

岳阳市岳阳楼区市场监督管理局

岳阳楼区 2026 年食品安全监督抽检计划

根据《岳阳市 2026 年食品安全监督抽检计划》具体要求，结合岳阳楼区食品安全监管实际，特制定本抽检计划。

一、总体任务

2026 年，岳阳楼区计划食品安全监督抽检总量为 1396 批次，上限不超过 1510 批次，具体分项任务如下表所示：

抽检类别	计划批次（上限）
食用农产品监督抽检	460
食品销售环节监督抽检	260
社会餐饮环节监督抽检	320
学校餐饮环节监督抽检	230
食品生产环节监督抽检	140
特殊食品监督抽检	35
你点我检	65

注：1. 网络餐饮食品抽检（设置在社会餐饮抽检环节）不少于 210 批次。

2. 食用农产品抽检不少于 450 批次，其中必检品种抽检不少于 280 批次，且须全覆盖“黄鳝、牛蛙、辣椒、姜、豇豆、芹菜”等共 18 类高风险品种。

二、抽检重点与要求

（一）食用农产品

1. 抽样对象：加大对“黄鳝、牛蛙、辣椒、姜、豇豆、芹菜”等 18 类高风险品种的抽检比例和频次。

2. 抽样场所：重点覆盖农贸市场、大中型商超、批发市场、生鲜电商等，其中农贸市场和大中型商超抽检占比共不低于 50%。

（二）食品销售环节

1. 抽检对象：以预包装食品、散装食品、地方特色食品为主。

2. 抽检场所：覆盖辖区食品批发市场、商场、超市、小食杂店、展销会、会销场所等。

3. 网络销售：加大网络销售抽检力度，适当提高抽检比例。

（三）社会餐饮

1. 抽检对象：重点检测微生物、食品添加剂、罂粟碱、吗啡等违禁成分

2. 抽检场所：无堂食外卖聚集区、网红餐饮店、中型及以上餐饮单位、入网餐饮服务提供场所。

3. 网络餐饮：覆盖美团、淘宝闪购等主流平台。重点抽检外卖套餐、奶茶、油炸食品、凉菜等高风险品类。

（四）学校餐饮

1. 抽检对象：重点检测微生物、亚硝酸盐、食品添加剂、洗

涤剂残留等。

2. 抽检场所：辖区内各类学校、幼儿园食堂、集体用餐配送单位。

3. 抽检频次：每学期至少覆盖一次，对往年不合格单位加大抽检力度。

（五）特殊食品

1. 抽检对象：保健食品、婴幼儿配方食品（原则上不抽检特殊医学用途配方食品）。

2. 抽检项目：按省局特殊食品抽检项目执行，重点监测非法添加物、标志性成分含量等。

（六）你点我检

1. 实施方式：常态化开展“你点我检服务惠民生”活动，通过民意征集系统广泛收集群众意见。

2. 抽检场所：结合群众反馈，覆盖农贸市场、商超、餐饮单位、学校食堂等。

3. 信息公开：做好不合格食品监督抽检结果和核查处置信息的公布工作，加强敏感信息审核。

（七）食品生产

1. 抽检场所：辖区内食品生产企业、小作坊。

2. 抽检频次：对 2025 年抽检不合格的生产企业，2026 年度

每季度至少开展 1 次跟踪抽检。

（八）抽检项目要求

按食品类别对应省局抽检项目表执行。食用农产品必检品种除必检项目外，应结合实际，以问题为导向完成不少于 2 个可选检验项目；食用农产品自选品种和项目可参照省局提供的检验品种及项目，检验项目原则上不少于 4 个；所有食品（不含食用农产品）类别原则上不少于 6 个检验项目。

三、抽检时间与频次

1. 坚持均衡抽检，结合季节、消费特点、高风险时段等合理安排。

2. 2026 年 11 月 10 日前完成全部抽检任务。

四、核查处置

1. 按照“五个到位”原则，督促企业落实主体责任。

2. 不合格食品核查处置与信用监管融合，及时归集至企业信用档案。

3. 对多批次不合格及跟踪抽检仍不合格的企业开展“回头看”。

4. 涉嫌犯罪的，依法移送公安机关。

五、信息报送与系统使用

1. 本计划制定后及时上传至省局食品抽检数据应用系统。

2. 抽检数据规范填报至国抽信息系统, 不合格数据不得随意撤销或退修。

附件: 1. 2026 年湖南省市场监管局本级食品安全监督抽检品种、项目表

2. 2026 年湖南省实施总局市县专项食用农产品监督抽检必检品种、必检项目和可选项目表

3. 2026 年湖南省市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表

岳阳市岳阳楼区市场监督管理局

2026 年 5 月 15 日



2026 年湖南省食品安全监督抽检品种、项目推荐表

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	监督抽检项目
1	粮食 加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)
		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 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨 加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)
			其他谷物碾磨 加工品	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
					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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、大肠菌群
		谷物粉类制 成品	发酵面制品		较高	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督抽检项目
2	食用油、 油脂及其 制品	食用 植物油	食用植物油	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	较高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群
				花生油	高	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				玉米油	高	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸价/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				菜籽油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				大豆油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)
				油茶籽油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)
				其他食用植物油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
			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)、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	监督抽检项目
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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)、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮(以氮计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味品油	一般	酸价/酸值、过氧化值
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、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	较高	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、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、多菌灵、毒死蜱
		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、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜

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	监督抽检项目
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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)、安赛蜜、阿斯巴甜、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、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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	氨基甲酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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

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	监督抽检项目
4	肉制品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
			食盐	普通食用盐	一般	氯化钠、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	氯化钾、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	氯化钠、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		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)	
		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)
			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)、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、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红 2G
			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、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、致泻大肠埃希氏菌

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	监督抽检项目
5	乳制品	乳制品	油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
				熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝酸盐、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、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、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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、致泻大肠埃希氏菌
				熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、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、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、致泻大肠埃希氏菌
			液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
6	饮料	饮料	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
			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、三聚氰胺
			其他乳制品 (浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			包装饮用水	奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌
				饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、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
				饮用纯净水	较高	电导率、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)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	其他类饮用水	较高	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)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				果蔬汁类及其饮料	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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以 HCN 计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

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	监督抽检项目
7	方便食品	方便食品	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN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)、阿斯巴甜、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)、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
			其他饮料	其他饮料	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)、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)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、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、大肠菌群、霉菌、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	监督抽检项目
			其他方便 食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、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)、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)、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
				水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、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)、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)、二氧化硫残留量

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	监督抽检项目
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				食用菌罐头	较高	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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、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
				冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
				速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 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、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 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、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
				速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻调制食品	速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌

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	监督抽检项目
12	薯类和膨化食品	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 B ₁
			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、金黄色葡萄球菌
			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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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
12	薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)
			薯泥(酱)类	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯粉类	薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量
			其他薯类食品	其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 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、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)、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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			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
			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)、安赛蜜、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)、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、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶

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	监督抽检项目
14	茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、水胺硫磷、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、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、亮蓝)
			含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、酵母及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		含茶制品和代用茶		枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脲、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脲、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脲、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
			代用茶	苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脲、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留、啉虫脲、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
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、安赛蜜、纽甜
			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)、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
		发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、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、酸性红

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	监督抽检项目	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	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、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜	
				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、铅(以Pb计)、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	
			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)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、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的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	
						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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	
			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)	
						铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	
			食用菌制品	干制食用菌 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	

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	监督抽检项目
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、 果脯类、话化类、 果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(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)、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)、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
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、克百威、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)、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)、大肠菌群、霉菌
			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、大肠菌群、霉菌、商业无菌
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)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、安赛蜜、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	监督抽检项目
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
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	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
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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
			其他蛋制品	其他蛋制品	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
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	铅(以Pb计)、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、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	蔗糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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	蔗糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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、干燥失重、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)
				冰片糖	一般	蔗糖分、还原糖分、干燥失重、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、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌

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	监督抽检项目
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)、菌落总数、大肠菌群
				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)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)
				盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)
			盐渍水产品	盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)
				预制鱼糜制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸盐计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)
			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)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸盐计)
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸盐计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、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
					一般	铅(以 Pb 计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸盐计)、葛根素、水分、氢氰酸
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)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸盐计)、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)
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
21	糕点	糕点		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)、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)、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)、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、葛根素
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计, 质量分数)、IMD含量(占干物质, 质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 含量(占干物质, 质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计, 质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
			面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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)、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、霉菌
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌
			粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、金黄色葡萄球菌、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	监督抽检项目
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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)、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、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌
			发酵性 豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
25	豆制品	豆制品	非发酵性 豆制品	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)、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
26	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、氟胺氰菊酯、菌落总数、嗜渗酵母计数

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	监督抽检项目
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)		
			蜂花粉	蜂花粉	一般	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	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
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₉ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶Q10、番茄红素、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、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅食食品	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/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、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 ₂ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、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	监督抽检项目
			婴幼儿罐装 辅助食品	婴幼儿泥(糊)状 罐装辅助食品, 婴幼儿颗粒、片 (块)状罐装辅助 食品, 婴幼儿汁 类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、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
				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 、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、金黄色葡萄球菌
	营养 补充品		营养补充品	孕妇及乳母营养 补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 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、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钾、镁、铁、锌、硒、铜、钴、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	监督抽检项目
29	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、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、总脂肪的比值、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、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(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、腺酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	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)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、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、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(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、腺酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白

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	监督抽检项目
			幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、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、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、氟、锰、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核黄素、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B ₁ 或黄曲霉毒素M ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白
30	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)	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)、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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				包子(自制)	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)、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)
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)
				凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-2-甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb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

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	监督抽检项目
		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(干样品, 以 Al 计)
		坚果及 籽类食品 (自制)	坚果及籽类 食品(自制)	花生制品(自制)	高	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)
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)
		食用油、油 脂及其制 品(自制)	食用油、油 脂及其制品 (自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
		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)
		饮料 (自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、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)、大肠菌群
		除上述类别的餐饮食品(推荐)			/	根据各省情况而定
		米面及 其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	其他发酵面制品 (自制)	/	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(以环己基氮 基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)

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	监督抽检项目
				水饺馄饨等 (自制)	/	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
			大米制品 (自制)	其他米类制品 (自制)	/	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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
			预制肉类 (自制)	腌腊肉类(自制)	/	铅(以Pb计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G
			熟肉制品 (自制)	油炸肉类(自制)	/	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝酸盐、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)
		饮料 (自制)	饮料(自制)	果蔬汁类及其饮料 (自制)	/	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\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)
				奶茶(自制)	/	日落黄、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				豆浆(自制)	/	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		蔬菜制品 (自制)	蔬菜制品 (自制)	其他饮料(自制)	/	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)
				酱腌菜(自制)	/	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)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)

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	监督抽检项目
31	食品 添加剂	食品 添加剂	豆制品 (自制)	非发酵性豆制品 (自制)	/	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				蘸料(自制)	/	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				其他调味料 (自制)	/	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
			杂粮制品 (自制)	杂粮制品(自制)	/	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物
				食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数
				明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
			单一食品添 加剂	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L 溶液)、透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)
				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)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 计)、干燥减量、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)
				焦糖色	一般	吸光度 E0.1% _{610nm} (610nm)、氨基氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、总汞(以 Hg 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	监督抽检项目
32	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	食品工业用 酶制剂	蜂蜡	一般	过氧化值, 酸值(以 KOH 计), 皂化值(以 KOH 计), 熔程, 甘油和其他多元醇, 铅(Pb), 巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(100 目)通过率、总砷(以 AS 计)、重金属(以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价 E1% _{cm} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(AS)
				红曲黄色素	一般	色价 E1% _{cm} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计)
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、砷(以 As 计)
			食品工业用 酶制剂	食品工业用 酶制剂	一般	铅(Pb)、砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
			畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、水分、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、恩诺沙星、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、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、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	高	水分、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
				鸡肉	高	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、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	高	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

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	监督抽检项目
33	蔬菜	蔬菜	畜副产品	猪肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、双氯芬酸
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				其他畜副产品	高	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
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
			豆芽	豆芽	较高	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)
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、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
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
				韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、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、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菠菜	较高	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
			叶菜类蔬菜	大白菜	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷

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	监督抽检项目
				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙醚甲胺磷
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、二甲戊灵、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、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、噻虫胺、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷
				油菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙醚甲胺磷
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉菌酯、丙溴磷、敌敌畏、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶啉菌酯、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、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉菌酯、毒死蜱、氟啉虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫胺、氧乐果、乙醚甲胺磷、异丙威
				菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷
			豆类蔬菜	豇豆	较高	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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙醚甲胺磷

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	监督抽检项目
				食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、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
				甘薯	较高	铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、联苯菊酯、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、噻虫嗪、杀扑磷
				胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氯化硫残留量
				萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、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
				马铃薯	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氯化硫残留量
				山药	较高	铅(以 Pb 计)、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
				去皮蔬菜	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				淡水虾	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星
34	水产品	水产品	淡水产品	淡水蟹	高	镉(以 Cd 计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物

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	监督抽检项目
35	水果类	水果类	海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、氧氟沙星、诺氟沙星
			仁果类水果	苹果	较高	啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、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、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素
				枣	较高	多菌灵、氟虫脲、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
			核果类水果	桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、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、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏

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	监督抽检项目
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脒、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
			浆果和其他 小型水果	草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯
				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
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫脒、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芒果	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
				杨梅	较高	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)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒、阿维菌素、纽甜

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	监督抽检项目
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰胺磷、克百威、氧乐果
				西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯
			甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰胺磷	
36	鲜蛋		鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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	
			其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	
37	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻 虫嗪
38	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	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				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 B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺
				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)、噻虫嗪、噻虫胺

2026 年湖南省实施总局市县专项食用农产品监督抽检必检品种、必检项目和可选项表

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、噻乙醇、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)	
			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)	
		禽肉	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	

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	豆类蔬菜	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	
			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、氟虫脲、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、乙氧甲胺磷	
			食荚豌豆	吡啶醚菌酯、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	4-氯苯氧乙酸(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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫脲、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫脲、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	吡啶醚菌酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪唑啉胺和咪唑啉胺盐	
		鳞茎类蔬菜	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	
			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)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙氧甲胺磷、二氧化硫残留量	
			山药	咪唑啉胺和咪唑啉胺盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		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)、氟虫脲、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙氧甲胺磷	

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
		茄果类 蔬菜	非菜	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷	
			辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡啶醚菊酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、氟虫脒、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)、吡啶醚菊酯、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、吡啶醚菊酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	
		叶类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	铅(以Pb计)、氟虫脒、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	
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫脒、阿维菌素、吡虫啉	镉(以Cd计)、敌敌畏、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、甲基异柳磷、克百威、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、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)、敌敌畏、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫脒、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟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	
			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、啶虫脒、氟虫脒、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	

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
3	水产品	瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、吡虫啉	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、乙氧甲胺磷、异丙威	
		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、地西洋、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	
			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、呋喃妥因代谢物、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(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种: 牛蛙; 镉重点品种: 鲢鱼)	其他水产品	恩诺沙星 ^a 、氟苯尼考 ^a 、氧氟沙星 ^a 、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计) ^b	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. 仅限于头足类、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	水果类	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(以糖精钠计)、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	
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡啶醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	
		热带和亚 热带水果	龙眼	二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡啶醚菌酯、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、吡啶醚菌酯、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	
			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(以糖精钠计)、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	
			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	
		仁果类水 果				

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
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、氟虫脒、氯霉素、 甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	
			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、 鸭蛋检测 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(以脂肪计)(KOH)、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)包含的具体磺胺类药物按国家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以及既往抽检不合格、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(检测方法；兽药项目在GB 31650—2019、GB 31650.1—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(检测方法；兽药项目应包含该动物及相应组织部位)，符合上述要求的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、鲢鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除鸭蛋、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。

2026 年湖南省市县专项食用农产品监督抽检自选品种、 自选项目推荐表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
1	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
2		禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
3			其他禽肉(鸽肉除外)	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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
4		畜副 产品	牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
5			羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
6			猪肾	呋喃西林代谢物、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
7			牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
8			羊肾	镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
9		禽副 产品	其他畜副 产品	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
10			鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
11			其他禽副 产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
12	蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、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
13		豆类蔬菜	扁豆	氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲胺磷、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)	自选抽检项目
14			刀豆	氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷
15		根茎类和薯 芋类蔬菜	芋	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
16		瓜类蔬菜	冬瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
17			苦瓜	氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
18			丝瓜	毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
19			瓠瓜	氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷
20			西葫芦	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏、甲拌磷、对硫磷
21		茄果类蔬菜	番茄	氧乐果、毒死蜱、镉(以Cd计)、腐霉利、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯
22			黄秋葵	镉(以Cd计)、啶虫脒、氧乐果
23			大蒜	甲胺磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
24		鳞茎类蔬菜	青蒜	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、铅(以Pb计)、氧乐果、甲胺磷
25			蒜薹	氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅(以Pb计)
26			洋葱	甲胺磷、氧乐果、久效磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌百虫、水胺硫磷、辛硫磷、铅(以Pb计)
27			薤	镉、敌敌畏、毒死蜱、乐果、辛硫磷、敌百虫、克百威、甲拌磷
28			百合	镉(以Cd计)、乐果、辛硫磷、丙环唑、阿维菌素、啶虫脒、氧乐果、克百威、甲拌磷
29		水生类蔬菜	莲藕	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氧乐果、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、啶虫脒、克百威、毒死蜱、敌敌畏、苯醚甲环唑、吡虫啉、多菌灵、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪
30	蔬菜	茎菜类	芦笋	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
31			朝鲜蓟	毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、乐果、噻虫胺、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、甲拌磷
32			大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
33		叶菜类蔬菜	甘薯叶	甲胺磷、敌百虫、氧乐果
34			茼蒿	毒死蜱、甲拌磷、啶虫脒、氧乐果、氟虫腈、克百威
35			蕹菜	甲胺磷、敌百虫、氧乐果、腈菌唑、氟虫腈、啶虫脒、毒死蜱
36	蔬菜	芸薹属类蔬菜	菜薹	镉(以Cd计)、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、氧乐果、啶虫脒
37			花椰菜	毒死蜱、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、甲拌磷
38			结球甘蓝	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
39			芥蓝	虫螨腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啶虫脒、克百威
40			青花菜	甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷
41			黄花草	铅、镉、乐果、吡虫啉、噻虫嗪、敌敌畏、毒死蜱、倍硫磷
42			其他蔬菜	铅、镉、乐果、敌敌畏、敌百虫、毒死蜱、对硫磷、氟虫腈
43	水产品	淡水产品	淡水虾(罗氏沼虾除外)	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚计)、恩诺沙星、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
44			淡水蟹	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
45		海水产品	海水蟹	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品种类 (四级)	自选抽检项目
46		柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
47			金橘	氧乐果、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啉虫脒、克百威、毒死蜱、水胺硫磷
48			柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
49	水果类	瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙醚甲胺磷
50			西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙醚甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
51		仁果类水果	苹果	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
52		核果类水果	桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
53			杏	氧乐果、克百威、腈苯唑、氟硅唑
54			李子	氧乐果、多菌灵、甲胺磷、敌敌畏
55			樱桃	乐果、溴氰菊酯、苯醚甲环唑、辛硫磷
56			枣	多菌灵、氟虫脲、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
57			葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、氯吡啶、联苯菊酯、吡啶醚菌酯、戊唑醇、腈苯唑
58	水果类	浆果和其他 小型水果	蓝莓	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威
59			草莓	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙醚甲胺磷
60			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡啶醚菌酯
61			西番莲(百香果)	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙醚甲胺磷

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
62		热带和亚热带水果	菠萝	氧乐果、烯酰吗啉、灭多威、硫线磷、多菌灵、丙环唑、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基环酸钠计)、柠檬黄
63			火龙果	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
64			柿子	水胺硫磷、克百威、涕灭威、辛硫磷
65			石榴	苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫
66			橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
67	豆类	豆类	番石榴	氧乐果、克百威、氟虫脒、水胺硫磷、敌敌畏
68			豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
69			生干坚果与籽类食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉

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)包含的具体磺胺类药物按国家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GB 31650—2019、GB 31650.1—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、鲢鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除鸭蛋、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。