（以下附錄節錄自中華人民共和國國家市場監督管理總局的網站，全文可參閱 http://samr.saic.gov.cn/xw/yw/wjfb/201902/t20190201_281381.html）

附錄

市场监管总局关于印发
2019 年食品安全监督抽检计划的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委），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，市场监管总局组织制定了《2019 年食品安全监督抽检计划》。现予印发，请遵照执行。

市场监管总局
2019 年 1 月 31 日

2019 年食品安全监督抽检计划

为深入贯彻党的十九大精神，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》和《“十三五”国家食品安全规划》，结合工作实际，制定 2019 年食品安全监督抽检计划。

一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以落实“四个最严”为根本遵循，以让人民吃得放心为目标，以推进“双随机、一公开”为手段，以创新食品安全监管方式为动力，以发现食品安全问题为导向，有效防控系统性、区域性和行业性食品安全风险隐患，进一步落实企业食品安全主体责任，促进食品产业健康有序发展。

二、工作原则

（一）坚持问题导向。监督抽检以发现问题、防控风险为基本原则。提高对高风险食品、低合格率食品的抽检频次，加大对农兽药残留、重金属残留、生物毒素污染等指标的抽检力度，加强对农产品批发市场、校园周边等重点区域的抽检，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，覆盖所有食品大类、品种和细类，覆盖在产获证食品生产企业，覆盖生产、流通、餐饮、网络销售等不同业态。

（三）坚持检管结合。配合日常监管、专项整治，聚焦舆情热点，及时组织开展专项监督抽检；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 认证等情况，适时调整抽检任务；加强监督抽检与日常监管信

息的互联共享，开展会商，联管联动。

（四）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。总局主要承担规模以上或产品占市场份额较大食品生产企业的产品抽检任务。省（区、市）局主要承担本行政区域内所有在产获得许可证的食品生产企业的产品抽检任务。市、县局主要承担本行政区域内具有一定规模的市场销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品农兽药残留抽检任务，以及小企业、小作坊和餐饮单位的抽检任务。各级市场监管部门要统一执行抽检计划、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

2019 年食品安全抽检计划涵盖 34 个食品大类、150 个食品品种、259 个食品细类，共抽检 133.96 万批次。监督抽检具体安排如下：

（一）总局本级任务。

总局本级计划抽检 2.06 万批次。

1.抽检对象。主要对全国性大型批发市场、部分重点食品生产企业进行“双随机”抽检。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 31 大类（详见附件 1、2）。对于粮食加工品、食用油、乳制品、饮料、葡萄酒、饼干、炒货食品及坚果制品等品种，安排抽检一定数量的网购食品和进口食品。结合日常监管、专项整治和舆情监测等情况，对反映较突出的问题进行专项抽检。

2.抽检时间和频次。每月对全部已获配方注册且在售的国产和进口婴幼儿配方乳粉生产企业的产品进行抽检，每季度对应季食用农产品、网络食品以及进口食品进行抽检，全年对总局抽检食品生产企业名单的产品进行抽检，在元旦、春节、元宵节、端午节、中秋节等传统节假日前，对节令性食品进行抽检。此外，结合具体情况开展专项抽检。

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（区、市）局任务。

省（区、市）局抽检 48.9 万批次。其中总局专项转移支付 22.6 万批次，各省（区、市）局匹配 26.3 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生产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的抽检，重点跟踪抽检不合格企业、品种和项目。包括特殊膳食食品、保健食品、粮食加工品、食用油、肉制品、乳制品、饮料、蜂产品、餐饮食品等 32 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（区、市）局匹配部分可在本地流通环节抽检一定比例的外省产品。

2.抽检时间和频次。原则上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。

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（区、市）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 30%。同时要增加对以往检出不合格产品食品生产企业的抽检频次，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。

（三）市、县局任务。

全国各市、县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（区、市）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，抽检项目结合实际监管需要确定，应覆盖问题多发的重点项目。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，原则上覆盖每户入场销售者。县局应每周抽检蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。

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，县局要对行政区域内的农贸市场、商场、超市、便利店等经营单位进行抽检。

四、工作要求

（一）加强组织领导。各级市场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，要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。上级市场监管部门要加强对下级市场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。

（二）规范抽检工作。各级市场监管部门要全面落实“双随机”要求，随机确定抽检机构、随机确定被抽检对象。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，严格按照有关规定开展对承检机构的检查与考核。抽样人员和承检机构要在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及相关规定，各级市场监管部门应当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（区、市）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 小时之内报告被抽样单位所在地省（区、市）市场监管部门，并抄送总局。

（三）依法核查处置。各级市场监管部门收到不合格食品检验报告后，应当及时送达不合格报告，启动核查处置工作。不合格报告表明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。各级市场监管部门应当通过“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并与“食品安全抽检监测信息系统”中内容保持一致。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）依法依规公布信息。各级市场监管部门全面落实“一公开”，及时公布产品抽检信息。省（区、市）局要按照总局要求严格审核并每周公布本行政区域抽检结果信息。其中，产品合格信息可通过数据平台为公众提供查询服务，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；不合格产品信息应主动向社会公布，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。食用农产品抽检信息可根据实际情况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。对不合格产品要组织专家进行风险解读。省（区、市）局要每月汇总本行政区域内上个月食品安全抽检情况和结果分析，总局定期汇总公布全国食品安全监督抽检情况。

（五）严肃工作纪律。各级市场监管部门、抽样单位、承检机构及相关人员不得随意更改监督抽检信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关监督抽检的信息，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，不得利用监督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。各级市场监管部门要及时向地方政府汇报食品安全抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。各计划单列市的食品安全抽检任务既可由省（区、市）市场监管部门下达，也可由本市市场监管部门下达。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。各省（区、市）局应于 2019 年 2 月 18 日前将省级食品安全抽检计划或实施方案报送至总局。

总局根据情况可对年度抽检计划进行调整。

总局食品抽检司联系方式：
联系人：李慧晨、陈超
电话：010-88330414、010-88330438
传真：010-88330414

附件：1. 2019 年食品安全抽检品种、项目表
2. 2019 年食用农产品抽检品种、项目表

附件1

2019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	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）、黄曲霉毒素B_1	
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	铅（以Pb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、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛	
		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	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B_1	
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd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）、铬（以Cr计）、二氧化硫残留量	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr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）、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	
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
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）、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）、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）	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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、游离棉酚	限转移支付任务
		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	

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	备注
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油	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、3-氯-1,2-丙二醇、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、阿斯巴甜、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）、戊唑醇、马拉硫磷、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）	
				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）、阿斯巴甜、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）、阿斯巴甜	

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	备注
3	调味品	调味料	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、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	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、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）、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
				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）、阿斯巴甜、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）、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、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）、阿斯巴甜、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）	

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	备注
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）、氯霉素	
			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）、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）、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）	
		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）、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）、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	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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	
			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）、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）、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	

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	备注
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)、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				灭菌乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb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、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb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）、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群	
				调制乳	高	脂肪、蛋白质、铅(以Pb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	
			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、调制乳粉	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	
			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	酸度、脂肪、水分、蛋白质、乳固体、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	水分、脂肪、酸度、非脂乳固体、铅(以Pb计)、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	

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	备注
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、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	
				饮用纯净水	高	耗氧量(以O_2计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他饮用水	高	浑浊度、耗氧量(以O_2计)、亚硝酸盐(以NO_2^-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、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、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	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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	
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			调味面制品[a]	调味面制品[a]	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、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	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）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg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	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	锡（以Sn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）、阿斯巴甜、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	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）、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）、糖精钠（以糖精计）、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）、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
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)、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、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）、糖精钠（以糖精计）	
				包子、馒头等熟制品	较高	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）、黄曲霉毒素B_1、糖精钠（以糖精计）、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）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、胭脂红	
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、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）、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	

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	备注
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	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）、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）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌	
			果冻	果冻	一般	铅（以Pb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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、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、茚虫威	
		茶叶	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）、氟、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、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、茚虫威	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫	

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	备注
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）、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、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、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）、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）	
				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）	
			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）	

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	备注
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）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、纽甜、三氯蔗糖、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）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、苏丹红I-IV、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量	
				腌渍食用菌	一般	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	
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）、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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、吡虫啉、克百威、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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			果酱	果酱	一般	展青霉素、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）、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（ 烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B_1、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	
				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）、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）、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）、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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	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	可可制品	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	

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	备注
21	食糖	食糖	食糖	冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨	
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、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	镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				盐渍藻	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	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、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	镉（以Cd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、镉（以Cd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	
			水生动物油脂及制品	水生动物油脂及制品	一般	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）	
			其他水产制品	其他水产制品	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	

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	备注
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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌	
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				其他淀粉制品	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb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、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、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）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐钙盐、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、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	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）、安赛蜜、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）、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）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
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、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、总糖、酸度	
			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）、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、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、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、镉(以Cd计）、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、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、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、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、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）、镉（以Cd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、二十二碳六烯酸、花生四烯酸	
			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	

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	备注
28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、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	
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B_{12}、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、烟酸（烟酰胺）、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）、硝酸盐（以$NaNO_3$计）、亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、大肠菌群、沙门氏菌	
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	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、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素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、钼、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、果聚糖	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、钼、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、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	

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	备注
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、叶黄素、核苷酸、水分、灰分、杂质度、果聚糖、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）、脲酶活性定性测定、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
		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、核苷酸、果聚糖、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）、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
31	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	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	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	

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	备注
31	餐饮食品	水产及水产制品（餐饮）	水产及水产制品（餐饮）	生食动物性水产品（餐饮）	高	挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	限转移支付任务
		坚果及籽类食品（餐饮）	坚果及籽类食品（餐饮）	花生及其制品（餐饮）	较高	黄曲霉毒素B_1	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌	
		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	食品添加剂	食品添加剂	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	限转移支付任务
			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	
				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$C_6H_7KO_2$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）	
33	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐、亚铁氰化钾（以亚铁氰根计）	

注：a.依据调味面制品相关食品安全国家标准发布实施情况,及时组织安排抽检。

附件2

2019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	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、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)、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、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、喹乙醇代谢物、利巴韦林	
				牛肉	高	挥发性盐基氮、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（以五氯酚计）	
				羊肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb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（以五氯酚计）、氟甲喹、达氟沙星	
				其他畜肉	高	挥发性盐基氮、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（以五氯酚计）	
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、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（以五氯酚计）、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、甲硝唑	
				鸭肉	高	挥发性盐基氮、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（以五氯酚计）	
				其他禽肉	高	挥发性盐基氮、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（以五氯酚计）	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd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（以五氯酚计）	
				牛肝	高	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（以五氯酚计）	
				羊肝	高	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（以五氯酚计）	
				猪肾	高	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（以五氯酚计）	
				牛肾	高	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（以五氯酚计）	
				羊肾	高	镉（以Cd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（以五氯酚计）	
				其他畜副产品	高	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（以五氯酚计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	
			禽副产品	鸡肝	高	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（以五氯酚计）、替米考星、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林	
				其他禽副产品	高	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（以五氯酚计）	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
1	食用农产品	蔬菜	豆芽	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（以4-氯苯氧乙酸计）	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量	
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯菊酯、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、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、灭线磷	
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	
				花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、氟酰脲、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	
				菜薹	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、灭多威、三环唑、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、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、克百威	
				芹菜	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯	
				普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、啶虫脒、甲胺磷	

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	备注
1	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	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	
				大白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、虫螨腈、虫酰肼、除虫脲、敌百虫、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、醚菊酯、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、炔螨特、杀螟丹、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	
			茄果类蔬菜	茄子	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、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、肟菌酯、唑螨酯、氧乐果	
				辣椒	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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡唑醚菌酯、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、唑螨酯、多菌灵	
				番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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、啶氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、嘧菌酯、灭多威、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、阿维菌素、唑螨酯、氧乐果	
				甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰脲、甲胺磷、甲拌磷、甲苯氟磺胺、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基硫菌灵、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、久效磷、抗蚜威、克百威、联苯肼酯、硫线磷、氯苯嘧啶醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、嘧菌环胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、杀扑磷、杀线威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、涕灭威、肟菌酯、五氯硝基苯、戊唑醇、烯酰吗啉、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑螨酯	

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	备注
1	食用农产品	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	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、氟虫腈、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、氯唑磷、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑螨酯、氧乐果	
			豆类蔬菜	豇豆	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、氟虫腈、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	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、嘧霉胺、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素	
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	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、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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、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、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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、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）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				淡水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				淡水蟹	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	抽检项目	备注
1	食用农产品	水产品	海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砜霉素、氟苯尼考、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、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）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、二氧化硫残留量	
				海水蟹	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）、地西泮、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、二氧化硫残留量	
			贝类	贝类	高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、镉（以Cd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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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）、地西泮、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	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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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	
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻螨酮、噻菌灵、螺螨酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟环唑、氟虫脲、氟虫腈、毒死蜱、啶酰菌胺、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙环唑、对硫磷、敌敌畏	
				梨	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、灭线磷、醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腈菌唑、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟硅唑、氟虫腈、多菌灵、毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、苯醚甲环唑、百菌清、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威	
				枇杷	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、唑螨酯、辛硫磷、戊唑醇、杀螟硫磷、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脲、抗蚜威、氟虫腈、啶虫脒、敌百虫、甲基异柳磷	

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	备注
1	食用农产品	水果类	核果类水果	枣	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、糖精钠（以糖精计）	
				桃	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、抗蚜威、腈苯唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵、氯唑磷	
				油桃	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、抗蚜威、甲胺磷、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果、多菌灵	
				杏	较高	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧霉胺、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯三唑醇、抗蚜威、腈菌唑、腈苯唑、氟硅唑、啶虫脒、乐果	
				樱桃	较高	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、苯醚甲环唑、啶虫脒、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、乐果	
				李子	较高	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、抗蚜威、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、多菌灵、狄氏剂、氧乐果	
				柚	较高	铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、丙溴磷、阿维菌素、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、苯醚甲环唑	
				柠檬	较高	铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、狄氏剂、杀扑磷	
				橙	较高	铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、三唑磷、噻嗪酮、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、狄氏剂、草甘膦、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷、氯吡脲、氧乐果	

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	备注
1	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、戊菌唑、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧霉胺、嘧菌酯、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、己唑醇、氟硅唑、氟虫腈、啶酰菌胺、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清	
				蓝莓	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷、灭线磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲基异柳磷、甲胺磷、多杀霉素、敌敌畏、草甘膦	
				草莓	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、烯酰吗啉、戊菌唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、醚菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、粉唑醇、啶酰菌胺、草甘膦、阿维菌素、溴氰菊酯、嘧霉胺、多菌灵	
				桑葚	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、戊唑醇、水胺硫磷、杀扑磷、灭多威、草甘膦、倍硫磷、敌百虫、久效磷	
				猕猴桃	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脲、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷、敌百虫、久效磷	
				西番莲（百香果）	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、氟虫腈、对硫磷、敌敌畏、敌百虫、苯醚甲环唑、水胺硫磷、杀扑磷	
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、辛硫磷、烯唑醇、肟菌酯、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、腈菌唑、腈苯唑、氟环唑、氟虫腈、丙环唑、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯	
				芒果	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、戊唑醇、噻菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、嘧菌环胺、氟虫腈、丙溴磷、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑	
				火龙果	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、氯唑磷、灭多威、内吸磷	
				柿子	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯唑磷、氯菊酯、甲基异柳磷、对硫磷、甲拌磷	
				菠萝	较高	铅（以Pb计）、莠灭净、辛硫磷、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、溴氰菊酯、久效磷、硫环磷、硫线磷、灭多威、内吸磷	
				荔枝	较高	铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腈菌唑、甲霜灵和精甲霜灵、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷	
				龙眼	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、乙酰甲胺磷	
				石榴	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯唑磷、氟虫腈、敌百虫、久效磷、硫环磷、硫线磷、灭多威、内吸磷	

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	备注
1	食用农产品	水果类	瓜果类水果	西瓜	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、肟菌酯、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、嘧菌酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯吡脲、甲霜灵和精甲霜灵、甲基硫菌灵、氟虫腈、啶氧菌酯、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	
				甜瓜类	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、烯酰吗啉、戊唑醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、醚菌酯、氟虫腈、啶酰菌胺、吡唑醚菌酯、阿维菌素、乙酰甲胺磷、氯吡脲	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、多西环素（强力霉素）、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计）	
				其他禽蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜、氟虫腈亚砜之和计）	
		豆类	豆类	豆类	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、烯草酮、丙炔氟草胺、氯嘧磺隆、氟磺胺草醚	
		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）、唑螨酯、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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	