

(以下附錄節錄自中華人民共和國國家食品藥品監督管理總局的網站，全文可參閱
<http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1605/221972.html>)

附錄

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

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局，新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，中国食品药品检定研究院，各有关食品安全抽检承检机构：

根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定，食品药品监管总局组织制定了《2018 年食品安全抽检计划》。现予印发，请遵照执行。

食品药品监管总局

2018 年 1 月 4 日

2018 年食品安全抽检计划

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》，结合食品安全抽检工作实际，制定 2018 年食品安全抽检计划。

一、工作目标

以满足人民群众美好生活对安全健康食品的需要为目标，以食品安全抽样检验为抓手，以发现食品安全问题为导向，以监督抽检与信息公开、核查处置联动为保障，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) 坚持检管结合。结合飞行检查、体系检查等日常监管发现的问题，以及法规制度发布、食品质量提升工程实施、食品企业 HACCP (危害分析和关键控制点) 认证等

情况，适时调整抽检任务；针对监管力量相对薄弱的领域加大抽检力度。加强抽检工作与日常监管信息的互联共享，开展会诊会商，联管联动。

（五）坚持科学规范。扩大评价性抽检试点规模，推进评价性抽检与监督抽检分离，实现监督抽检与评价性抽检双轮驱动。按人口规模确定抽检任务，尊重地方实际适当调整匹配任务。鼓励利用现有技术创新抽检方式、方法。严格按照相关法律、法规、规范制度开展抽检。

（六）坚持四级联动。国家、省、市、县四级紧密协作、合理分工、各有侧重。统一制定抽检计划、统一调度抽检任务、统一规范程序标准、统一数据分析利用。鼓励地方在保障抽检计划实施的基础上，根据地区、产业和消费特点安排本地专项抽检任务。

三、工作任务

2018 年食品安全抽检计划涵盖 33 个食品大类、137 个食品品种、218 个食品细类，共抽检 135.05 万批次。具体安排如下：

（一）总局本级任务。总局本级抽检 2.85 万批次，其中计划性抽检 2.05 万批次，专项抽检 0.8 万批次。

1. 抽检对象。主要对规模以上重点食品企业、市场份额较大的全国性大型批发市场进行抽检。种类包括婴幼儿配方食品、乳制品、肉制品、饮料、酒类、食用农产品等 30 大类（详见附件 1、2）。对于粮食加工品、食用油、油脂及其制品、乳制品、饮料、葡萄酒、饼干、炒货食品及坚果制品等品种，安排抽检一定量的网购食品和进口食品。在元旦、春节、元宵节、端午节、中秋节等传统节假日前，安排时令性食品抽检。结合舆情监测、日常监管等情况，对反映较突出的问题进行专项抽检。

2. 抽检时间和频次。每月对全部在产的婴幼儿配方乳粉生产企业产品进行抽检，每季度对网络食品、进口食品以及应季食用农产品进行抽检，每半年对总局重点抽检的食品生产企业产品进行抽检。根据具体情况确定专项抽检的时间和频次。

3. 抽检区域、环节和场所。主要在全国流通环节购买抽检样品。抽样场所以大型农产品批发市场、大型连锁超市、大型商场等为主，网购食品以大型网络平台为主。

（二）省级局任务。省级局抽检 49.2 万批次。其中总局专项转移支付 22.7 万批次，各省级局匹配 26.5 万批次。

1. 抽检对象。主要为本省（区、市）所有获得生产许可证的在产食品企业和大型餐饮企业。加强对市场占有率高的企业、省域内大型批发市场的抽检，加大对餐饮企业食品原材料和餐饮具的抽检，重点跟踪抽检不合格企业、品种和项目。种类包括特殊膳食食品、保健食品、粮食加工品、食用油、油脂及其制品、肉制品、乳制品、饮料、蜂产品、餐饮食品等 31 大类（详见附件 1）。食用农产品的抽检要突出农兽药残留、重金属等项目（详见附件 2）。

总局专项转移支付部分原则上抽取本省（区、市）生产的食品，省级局匹配部分可在本地流通环节抽检一定比例外省产品。

2.抽检时间和频次。要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，在相应季节增加采样量。节令性食品要在节前开展抽检工作。“国家食品安全示范城市”创建城市食品抽检总量原则上要达到4批次/千人。

要加大对高风险食品的抽检频次。原则上按照高风险食品品种1:3、较高风险食品品种1:1进行任务匹配，各省级局可根据当地食品安全状况和特色食品进行适当调整，调整任务量不超过匹配任务总量的20%。同时要增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次，对于连续2次检出不合格产品的，属地监管部门要对相关企业进行约谈。

3.抽检区域、环节和场所。抽样地点应覆盖本行政区域内省会城市、地级市、县、乡和行政村。抽检的样品主要在流通环节购买。流通环节未抽到的样品，可在生产环节抽取。流通环节采样应涵盖批发市场、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等。

(三)市、县级局任务。全国各市、县级局的食用农产品抽检总量83万批次。各市县具体任务分配由各省级局根据当地常住人口数量、日常监管情况等进行确定。

1.抽检对象。市、县级局的抽检品种应尽量覆盖本行政区域内生产销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。适当加大对小作坊、小摊贩、小餐饮的抽检力度。

2.抽检时间和频次。市局应根据食用农产品批发市场的交易数量和季节特点等按比例确定抽样频次和数量，原则上每户入场销售者每月至少抽检1批次。县级局应每周抽检蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。“国家食品安全示范城市”创建城市食用农产品抽检总量原则上要达到2批次/千人。

3.抽检场所。市局要对本行政区域内规模以上食用农产品批发市场进行抽检，县级局要对行政区域内的农贸市场、商场超市等经营单位进行抽检。

四、工作要求

(一)加强组织领导。各级食品药品监管部门要高度重视抽检工作，加强统一领导和组织协调。要明确专门机构和专门人员负责抽检工作，确保工作的延续性和人员的稳定性。要尽快组织力量根据本计划认真细化抽检任务，制定实施方案，完善工作机制，规范工作流程，明确岗位责任，确保年度任务有序推进，按时完成。上级食品药品监管部门要加强对下级食品药品监管部门的督促指导，对食品安全抽检工作全过程进行考核，确保抽检工作质量和效率。各省级局应于2018年1月20日前将省级食品抽检计划和实施方案报送总局。

(二)规范抽检工作。各级食品药品监管部门要严格按照相关规定，通过公开招标或遴选等方式确定承检机构；严格按照承检机构有关工作规定开展对承检机构的检查与考核；要监督抽样人员和承检机构在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及相关规定，积极支持承检机构开展工作，在样品采集、运输等方面提供必要帮助；要严格按照规定的时限和规范要求报送抽检数据。总局本级、转移支付任务及省级局匹配任务抽检

数据报送至“食品安全抽检监测信息系统”。市、县级局食用农产品抽检数据报送至“食品安全抽检监测信息系统”食用农产品直报模块。各承检机构发现不合格样品中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告相关食品药品监管部门，并抄送总局。

（三）依法核查处置。各级食品药品监管部门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，启动核查处置工作。不合格食品可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，核查处置工作应当在 24 小时内启动。各级食品药品监管部门应当通过“食品安全抽检监测信息系统”及时报告核查处置工作进展，总局本级监督抽检不合格食品的核查处置，应当按时限逐批次向总局书面报告。核查处置过程中发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，应当及时移送移交。

（四）及时公布信息。各级食品药品监管部门要按照总局要求严格审核并每周公布本行政区域抽检信息。公布内容包括产品合格信息和不合格产品信息。其中，产品合格信息主要包括标称生产企业名称、地址，被抽样单位名称及所在省份、产品名称、规格型号、生产日期/批号等，并需注明该产品合格信息仅指本次抽检标称的生产企业相关产品的生产日期/批号和所检项目；不合格产品除以上信息外，还包括标称产品商标、被抽样单位名称与地址、不合格项目及结果和承检机构等。食用农产品产品合格信息公布包括被抽样单位名称（集中交易市场应包括开办者和销售者）、产品名称、进货来源、标称生产企业或产地、生产日期等，不合格产品除上述信息外，还包括不合格项目及结果、承检机构等。对不合格产品信息要组织专家进行风险解读。

省级局要每月汇总本行政区域内上个月食品抽检情况和结果分析，总局定期汇总公布全国食品抽检情况。

（五）严肃工作纪律。各级食品药品监管部门、抽样单位、承检机构及相关人员不得随意更改抽检信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关抽检的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为一律依法依规追究相关单位及人员责任。

（六）其他事项。各级食品药品监管部门要及时向地方政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。要根据食品安全事故、热点舆情事件应对处置、案件查办等实际需要，及时组织应急、执法抽检等工作。

总局根据情况可对年度抽检计划进行调整。

总局食监三司联系方式：

联系人：蒲浩进、裴新荣

电 话：010-88330579、010-67095881

传 真：010-88330559

电子信箱：puhj@cfda.gov.cn

附件：1. 2018 年食品安全抽检品种、项目表
2. 2018 年食用农产品抽检品种、项目表

附件 1

2018 年食品安全抽检品种、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	抽检项目 ^a	备注	
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺		
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、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 、苯并[a]芘、敌草快、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、过氧化苯甲酰		
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以 Pb 计)		
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品		一般	总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯醚甲环唑	
			谷物碾磨加工品		玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
					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	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）		
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制成品	发酵面制品	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数	
				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、菌落总数、大肠菌群、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 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、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	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、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、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、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、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、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、极性组分、羰基价	限转移支付任务
2	食用油、油脂及其制品	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、丙二醛、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镍（以 Ni 计）、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、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 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）、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	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）、丙溴磷、乙酰甲胺磷、罗丹明 B、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）、糖精钠（以糖精计）	
3	调味品	香辛料类	香辛料类	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）、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）、糖精钠（以糖精计）	

		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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	
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
				一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、沙门氏菌		
			辣椒酱	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
				一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌		
		火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌			

3	调味品	调味料	半固体复合调味料	其他半固体调味料	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
			其他液体调味料		一般	铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As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	三甲胺氮、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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)、胭脂红	

		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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、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	
			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、大肠埃希氏菌 O157:H7、商业无菌	
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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、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	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、苯并[a]芘、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、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	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As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、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、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	

5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、地塞米松、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				灭菌乳	高	脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌	
				发酵乳	高	脂肪、非脂乳固体、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、霉菌	
				调制乳	高	脂肪、蛋白质、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、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	
5	乳制品	乳制品	乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳	高	脂肪、蛋白质、水分、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	

			粉			
			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	脂肪、乳固体、蛋白质、水分、酸度、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、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
				干酪(奶酪)、再制干酪	高	干酪：铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、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、酵母、霉菌； 再制干酪：脂肪(干物中)、干物质含量、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺、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
				奶片、奶条等	高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、三聚氰胺
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、非脂乳固体、水分、酸度、铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
6	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、耗氧量(以 O ₂ 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、铬、镍、锑、硒、氟化物(以 F 计)、氰化物(以 CN 计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌
6	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	浑浊度、耗氧量(以 O ₂ 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、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)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌

			果、蔬 汁饮料	果、蔬 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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	
			蛋白饮 料	蛋白饮 料	较 高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、氰化物(以 HCN 计)、三聚氰胺、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	
			碳酸饮 料(汽 水)	碳酸饮 料(汽 水)	一 般	二氧化碳气容量、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
			茶饮料	茶饮料	较 高	茶多酚、咖啡因、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	
			固体饮 料	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、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
6	饮料	饮料	其他饮 料	其他饮 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、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(赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总	

						数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	
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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			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	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 、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
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	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌	

				水产动物类罐头	一般	组胺、无机砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、展青霉素、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）、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）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、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、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、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、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	
			其他罐头	其他罐头	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、二氧化硫残留量、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、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、三聚氰胺、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	

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	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅（以Pb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	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素B ₁ 、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			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）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
11	速冻食品	速冻其他食品	速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、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）	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量	
			速冻水果制品	速冻水果制品	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）、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、大肠埃希氏菌 O157:H7	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）、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）、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	

			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)、铅(以Pb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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				干制薯类(除马铃薯片外)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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	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	

				克力制品			
			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、啶螨灵、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、啉虫脒、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 茶、青 砖茶、 米砖茶 等	一 般	铅（以 Pb 计）、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、啶螨灵、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、啉虫脒、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	

		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)、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群	
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、二氧化硫	
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)、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	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、警示语标注	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、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)、纳他霉素、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	
			果酒	果酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	
		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)、纳他霉素、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)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)	
				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)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)	
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)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			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)、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

			食用菌制品	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）、二氧化硫残留量	
				腌渍食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 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）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和	
			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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量	
17	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	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）、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、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、展青霉素、克百威、吡虫啉、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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）、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）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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、	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）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	

			油炸类、其他类)	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)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	
			干蛋类	干蛋类	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	
			冰蛋类	冰蛋类	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	
			其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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)、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	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	限转移支付任务	
		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)、二氧化硫残留量、菌落总数、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	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	片糖等			
			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
				预制冷物性水产干制品	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	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）
				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	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）
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、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）
			熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	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、苯并[a]芘、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
			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）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴

22	水产制品	水产制品	水生动物油脂及制品	水生动物油脂及制品	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）	
			水产深加工品	水产深加工品	一般	铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以Cr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）、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	淀粉	一般	铅（以Pb计）、氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/霉菌和酵母	
			淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铅（以Pb计）、铝的残留量(干样品，以Al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	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)	
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）、富马酸二甲酯、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	

		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、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	
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验、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、纳他霉素、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	
				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、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	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	
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、双甲脒、氟胺氰菊酯、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	

			蜂王浆 (含蜂 王浆冻 干粉)	蜂王浆 (含蜂 王浆冻 干粉)	一 般	10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、灰分、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			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	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数	
27	保健 食品	保健 食品	保健食 品	保健食 品	较 高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、镉(以Cd计)、硬胶囊壳中的铬、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、呋塞米、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、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、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、地西洋、硝西洋、氯硝西洋、氯氮卓、奥沙西洋、马来酸咪咕唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、洛伐他汀、辛伐他汀、烟酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	

28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、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	
			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）、商业无菌、霉菌	

28	特殊膳食食品	辅食营养补充品	辅食营养补充品	辅食营养补充食品、辅食营养补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、钙、维生素 K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、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)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸的比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸的比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、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、铬、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(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、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以 Pb 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)、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、商业无菌	限总局本级任务
			特殊医学用途配方食品	全营养配方食品、特定全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 α -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、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、碘、氯、硒、铬、氟、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、核苷酸、叶黄素、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	

30	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 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、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、叶黄素、脲酶活性定性测定、核苷酸、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 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	限总局本级任务
30	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）	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 K ₁ 、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、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、叶黄素、脲酶活性定性测定、核苷酸、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	限总局本级任务

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	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	限转移支付任务
				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 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、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	较高	各省自定项目	
32	食品添加	食品添加	增稠剂	明胶	较高	凝冻强度(6.67%)、铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	限转移支

	剂	剂	复配食品添加剂	复配膨松剂	较高	重金属（以 Pb 计）、砷（As）、溴酸钾	付任务
			复配食品添加剂（用于小麦粉）	较高	铅（Pb）、砷（以 As 计）、溴酸钾、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	重金属（以 Pb 计）含量、砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群	
			防腐剂	山梨酸钾	一般	山梨酸钾（以 C ₆ H ₇ KO ₂ 计）（以干基计）、重金属（以 Pb 计）、铅（Pb）、砷（As）	
			甜味剂	木糖醇	一般	木糖醇含量（以干基计）、还原糖（以葡萄糖计）、铅（Pb）、镍（Ni）	

注：a.具体食品的检验项目设置详见《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》。

附件 2

2018 年食用农产品抽检品种、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	抽检项目 ^a	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、地塞米松、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林	
				牛肉	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、地塞米松、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林、头孢氨苄	
				羊肉	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、阿莫西林	
				其他畜肉	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	

			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物	
				鸭肉	高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉	高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、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、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	
			畜副产品	猪肝	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、阿莫西林	
				牛肝	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、头孢氨苄	
				羊肝	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五	

						氯酚酸钠	
				猪肾	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、阿莫西林	
				牛肾	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、头孢氨苄	
				羊肾	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	其他畜副产品	高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、土霉素、五氯酚酸钠、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星	
	禽副产品		鸡肝	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、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、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠、替米考星		
			其他禽副产品	高	铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、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、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、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SO ₂ 计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠	
				鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、二氧化硫残留量、荧光增白物质	
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭线磷、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯菊酯、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲胺磷、阿维菌素、倍硫磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、对硫磷、乐果、辛硫磷、敌敌畏、内吸磷、二甲戊灵	
				结球甘 蓝(芸 薹属 类蔬 菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、灭多威、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、吡蚜灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷、阿维菌素	
				花椰菜 (芸薹 属类 蔬 菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腈、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱、甲胺磷、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷	
1	食用 农产 品	蔬菜	蔬菜 (含 冬季 大棚 蔬 菜)	芹菜 (叶菜 类蔬 菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、二甲戊灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
				普通白 菜(叶 菜类 蔬 菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啉虫脒、甲胺磷	

			茄子 (茄果 类蔬 菜)	较 高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、 氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啉虫脒、氟 虫脒、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、氧乐果、吡虫 啉、涕灭威	
			辣椒 (茄果 类蔬 菜)	较 高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、 氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺、三 唑醇、吡唑醚菌酯、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫脒、氧乐果、 甲胺磷、多菌灵、丙溴磷、腐霉利	
			番茄 (茄果 类蔬 菜)	较 高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啉氧菌酯、氟虫脒、硫线磷、啞 菌酯、灭多威、噻氨灵、噻虫胺、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、乙霉威、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱、氧乐果、多菌 灵、阿维菌素、克百威、腐霉利	
			黄瓜 (瓜类 蔬菜)	较 高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲 环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、呋虫胺、氟虫脒、腈苯唑、腈菌唑、联 苯肼酯、硫线磷、醚菌酯、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四 螨嗪、乙霉威、氯吡脒、氯唑磷、内吸磷、甲胺磷、多菌灵、氧乐果、甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐、异丙威、腐霉利、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲霜灵和精甲 霜灵	
			豇豆 (豆类 蔬菜)	较 高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫脒、联苯肼酯、硫线磷、灭 多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、阿维菌素、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啞霉胺、溴螨酯、倍硫磷、氟虫脒、联苯 肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、毒 死蜱、多菌灵	

1	食用农产品	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)、辛硫磷、对硫磷、甲拌磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、氟啶胺、甲基毒死蜱、灭多威、噻虫啉、噻呋酰胺、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、氧乐果	
				姜(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、硫线磷、灭多威、炔苯酰草胺、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、克百威、氧乐果、甲胺磷	
				油麦菜 (叶菜类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、硫线磷、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六	
				大葱 (鳞茎类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌百虫、对硫磷、二嗪磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、硫环磷、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、啉霉胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六、辛硫磷	
				山药 (根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛		

						硝呋啶、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
			淡水虾	高		挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝呋啶、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
1	食用农产品	水产品	淡水产品	淡水蟹	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝呋啶、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝呋啶、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
				海水虾	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝呋啶、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、二氧化硫残留量	

			海水蟹	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、二氧化硫残留量	
			贝类	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类（总量）、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
			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）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、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、洛美沙星、诺氟沙星	
1	食用农产品	水果类	柑橘类、仁果类、核果类、浆果和其他小粒水果、瓜果类、	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、氯唑磷、戊唑醇、噻菌灵、甲基硫菌灵、啞菌酯、辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、杀扑磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、狄氏剂、对硫磷、咪鲜胺、烯酰吗啉、啶酰菌胺、糖精钠（以糖精计）	

		热带及亚热带水果				
	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)、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氟霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	
	豆类	黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、多菌灵、甲拌磷、氧乐果、克百威、灭多威	
	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)、联苯胍酯、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群	
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B ₁ 、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群		
注：a.具体食品的检验项目设置详见《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》。						