

# 运城市市场监督管理局文件

运市监食检〔2022〕1号

## 运城市市场监督管理局 关于印发2022年食品安全监督抽检工作 实施方案的通知

各县(市、区)市场监督管理局、运城开发区分局、市局各相关科室，市市场监管综合行政执法队：

为统筹安排部署我市食品安全监督抽检工作，高标准完成全年抽检任务，根据《省市场监督管理局关于印发2022年山西省食品安全抽检监测实施方案的通知》(晋市监函〔2022〕81号)，结合我市实际，市局制定了《2022年运城市食品安全监督抽检实施方案》，现印发你们，请认真贯彻落实。

附件：2022年运城食品安全监督抽检工作实施方案

运城市市场监督管理局

2022年3月17日

(公开属性：主动公开)

# 2022 年食品安全监督抽检工作实施方案

为进一步加强全市食品安全抽检监测工作，提高食品安全监管工作的针对性、科学性、有效性，根据省局《关于 2022 年全国食品安全抽检监测计划的通知》（晋市监函〔2022〕81 号）和市政府创建国家级食品安全示范城市目标要求，结合我市实际，制定 2022 年食品安全监督抽检工作实施方案。

## 一、总体原则

2022 年食品安全监督抽检工作，贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，统一制定计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用，以发现问题为导向，专项抽检与常规抽检相结合，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；坚持抽检任务层级分工、各有侧重、不重不漏；坚持检管结合，发挥食品抽检排查食品安全风险隐患的作用，为食品安全监管提供技术支撑，促进食品安全治理现代化。

## 二、抽检任务

2022 年，市县两级共完成食品安全监督抽检任务 24500 批次。其中，市县级农产品 13530 批次，普通食品 9039 批次，“你点我检”任务 1931 批次。市局本级完成 5000 批次（含“你点我检”500 批次，跟踪抽检 30 批次，专项抽检 500 批次），各县局完成 19500 批次。

## 三、工作要求

（一）加强组织领导，确保任务完成。各县（市、区）局要高度重视抽检工作，参照市局监督抽检实施方案，结合实际，明确重点，制定本级抽检计划。各市（县、区）局全年食品安全抽检方案要报市局审核后方可执行。市局将加强对各县局抽检工作的全程督导，定期对抽检任务进展情况通报，均衡推进月度、季度、年度抽检任务。

（二）坚持问题导向，提升抽检靶向性。以风险较高的品种、项目、区域和环节为重点，排查和化解人民群众普遍关心的突出食品安全隐患，将“你点我检”、投诉举报、食品安全舆情等反映的问题纳入食品抽检计划。聚焦“米袋子、菜篮子”等大宗消费食品，关注涉及消费者身体健康的安全性指标，排查校园周边、城乡结合部、农村市场和网络销售等重点区域。县局抽检坚持以食用农产品为重点，应完成指定的必检品种和必检项目，还应完成自检项目不少于2个的要求，对去年的抽检不合格食品生产企业及其产品加大抽检频次。

（三）对照任务分工，突出重点区域。对照省局食品安全监督抽检任务分工表，县局主要对当地销售食用农产品（除批发市场外），餐饮食品以及当地“三小”（小作坊、小摊贩、小餐饮）食品进行抽检，并配合做好食用农产品抽样前的监管和执法检查等工作；重点对当地城乡结合部、农村地区地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品、地方特色食

品、“三小”食品进行抽检。

（四）深化检管结合，推进抽检分离。探索开展多种形式抽检分离，做到“抽的不检，检的不抽”，推动“你点我检”制度化、规范化、常态化，发挥抽检对食品安全监管的支撑作用，实现任务制定、组织实施、核查处置、数据分析与日常监管有机结合。落实食用农产品、进口重点冷链食品（包括畜禽肉、水产品）由监管人员陪同抽样、监督检查和执法取证工作，抽取的食用农产品原则上要有产品合格证或供货来源信息，以提高监督抽检的有效性。

（五）依法核查处置，及时公布信息。要按照“五个到位”要求，进一步规范抽检不合格食品核查处置，强化对多次抽检不合格食品生产经营企业的核查处置工作的监督。按照“时、度、效”原则和有关信息公开规定要求，规范公布抽检不合格食品结果和核查处置信息。

（六）加强数据分析，完善通报机制。加强食品抽检数据统计分析和食品安全风险研判，并及时向相关单位通报。市局将定期对市县两级食品抽检数据质量的进行审查，于次月10日前汇总上报省局抽检处。县局如撤销已录入国家食品安全抽样检验信息系统的食品抽检任务，需上报市局审批。

（七）强化机构管理，排查风险隐患。各局要对承担本级抽检任务的承检机构开展考核管理，组织对承检机构进行不定期检

查，提升抽检质量。督促指导承检机构及时通过国抽信息系统真实、客观、准确填报抽检监测数据。省局将对数据质量存在问题的市、县级局和承检机构采取通报、约谈等措施督促整改，并组织对市、县级承检机构开展检查，重点抽查检验合格率高、中标价格低的承检机构。

（八）严肃工作纪律，依法落实责任。各级市场监管部门、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礼品，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的抽检违法违规行为一律依法依规追究相关单位及人员责任。

食品安全抽检监测科联系方式：

组织实施：王永波、王泽林

核查处置：张国敏 王浩然

联系电话：0359-5770585

- 附件：1. 2022 年食品安全监督抽检任务区分表  
2. 2022 年食品安全监督抽检市抽任务表  
3. 2022 年市县食用农产品必检品种和项目表

附件 1:

## 2022 年食品安全监督抽检任务表

单 位	人数 (万)	总任务	食用农产品	普通食品	你点我检
市 局		5000	2700	1800	500
盐 湖	92.8	3750	2010	1500	240
临 猗	48.2	1950	1000	820	130
永 济	39.4	1600	900	580	120
万 荣	36.2	1450	850	500	100
闻 喜	36.6	1500	850	550	100
河 津	39.2	1600	900	580	120
芮 城	34.2	1400	850	450	100
夏 县	28.7	1200	550	550	100
稷 山	31.6	1300	750	450	100
新 绛	28	1150	650	400	100
绛 县	22.7	950	550	300	100
平 陆	20.5	850	500	290	60
垣 曲	19.7	800	470	269	61
合 计	477.8	24500	13530	9039	1931

## 附件 2:

## 2022 年食品安全监督抽检市抽任务表

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	批次	
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	10	
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	5	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	20	
			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 <sub>1</sub>	5	
				玉米粉(片、渣)	较高	黄曲霉毒素 B、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	5	
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)	5	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A	5	
			其他粮食加工品		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)	10
					发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
				谷物粉类制品	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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
			其他谷物粉类制品	较高	黄曲霉毒素 B、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5		

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	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂 残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	15			
				玉米油	高	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10			
				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	10			
				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)	10			
				菜籽油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基 对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	20			
				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)	10			
				食用植物油调 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	10			
				其他食用植 物油(半精 炼、全精 炼)	高	酸价/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁 基对苯二酚(TBHQ)	10			
				煎炸过程用 油	高	酸价、极性组分	10			
				食用动物油 脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘	10			
				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	10			
				食用油脂制 品	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)、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	20			
				调味品						
				3						



	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)、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	20
	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、黄曲霉素 B <sub>1</sub> 、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	20
	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基态氮(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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	15
			香辛料调味品 油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)	5
	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	5
			其他香辛料调味品	较高	铅(以 Pb 计)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	5
			鸡粉、鸡精调味品	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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	5
	调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、苏丹红 I-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)、阿斯巴甜	5
	调味品	半体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5

			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 <sub>1</sub> 、沙门氏菌	10
		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)	10	
		火锅底料、麻辣烫底料	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	20	
		其他半固体调味料	一般	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)	10	
	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基态氮、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、大肠菌群	10	
		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)、菌落总数、大肠菌群	10	
		味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)	10
		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)	20	
	食盐	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)	5	
		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)	5	
		特殊工艺食	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉	5	

4	肉制品	预制品	食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
			调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	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 <sub>2</sub> 计)	5
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	铬(以Cr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)、氯霉素	20
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素	30
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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	15
			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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙I、南落总数、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、商业无菌	5
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、氯霉素、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	25
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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	30
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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	30

			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、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	20
			巴氏杀菌乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	15
		液体乳	灭菌乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	15
			发酵乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	15
			调制乳	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	15
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	10
5	乳制品		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	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	10
		其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	糖炼乳和调油和无水奶	糖炼乳和调油和无水奶	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	5
			干酪(奶酪)、再制酪	干酪(奶酪)、再制酪	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
					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、酵母、霉菌	10

				干酪								
				奶片、奶条等				高			脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	5
				饮用天然矿泉水				高			界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、大肠菌群铜绿假单胞菌	5
				饮用纯净水				高			电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5
6	饮料		包装饮用水	其他类饮用水				高			耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料				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)、防腐剂混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、酵母和酵母	5
			蛋白饮料	蛋白饮料				较高			蛋白质、三聚氰胺、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	10
			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)、菌落总数、霉菌、酵母	10
6	饮料		茶饮料	茶饮料				较高			茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	15
			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(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10

			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)、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、酵母、沙门氏菌	10
			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	15
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、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)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
			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 <sub>1</sub> 、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	10
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)、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)、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、霉菌	10
			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	5
9	罐头	罐头	水产动物类罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、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)、商业无菌	5

10	冷冻饮品	冷冻饮品	其他罐头	水果类罐头	较高	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)、阿斯巴甜、商业无菌	10
						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	5
						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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	10
						黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	5
10	冷冻饮品	冷冻饮品	其他罐头	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	10
						过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb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	10
						过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	10
						过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
11	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	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)、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	10
						铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	10

				速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	5
				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	10
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)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	10
				干制薯类	一般		酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
				冷冻薯类	一般		铅(以Pb计)	10
				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	10
				薯粉类	一般		铅(以Pb计)	10
				其他类	一般		铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
				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、菌落总数、大肠菌群	10
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	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	10
			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(以环己氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	10	



14	茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、 乌龙茶、 黄茶、白茶、 花茶、花 茶、袋泡茶 、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、氟、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、毒虫畏、氯酞酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚	20	
		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	15	
		代用茶	代用茶		一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、啉虫脒、唑磷酯、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、井冈霉素	15	
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒	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	15	
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、氨基态氮、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)	较高		5
			啤酒	啤酒	酒精度、原麦汁浓度、甲醛	一般		5
			葡萄酒	葡萄酒	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	较高		15
		酒类	果酒	果酒	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)	较高		5
			配制酒	以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	较高		15
				以发酵酒为 酒基的配制 酒	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)	较高		10

16	蔬菜制品	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)	10
			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)	10
	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	酱腌菜	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)、阿斯巴甜、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	20
				蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、二氧化硫残留量
		其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	5
				干制食用菌	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)
		食用菌制品	食用菌制品	食用菌制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	5
				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)、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
	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、啉虫脲、克百威、呋喃特、毒死蜱、吡虫啉、唑啉酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、脞菌酯、噁唑菌酮、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	15
			果酱	果酱	一般	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	10

18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	10
				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 <sub>1</sub> 、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(以脱氢乙酸钠)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	10
19	蛋制品	蛋制品	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	10	
			干蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	10	
			冰蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	10	
			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	10	
20	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	5	
			绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	5	
			赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	10	
			红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨	10	
			冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	10	
			冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨	5	
			方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	5	
			其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、螨	5	
21	水产制品	水产制品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	10	
			预制动物性水产干制品	较高	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)	10	

				盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	10
			盐渍水产品	盐渍藻	较高	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)	5
			其他盐渍水产品	其他盐渍水产品	较高	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)	5
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	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)	5
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	高	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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌	10
			生食水产品	生食动物性水产品	高	高	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)、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	10
			其他水产制品	其他水产制品	一般	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)、沙门氏菌	5
			淀粉	淀粉	一般	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母	10
22	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量	15
			淀粉制品	其他淀粉制品	较高	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	10
			淀粉糖	淀粉糖	一般	一般	铅(以Pb计)	5
23	淀粉及淀粉制品	糕点	糕点	糕点	较高	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)、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	5
			糕点	糕点	较高	较高		

						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)、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A1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、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	20
		粽子	粽子	较高		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	20
		发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高		黄曲霉素B <sub>1</sub> 、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A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	20
24	豆制品	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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	20
			腐竹、油皮及其再制品	较高		蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15
			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A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	高		果糖和葡萄糖、蔗糖、南落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	15

26	餐饮食品	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、酸度	10
		蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
		蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数	10
		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)	15
		米面及其制品(自制)	油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	15
		肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	15
		复合调味料(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	15
		水产及水产制品(自制)	水产及水产制品(自制)	高	铝的残留量(干样品,以Al计)、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群	15
		坚果及籽类食品(自制)	花生及其制品(自制)	较高	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	5
		餐具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	0
		餐具	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	0

			焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)	15
		焙烤食品 (餐饮)	糕点(餐饮 单位自制)	糕点(餐饮 单位自制)	糕点(餐饮 单位自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐	15
		汤汁类(餐 饮)	汤汁类(餐 饮)	汤汁类(餐 饮)	汤汁类(餐 饮)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	10
		其他餐饮食 品	火锅、麻辣 烫调味料 (底料、蘸 料、辣 油)(自制)	火锅、麻辣 烫调味料 (底料、蘸 料、辣 油)(自制)	火锅、麻辣 烫调味料 (底料、蘸 料、辣 油)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	20
27	餐饮食品	其他餐饮食 品	其他餐饮食 品	其他餐饮食 品	粉丝、粉条 (餐饮)	高	铝的残留量(干样品,以Al计)	15
		复用餐饮 具	复用餐饮 具	复用餐饮 具(餐饮自 行消毒)	复用餐饮 具(餐饮自 行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	10
		畜禽肉及副 产品	猪肉	猪肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氯丙咪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)	60
28	食用农产品	畜禽肉及副 产品	畜肉	畜肉	牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组含量)	60

			羊肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	60
		其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	40	
		鸡肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	40	
	禽肉	鸭肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	40	
		其他禽肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素、金霉素/四环素(组合含量)	30	
		猪肝	高	镉(以Cd计)、总砷(以As计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	50	
		牛肝	高	氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	30	
		羊肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	30	
		猪肾	高	恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	20	
		牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	20	
29	食用农产品	畜禽肉及副产品				
		畜副产品				



29	食用农产品	蔬菜	豆类	羊肾	高	镉(以Cd计)、恩诺沙星、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	30	
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺沙丁胺醇	20	
				禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	30
					其他禽副产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	20
				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 <sub>2</sub> 计)	50	
				蔬菜	鳞茎类蔬菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脒、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲	100
					鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、总砷(以As计)、百菌清、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	40
					芸薹属类蔬菜	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	40
				蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、啉虫脒、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果	40
						较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、氧乐果	80
茄果类蔬菜	较高	镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧磷、甲氧磷、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	60					
茄果类蔬菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶啉、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、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、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	70					

			茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	50
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威	70
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅(以Pb计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	50
				胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫脩、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	40
			水生类蔬菜	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯、氯啉磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	60
				莲藕	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、克百威、氧乐果	20
			叶类蔬菜	大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脩、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	70
29	食用农产品	蔬菜	叶类蔬菜	普通白菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脩、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果	70
			叶类蔬菜	芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫脩、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	80
			叶类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脩、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	80

29	食用农产品	水产品	豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫脍、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯啶磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺磷	50
			茄果类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	40
			其他蔬菜	番茄	较高	镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰胺磷	40
			淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量、甲氧苄啶、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计))	40
			其他淡水产品	淡水虾	高	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、恩诺沙星、土霉素/金霉素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	20
			其他淡水产品	淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	20
			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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	20
			其他海水产品	海水虾	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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	20
			其他海水产品	海水蟹	高	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)	20
			其他水产品	贝类	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星	20
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、恩诺沙星	20			

			水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、甲拌磷、克百威、氧乐果	40
					梨	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、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	30
					枣	高	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	30
				核果类水果	桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	30
					油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	30
					柑、橘	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、毒死蜱、杀扑磷	30
				柑橘类水果	柚	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	30
					柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦	30
					橙	高	丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂	30
29	食用农产品	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫脒、氯吡脞	40	
				草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果	40	
				猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	20	
			热带和亚热带水果	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脒、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清	30	
				芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺	30	
			热带和亚热带水果	火龙果	高	氟虫脒、甲胺磷、克百威、氧乐果	30	
29	食用农产品	水果类		荔枝	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	30	

		瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰胺磷、苯醚甲环唑	30
			甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰胺磷	30
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲	50
			其他禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物	30
	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、2,4-滴和2,4-滴钠盐	30
	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)、螺螯酯	20
			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、苯醚甲环唑	20
	跟踪抽检					30
30	专项抽检					500
	合计					

## 附件 3:

## 2022 年市、县食用农产品必检品种和项目表

序列	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	牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			猪肉	磺胺类(总量)、甲氧苄啶、恩诺沙星	挥发性盐基氮、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			羊肉	磺胺类(总量)、克伦特罗、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
2	蔬菜	禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星	挥发性盐基氮、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、倍硫磷、高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、三唑磷毒死蜱	阿维菌素、啉虫脲、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效率氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、乙酰甲胺磷、三唑磷毒死蜱	

			噻虫胺			
	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠 6-苄基腺嘌呤	铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)		
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、噻虫啉、吡虫啉、镉(以Cd计)	甲拌磷、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、氧乐果、水胺硫磷、氧乐果		
	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱	阿维菌素、倍硫磷、苯醚甲环唑、哒螨灵、敌敌畏、啶酰菌胺、多菌灵、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈苯唑、克百威、铅(以Pb计)、噻虫啉、涕灭威、氧乐果、乙螨唑、异丙威		
	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉(以Cd计)、腐霉利、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、六六六、异菌脲		
	茄果类蔬菜	辣椒	镉(以Cd计)、噻虫胺、啶虫脒	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、多菌灵、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果		
				水胺硫磷、氧乐果		
2	蔬菜	茄子	镉(以Cd计)、氧乐果	敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、克百威、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐、水胺硫磷、噻虫胺		
	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氟虫脒	阿维菌素、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、六六六、腐霉利		

		普通白菜	啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、镉(以Cd计)、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、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、铅(以Pb计)、噻虫嗪、水胺硫磷、茚虫威
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、铅(以Pb计)、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、灭蝇胺、乙酰甲胺磷
		油麦菜	阿维菌素、氟虫腈	啶虫脒、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱
	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮	挥发性盐基氮、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
		淡水虾	恩诺沙星	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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
3	水产品	海水虾	镉(以Cd计)	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
		海水蟹	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)
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
3	水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、镉(以Cd计)



4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑	氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、联苯菊酯、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡啶	多菌灵、敌敌畏、氧乐果
		热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、腈苯唑	噻虫胺、苯醚甲环唑、氟虫脒、吡啶醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、甲环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清
5	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑	地美硝唑、氟虫脒、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品 (重点品种:芝麻、花生)	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯醚甲环唑	仅花生检测 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 。

注1. 部分项目检测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食品安全监督抽检实施细则(2022年版)中相应食品类别要求检验.2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定,样品前处理按该标准附录B规定.3. 可选项目选择原则:1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限量的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刚烷胺等药物,在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检;不再检验虾下蟹中呋喃西林代谢物.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 GB2763 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法;兽药项目在 GB31650 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号等禁用要求,且有适用检测方法(检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药),符合上述要求的兽药项目方可纳入监督抽检.3) 苯醚甲环唑仅限有判定限量的生干籽类样品可选.4. 市、县级市局组织食用农产品监督抽检,应完成指定的必检品种和必检项目还应完成自检项目不少于2个。

---

抄送：驻局纪检监察组

---

运城市市场监督管理局办公室

2022年3月17日印发

---