	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）、铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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）
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	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）
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、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）

			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、铅（以 Pb 计）
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、纽甜、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	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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）、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、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、铅（以 Pb 计）
				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）、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、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、铅（以 Pb 计）
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌
			其他类	其他类	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌

20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	可可脂（以干物质计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、菌落总数、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、酵母
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、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）、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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌
				预制动物性水产干制品	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 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）、二氧化硫残留量
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺、组胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				盐渍藻	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
		水产制品	盐渍水产品	其他盐渍水产品	较高	铅（以 Pb 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 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）
			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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、甲基汞（以 Hg 计）、N-二甲基亚硝胺

			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	铅（以 Pb 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比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、酸价（以脂肪计）、富马酸二甲酯、金黄色葡萄球菌、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			月饼	月饼	较高	铅（以 Pb 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比例之和、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）、霉菌、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）
		粽子	粽子	粽子	较高	铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、商业无菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品	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）、丙酸及其钠盐钙盐（以

						丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
		豆制品	非发酵性豆制品	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）、丙酸及其钠盐钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、脲酶试验、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	铅（以 Pb 计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、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、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素
27	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	高	能量、蛋白质、脂肪、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌

				物辅助食品		
			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	铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、蛋白质、脂肪、总钠、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、商业无菌、霉菌
		辅食营养补充品	辅食营养补充品	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、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、脲酶活性定性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
28	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺）	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、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）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄

						素、脲酶活性定性测定、核苷酸
			较大婴儿和幼儿配方食品	乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、脲酶活性定性测定、核苷酸
29	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）
				油炸面制品（自制）	较高	铝的残留限量（干品，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	铬（以 Cr 计）、胭脂红、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）
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻、灌汤包、小笼包（自制）	高	铬
				熟肉制品（烧腊、卤水拼盘、白切）	高	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特菌、大肠埃希氏菌 O157

		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、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因
		餐饮食品（外卖配送）	餐饮食品（外卖配送）	餐饮食品（外卖配送）	高	根据食品类别确定检验项目（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157、副溶血性弧菌）[1]
		饮料（自制）	饮料（自制）	果蔬汁等饮料（自制）	高	脱氢乙酸（限果蔬汁饮料）、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）、铅（以 Pb 计）
				其他饮料（自制）	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）、铅（以 Pb 计）
		其他餐饮食品	节令食品	月饼（餐饮）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）仅适用于配料中添加油脂的产品）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、安赛蜜、脱氢乙酸、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			焙烤食品（餐饮）	糕点（餐饮单位自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 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、安赛蜜、脱氢乙酸、纳他霉素、金黄色葡萄球菌
			凉菜类（餐饮）	凉拌菜（餐饮）	较高	金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	寿司（餐饮）	较高	沙门氏菌、副溶血性弧菌（定量）
			蔬菜制品（餐饮）	酱腌菜（餐饮）	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、甜蜜素、脱氢乙酸

			焙烤食品（餐饮）	面包（餐饮单位自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 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、安赛蜜、脱氢乙酸、纳他霉素、金黄色葡萄球菌
			肉制品（餐饮）	畜肉（餐饮）	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氟甲喹、磺胺类（磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉）
				禽肉（餐饮）	高	恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）（限肌肉）、氟甲喹、氯霉素、磺胺类（磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉）（限肌肉）
			水产及其制品（餐饮）	淡水鱼（餐饮）	高	孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、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
				海水鱼（餐饮）		
				其他水产品及其制品（餐饮）	高	孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、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
			餐饮具	餐馆用餐饮具（含陶瓷、玻璃、密胺餐饮具）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
30	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠

				羊肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				其他畜肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
			禽肉	鸡肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠
			畜副产品	猪肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				羊肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				猪肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				羊肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
				其他畜副产品	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠
		畜禽肉及副产品	禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠

		蔬菜	蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以 SO2 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠
				韭菜（鳞茎类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氧乐果、氯菊酯、氟虫腈、阿维菌素、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、敌敌畏
				鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、荧光增白物质
				结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、毒死蜱、阿维菌素
				花椰菜（芸薹属类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、水胺硫磷、毒死蜱、氧乐果
				菠菜（叶菜类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、二嗪磷、灭多威、水胺硫磷
				茄子（茄果类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、氧乐果
				辣椒（茄果类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、多菌灵
				黄瓜（瓜类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、多菌灵、氧乐果
				大葱（鳞茎类蔬菜）	较高	甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷、涕灭威、克百威、甲胺磷
				菜豆（豆类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、多菌灵

		蔬菜	蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	马铃薯（根茎类和薯芋类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、氧乐果
				山药（根茎类和薯芋类蔬菜）	较高	甲胺磷、氧乐果、克百威、灭线磷
				芹菜（叶菜类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腈、百菌清、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素
				普通白菜（叶菜类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、敌百虫、水胺硫磷、啶虫脒
				番茄（茄果类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、克百威
				豇豆（豆类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷
				姜（根茎类和薯芋类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、水胺硫磷、涕灭威、克百威、氧乐果
				油麦菜（叶菜类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、克百威、灭多威、杀螟硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
				淡水虾	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

				淡水蟹	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
		水产品	海水产品	海水鱼	高	孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
				海水虾	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
				海水蟹	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
			贝类	贝类	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物
			其他水产品	其他水产品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）
		水果类	柑橘类、仁果类、核果类、浆果和其他小粒水果、瓜果类、热带及亚热带水果	苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多菌灵、嘧菌酯、辛硫磷、阿维菌素、氧乐果、克百威、甲基异柳磷、灭线磷、敌敌畏、甲基对硫磷、毒死蜱、狄氏剂、糖精钠（以糖精计）
		鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃西林代谢物
31	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	凝冻强度（6.67%）、二氧化硫、铬（Cr）、总砷（As）、铅（Pb）、过氧化物
		食品添加剂	复配食品添加	复配膨松剂	较高	重金属（以 Pb 计）、砷（以 As 计）、溴酸钾

			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、溴酸钾
				复配食品添加剂（其他）	一般	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物
32	食用盐	食用盐	食用盐	食用盐	较高	氯化钠、氯化钾、碘、钡、钙、镁、硫酸根、氯离子、亚铁氰化钾

备注：1-可采用《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）判定。