河源市市场监督管理局关于印发2020年

河源市食品安全监督抽检计划的通知

各县区市场监督管理局，市局机关各科室、直属各分局，市食品检验所：

为规范食品安全抽检工作，加强食品安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》有关规定，结合《广东省市场监督管理局关于印发2020年广东省食品安全监督抽检计划的通知》（粤市监协调〔2020〕42号）的工作部署要求，市局组织制定了《2020年河源市食品安全监督抽检计划》。现印发给你们，请遵照执行。

河源市市场监督管理局

2020年2月20日

2020年河源市食品安全监督抽检计划

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《“十三五”国家食品安全规划》、《广东省食品药品安全“十三五”规划》《河源市食品药品安全“十三五”规划》《食品安全抽样检验管理办法》及《广东省市场监督管理局关于印发2020年广东省食品安全监督抽检计划的通知》（粤市监协调〔2020〕42号）和《河源市食品安全委员会办公室 河源市农业农村局 河源市市场监督管理局关于印发2020年全市落实食品检验量“每千人5批次”工作实施方案的通知》（河食安办〔2020〕8号）的工作要求，结合我市工作实际，现制定2020年河源市食品安全监督抽检计划如下：

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，围绕建设“幸福河源，绿色河源”的目标，按照精细化监管的要求，以发现问题为导向，落实生产经营企业食品安全主体责任，强化食品安全监管，实现监管闭环，有效防控系统性、区域性和行业性食品安全风险隐患，进一步提高人民群众的获得感、幸福感和安全感。

二、工作原则

　　（一）坚持问题导向

以发现问题、依法处置为原则。从解决人民群众普遍关心的突出问题入手，标本兼治、综合施策，围绕涉及人民身体健康的食品安全性指标，针对既往抽检合格率较低的食品品种、项目和舆情关注热点开展抽检，依法及时对监督抽检不合格食品核查处置。

（二）坚持检管结合

以加强抽检、落实主体责任为原则。针对监管和执法工作中发现的问题，开展食品安全抽检工作，进一步提高抽检靶向性，深化精细化抽检，促进食品安全抽检工作效能提升；通过加强抽检与日常监管信息的互联共享，提高食品安全监管治理能力；通过监督抽检结果公开，推动生产经营企业落实食品安全主体责任。

（三）坚持广泛覆盖

以点面结合、统筹兼顾为原则。对市场销售的各大类食品品种，对城市、农村、城乡结合部等不同区域，对食品生产、经营、餐饮、网络销售等不同业态开展抽检。落实随机确定抽检机构、随机选取抽检品种的“双随机”要求，重点加大对人民群众日常消费量大、关注度高、风险程度高的食用农产品、米面制品等重点品种，校园周边、农贸市场、食品生产加工小作坊等重点区域，以及网络和进口食品的抽检力度。

（四）坚持两级联动

以合理设计、统筹协调为原则。市、县两级紧密协作、合理分工、各有侧重、不重不漏；同时各部门加强沟通，强化联动机制。统一制定抽检计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用。

三、工作任务

2020年河源市市场监管部门计划抽检食品13670批次，覆盖31个食品大类；计划抽检保健食品经营环节专项80批次；计划抽检食品相关产品（餐饮具）4000份。其中，抽检任务分市级抽检、县区级抽检，其中市级抽检任务包括食品5400批次、食品相关产品（餐饮具）4000份，县区级抽检任务8350批次（含保健食品）。具体安排如下：

　　（一）市级抽检任务

市局任务委托市食品检验所组织开展，包括食品及食品相关产品（餐饮具）：食品5400批次，其中省级转移地方任务2557批次，食品专项抽检2843批次；食品相关产品（餐饮具）4000份。省级转移地方任务具体见附件1、附件2。

**1.省转移地方任务**

**（1）抽检对象。**主要抽检本辖区内在产获证食品生产企业生产的食品，重点抽检本辖区内中小型企业生产经营的食品以及较大规模市场、超市销售的食用农产品和餐饮企业经营的食品，原则上需覆盖本辖区内在产获证食品生产企业。同时抽检一定量本辖区内流通量大的外省食品及进口食品。

**（2）抽检时间和频次。**争取实现全年均衡完成抽检任务，根据我市食品产业现状，一至四季度抽检量比例分别为10%、35%、35%、20%，同时必须覆盖全市所有行政区域，并按人口数量及区域广度确定各县区抽检数量。节令性食品抽检应在节前一个半月开展抽检工作。端午、中秋、国庆、元旦应节食品抽检结果应由市局统一汇总整理，在节前10日内报送省局。2020年节令食品工作进度见附件5。

**（3）抽检地区和场所。**抽检地区应覆盖行政区域内的市、县、乡镇和行政村。着力加强辖区内食用农产品批发市场、销售食用农产品的超市、中小型食品生产经营单位、农贸市场、学校食堂、校园周边、城乡结合部以及当地小作坊、小餐饮、小摊贩生产销售的食品的抽检力度。同时，加大对既往发现不合格品种的抽检力度。

**2.市局专项任务**

**（1）节日期间食品专项。**为加强2020年端午、中秋、国庆、元旦等节日期间食品安全监管，保障节日期间食品安全，组织开展节日期间食品专项抽检工作，见附件3。

**抽检时间：**计划5月、8月及11月抽检。

**抽检对象：**主要在食品流通环节、餐饮服务环节抽检，以全市较大规模的超市、商场、农贸市场及餐饮服务单位为重点单位。

**抽检批次、品种及检验项目：**计划抽检150批次，其中端午10批次、中秋国庆60批次（包含但不仅包含节令食品月饼）、元旦80批次，包括粮食加工品，食用油、油脂及其制品，糖果等，以及粽子、月饼等节令食品，主要检验食品安全标准规定的项目及过往不合格率较高的项目。

**（2）校园食品安全专项。**为保障校园及周边食品安全，及时发现并消除食品安全隐患，市局组织校园食品安全专项抽检300批次，见附件3。

**抽检对象：**重点抽取学校食堂（含托幼机构食堂）和校园周边小食杂店、小餐饮店。

**抽检时间：**计划3月、4月、5月、9月、10月抽检；其中，3月、4月抽取110批次，5月抽取80批次，9月、10月抽取110批次。

**抽检地区、环节和场所。**学校食堂（含托幼机构食堂）及周边小餐饮店主要抽取餐饮大宗原料，如大米、食用油等；校园周边食杂店主要抽取薯类及膨化食品、饼干等。

**（3）食用农产品专项。**为加强食用农产品质量安全，及时排查农产品安全风险，组织开展食用农产品专项抽检工作。

**抽检时间：**计划3月、4月、7月、9月抽取。

**抽检对象：**主要在全市较大规模的农贸市场以及乡镇重点农贸市场抽检。

**抽检批次、品种及检验项目：**计划抽检1300批次，包括蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋、花生等品种，主要检验往年不合格率较高的农药、兽药残留霉变项目，具体方案另行下发。

**（4）本地获证食品生产企业及生产加工小作坊专项。**食品生产企业和生产加工小作坊是食品安全监管工作的重点，食品生产加工小作坊由于小、多、散等特点，也是食品安全监管的难点。2020年将在往年的基础上，进一步加大对本辖区内获证的食品生产企业及生产加工小作坊的抽检力度。

**抽检时间：**2020年全年，每季度抽取100批次。

**抽检对象：**主要抽检我市辖区内的获证食品生产企业和生产加工小作坊。

**抽检批次、品种及检验项目：**计划抽检400批次，品种为豆制品、食用植物油、糕点、肉制品、食用农产品等，检验项目以食品添加剂、有毒有害物质等安全指标为主，见附件3。

**（5）重点食品品种专项。**根据往年抽检情况，对样品不合格率较高的品种及风险较高的品种开展专项抽检。

**抽检时间：**计划4月、7月、10月抽检。

**抽检对象：**主要抽检去年抽检不合格生产经营单位及往年抽检不合格率较高的品种，重点根据季节对当季风险较高的食品开展专项抽检，如在梅雨季节及高温炎热季节加大对食用植物油及其原料、生湿米面制品的抽检力度、在春季加大对水果制品的抽检力度、在高温天气加大对冷冻饮品的抽检力度。

**抽检批次、品种及检验项目：**计划抽检543批次，品种主要为水果制品、肉制品、糕点、食用农产品等，检验项目结合以往不合格检出指标确定，见附件3。

**（6）食品安全应急专项。**市局计划抽检食品安全应急专项150批次，主要应对突发、应急食品安全事件等。

**3.食品相关产品（餐饮具）抽检**

食品相关产品（餐饮具）共抽检4000份，主要安排在学校食堂、企事业单位食堂及餐饮服务单位，由市食品检验所负责抽检。

**（二）县区局任务**

**1.千人5批次任务**

我市2020年全市食品检验量任务达到每年每千人5批次，共15470批次，为确保顺利完成工作目标，将责任细化到农业部门、市市场监督管理局、县区部门。各县区局（含分局，下同）总共承担8270批次，各县区根据辖区实际情况，制定本辖区抽检计划。

**2.保健食品专项任务**

我市2020年保健食品经营环节抽检任务80批次，由各县区局负责完成。各县区局具体任务安排见附件4表二。各县区局按照省、市局统一工作部署和要求，组织承检机构按计划开展相关抽检工作。

**①抽样对象。**经营环节重点抽检辖区内保健食品经营聚集区、问题产品多发区、城乡结合部等区域内的小型超市、药店、专卖店、体验店、街边店和IP地址在本地区的互联网食品经营者销售的产品;品种以外省企业生产的产品为主。经营环节抽取的产品有效期原则上应不少于6个月，并随附所抽样品的企业质量标准。

**②抽检时间和频次。**结合监管工作实际全年均衡抽样。各县区局经营环节任务应包括中秋国庆和春节两个节日专项，每个节日专项源城、东源各抽2批次，其余每个县区各抽1批次。保健食品经营环节专项抽检结果由市局统一负责发布。经营环节抽取的产品有效期原则上应不少于6个月，并随附所抽样品的企业质量标准。

**③抽检项目要求。**检验项目见附件4表一。对于因为经营者样品量少而导致抽样量不足时，各县区局可结合具体产品功能特点选做关键质量安全指标如非法添加物质、功效成分等。

四、工作要求

（一）加强组织领导，科学制定计划

抽样检验是《中华人民共和国食品安全法》确定的一项基本监管制度，各县区要高度重视抽检工作，加强统一领导和组织协调。要明确专门机构和专门人员负责抽检工作，确保工作的延续性和人员的稳定性；要尽快组织力量根据计划认真细化抽检任务，完善工作机制，确保年度任务按序时进度推进，做到“时间过半、任务过半、均衡抽检”。市局将加强对各县区局的督促指导，确保抽检工作质量和效率。各县区应在2020年3月10日前将本辖区食品抽检计划、实施方案和各县区联系方式信息采集表（附件6）报送至市局并将电子版发送至指定邮箱。

（二）规范抽检工作，提高抽检效能

我市食品安全监督抽检应抓重点、抓关键，针对突出问题，合理安排抽检任务，严格按照规定规范抽检过程，及时汇总和分析抽检结果；并根据监管需要，适时组织应急、执法抽检等工作。各县区应在确保问题导向和广泛覆盖的基础上，落实随机确定抽检机构、随机选取抽检品种的“双随机”要求，督促承检机构在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及相关规定。

（三）加强信息化建设，强化机构监督

加强信息化建设，积极应用和维护“国家食品安全抽样检验信息系统”（以下简称“国抽系统”），严格按照规定的时限和规范要求报送抽检数据。省转移地方任务（小作坊专项除外）应使用“国抽系统”抽样APP在线抽样以及出具电子版检验报告，相关抽检数据按要求录入“国抽系统”。各县区要严格按照相关规定确定承检机构，严格按照有关规定开展对承检机构的检查与考核。承检机构未征得任务委托部门同意不得私自分包食品安全抽检任务。

（四）依法核查处置，及时公布信息

各县区要严格按照《河源市市场监督管理局食品药品核查处置工作制度（试行）》（河市监〔2020〕81号）要求，加强对不合格问题食品的核查处置工作，形成监管闭环，核查处置完成率应达到100%，三个月按时完成率应达到85%以上，不合格食品立案率应达到70%以上。各县区收到不合格食品检验报告后，应当及时送达并启动核查处置工作，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；对多次不合格受到查处仍整改不到位的企业，要从严从重查处，依法责令停产停业、直至吊销许可证。应通过“国抽系统”及时报告核查处置工作进展，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；应按照总局或省局网站的抽检信息公开格式进行信息公布，组织专家对不合格产品信息进行风险解读；应按照要求每月在“国抽系统”填报月度统计模块，市局将定期汇总并通报全市食品安全监督抽检情况。

五、工作纪律

食品安全抽检工作相关人员不得随意更改抽检信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关抽检的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。

**市局协调应急科联系方式**

联系人：甘梽成

联系电话：0762-3279879

电子邮箱：hy3279879@163.com

**市食品检验所综合业务室联系方式**

联系人：何丽娟、罗锦裕

联系电话：0762-3220032

电子邮箱：sjszhyws@163.com

附件：1.2020年省级转移地方任务食品（保健食品除外）抽检计划表；

2.2020年省级转移地方任务食品（保健食品除外）抽检安排表；

3.市局食品安全专项抽检计划表；

4.2020年河源市保健食品安全抽检检验项目要求

和2020年河源市保健食品监督抽检任务分配表；

5.2020年节令性食品工作时间进度表；

6.2020年各县区联系方式信息采集表。

附件1

2020年省级转移地方任务食品（保健食品除外）抽检计划表

| **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）** | **监督项目** | **风险等级** | **任务量** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 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B1 | 较高 | 56 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛、赭曲霉毒素A | 较高 | 3 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） | 一般 | 1 |
| 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 玉米粉、玉米片、玉米渣 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮 | 较高 | 12 |
| 米粉 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计） | 较高 |
| 其他谷物碾磨加工品 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A | 较高 |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 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） | 较高 | 39 |
| 发酵面制品 | 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、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 较高 |
| 米粉制品 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 较高 |
| 其他谷物粉类制成品 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 较高 |
| 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 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 高 | 176 |
| 玉米油 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 高 |
| 芝麻油 | 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)、乙基麦芽酚 | 高 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 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) | 高 |
| 菜籽油 | 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)、乙基麦芽酚 | 高 |
| 大豆油 | 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) | 高 |
| 食用植物调和油 | 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)、乙基麦芽酚 | 高 |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 高 |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镍(以Ni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)、大肠菌群、霉菌 | 较高 | 4 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 一般 | 18 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 | 一般 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占 其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 一般 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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） | 一般 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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) | 一般 | 1 |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以Pb计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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） | 较高 | 23 |
| 其他香辛料调味品 | 铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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） | 较高 |
| 3  调味品  调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 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 | 一般 | 8 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 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 | 一般 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠、铅（以Pb计）、总砷（以As计） | 一般 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 铅（以Pb计）、氯霉素 | 高 | 4 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、胭脂红、N-二甲基亚硝胺 | 高 | 30 |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 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)、大肠菌群 | 高 | 46 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、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 | 高 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 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）、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 | 高 | 16 |
| 熏煮香肠火腿制品  熟肉制品  4  肉制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 | 高 | 8 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 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 | 高 | 98 |
| 灭菌乳 | 脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、三聚氰胺、商业无菌 | 高 |
| 发酵乳 | 脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 | 高 |
| 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | 高 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 脂肪、蛋白质、水分亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群 | 高 |
| 乳制品 | 乳制品 | 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 | 蛋白质、水分、酸度、乳固体、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌、大肠菌群、菌落总数 | 高 |
| 干酪（奶酪）、再制干酪 | 三聚氰胺、单核细胞增生李斯特氏菌、霉菌、酵母、菌落总数、大肠菌群 | 高 |
| 奶片、奶条等 | 三聚氰胺 | 高 |
| 稀奶油、奶油和无水奶油 | 酸度、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 | 高 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 高 | 145 |
| 饮用纯净水 | 耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 高 |
| 其他饮用水 | 耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 高 |
| 果、蔬汁饮料  6  饮料  饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 较高 | 14 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 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 | 较高 | 17 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 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 | 较高 | 7 |
| 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 | 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 | 较高 | 10 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 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）、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 | 较高 | 6 |
| 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 | 黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、铅（以Pb计） | 较高 | 20 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 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)、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、霉菌 | 一般 | 26 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 展青霉素、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）、商业无菌 | 较高 | 9 |
| 蔬菜类罐头  9  果蔬罐头  罐头  罐头 | 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）、霉菌计数、商业无菌 | 较高  同上页 |
| 食用菌罐头 | 总砷（以As计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、建议增加糖精钠（以糖精计） | 较高 |
| 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 | 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 | 较高 | 31 |
| 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 | 过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计） | 较高 | 36 |
| 包子、馒头等熟制品 | 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 | 较高 |
| 速冻其他食品 | 速冻肉制品 | 速冻调理肉制品 | 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 | 一般 | 10 |
| 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 | 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） | 一般 |
| 速冻水产制品 | 速冻水产制品 | 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） | 一般 |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 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 | 一般 |
| 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 | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 | 较高 | 25 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 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 | 一般 | 26 |
| 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 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌 | 一般 |
| 果冻 | 果冻 | 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 | 一般 |
| 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 | 铅（以Pb计）、吡虫啉、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威 | 一般 | 35 |
| 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 铅（以Pb计）、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、氧乐果、茚虫威 | 一般 |
| 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） | 一般 |
| 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 一般 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态）、白酒（原酒） | 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 | 高 | 53 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 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 | 较高 | 3 |
| 葡萄酒  发酵酒 | 葡萄酒 | 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 | 较高 | 3 |
| 果酒  15  酒类 | 果酒 | 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 | 较高 |
| 其他酒 | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 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）、 | 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、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） | 较高 | 22 |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 | 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） | 较高 |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计） | 较高 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜 | 较高 | 60 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 镉、铅（以Pb计）、总汞、总砷、二氧化硫残留量 | 一般 | 11 |
| 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 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 较高 | 64 |
| 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 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 | 一般 | 31 |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 | 一般 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 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）、金刚烷胺、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 | 较高 | 15 |
| 其他类 | 其他类 | 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 | 较高 | 2 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A | 一般 | 5 |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、沙门氏菌 | 一般 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 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 | 一般 | 7 |
| 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、二氧化硫残留量 | 一般 |
| 赤砂糖 | 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 | 一般 |
| 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨 | 一般 |
| 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、二氧化硫残留量 | 一般 |
| 冰片糖 | 总糖分、还原糖分、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨 | 一般 |
| 方糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、二氧化硫残留量 | 一般 |
| 其他糖 | 蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、螨、二氧化硫残留量 | 一般 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅（以Pb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、霉菌 | 较高 | 15 |
| 预制动物性水产干制品 | 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） | 较高 |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 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） | 较高 | 7 |
| 盐渍藻 | 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） | 较高 |
| 其他盐渍水产品 | 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） | 较高 |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 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） | 较髙 | 7 |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌 | 高 | 23 |
| 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 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 | 高 | 4 |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 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 | 较高 | 16 |
| 其他淀粉制品 | 铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 较高 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 较高 | 101 |
| 糕点  月饼  24  糕点 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 较高 | 54 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 较高 | 54 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 | 较高 | 15 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 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 | 较高 | 14 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、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 | 较高 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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 | 较高 | 4 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、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 | 高 | 13 |
| 27 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 能量、蛋白质、脂肪、不溶性膳食纤维、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、脲酶活性定性测定、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | 高 | 20 |
| 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 | 铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、蛋白质、脂肪、总钠、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、商业无菌、霉菌 | 高 |
| 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 | 蛋白质、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、脲酶活性定性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | 高 | 1 |
| 28 | 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) | 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） | 较高 | 43 |
| 油炸面制品(自制） | 铝的残留量(干样品，以A1计） | 较高 | 24 |
| 餐饮食品 | 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) | 胭脂红、糖精钠、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） | 高 | 20 |
| 肉冻、皮冻、灌汤包、小笼包（自制） | 铬（以Cr计） | 高 | 7 |
| 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) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因 | 较高 | 18 |
| 饮料（自制） | 饮料（自制） | 果蔬汁等饮料（自制） | 脱氢乙酸（限果蔬汁饮料）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计） | 高 | 7 |
| 其他饮料(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）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、氯苯那敏（仅限凉茶）、对乙酰氨基酚（仅限凉茶） | 高 |
| 餐饮食品(外卖配送） | 餐饮食品(外卖配送） | 餐饮食品(外卖配送） | 根据食品类别确定检验项目（菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157、副溶血性弧菌）2 | 髙 | 16 |
| 其他餐饮食品  28  餐饮食品 | 淀粉制品（餐饮） | 粉丝、粉条（餐饮） | 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、铝的残留量（干样品，以Al计） | 较高 | 5 |
| 其他餐饮食品 | 节令食品 | 粽子（餐饮） | 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、过氧化值（以脂肪计） | 较高 | 15 |
| 月饼（餐饮） | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 | 较高 | 15 |
| 28 | 餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 焙烤食品（餐饮） | 糕点（（餐饮单位自制）） | 铝的残留量（干样品，以Al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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 | 较高 | 13 |
| 蔬菜制品（餐饮） | 酱腌菜（餐饮） | 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） | 较高 | 3 |
| 肉制品（餐饮） | 畜肉（餐饮） | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计） | 高 | 11 |
| 禽肉（餐饮） | 恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氯霉素、五氯酚酸钠 | 高 | 11 |
| 水产及其制品（餐饮） | 淡水鱼（餐饮） | 孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物，磺胺类（总量）、氧氟沙星 | 高 | 27 |
| 海水鱼（餐饮） | 高 |
| 生食动物性 水产品（餐 饮） | 挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴、铝的残留量（干以即食海蜇中Al计） | 高 | 5 |
| 其他水产品及其制品（餐饮）  水产及其制品（餐饮）  其他餐饮食品 | 孔雀石绿（孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物 | 高 | 20 |
| 凉菜类（餐饮）  餐饮食品 | 凉拌菜（餐饮） | 金黄色葡萄球菌 | 较高 | 2 |
| 食用油、油脂及其制品（餐饮)  28 | 煎炸过程用油（限餐饮店) | 酸价、极性组分、游离棉酚 | 高 | 11 |
| 其他餐饮食品 | 寿司（餐饮） | 沙门氏菌 | 较高 | 8 |
| 肉制品（餐饮） | 其他熟肉制品（餐饮） | 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 较高 | 7 |
| 餐饮食品 | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品(餐饮） | 花生及花生制品（餐饮） | 黄曲霉毒素B1 | 较高 | 4 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 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 | 较高 | 7 |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、甲砜霉素 | 高 | 79 |
| 牛肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)、地塞米松 | 高 |
| 羊肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星 | 高 |
| 其他畜肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠 | 高 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 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、挥发性盐基氮、甲硝唑、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、 氧氟沙星、金刚烷胺、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、沙拉沙星 | 高 | 80 |
| 鸭肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、 氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、甲硝唑 | 高 |
| 其他禽肉  畜禽肉及副产品  29  食用农产品 | 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 | 高 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氧氟沙星 | 高 | 31 |
| 牛肝 | 镉（以Cd计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、磺胺类(总量) | 高 |
| 羊肝 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠 | 高 |
| 猪肾 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素 | 高 |
| 牛肾 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠 | 高 |
| 羊肾 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠 | 高 |
| 其他畜副产品 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠 | 高 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考 | 高 | 20 |
| 其他禽副产品 | 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 | 高 |
| 29 | 食用农产品 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO2计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠 | 较高 | 17 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 铅（以Pb计）、总砷、镉（以Cd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、二氧化硫残留量 | 较高 | 6 |
| 鱗茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氯菊酯、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、毒死蜱、克百威 | 较高 | 6 |
| 葱 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氯菊酯、氟虫腈、甲拌磷、克百威 | 较高 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、甲基异柳磷 | 较高 | 8 |
| 花椰菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、水胺硫磷、毒死蜱、  敌百虫 | 较高 | 8 |
| 菜薹/菜心 | 氧乐果、 氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、 甲基异柳磷/铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷 | 较高 | 10 |
| 芥蓝  蔬菜  29 | 氧乐果、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲基异柳磷 | 较高 | 7 |
| 叶菜类蔬菜  食用农产品 | 菠菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、克百威、阿维菌素、甲拌磷、水胺硫磷 | 较高 | 6 |
| 芥菜 | 氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、甲基异柳磷 | 较高 | 7 |
| 通菜 | 氧乐果、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷 | 较高 | 8 |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、倍硫磷、氟虫腈、阿维菌素、甲拌磷、甲基异柳磷 | 较高 | 9 |
| 普通白菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、啶虫脒、甲拌磷 | 较高 | 14 |
| 大白菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素 | 较高 |
| 油麦菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲胺磷、灭多威、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷、克百威 | 较高 | 8 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、氧乐果 | 较高 | 9 |
| 辣椒 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷 | 较高 | 9 |
| 甜椒 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、倍硫磷 | 较高 | 9 |
| 番茄 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、灭多威、阿维菌素、氧乐果 | 较高 | 6 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、灭多威、氧乐果 | 较高 | 8 |
| 苦瓜 | 克百威、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 | 较高 | 7 |
| 节瓜 | 氧乐果、克百威、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 较高 | 7 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、灭蝇胺 | 较高 | 13 |
| 菜豆  蔬菜  食用农产品  29 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、灭多威、敌百虫、甲拌磷、水胺硫磷 | 较高 |
| 食荚豌豆/荷兰豆 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氟虫腈、水胺硫磷、灭蝇胺、多菌灵 | 较高 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲胺磷、乐果、克百威、灭线磷 | 较高 | 13 |
| 生姜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 较高 |
| 萝卜 | 氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 较高 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、多菌灵、嘧菌酯 、吡虫啉、吡蚜酮、氧乐果、克百威 | 较高 | 4 |
| 29 | 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、地西泮 | 高 | 55 |
| 淡水虾 | 镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星 | 高 |
| 淡水蟹 | 镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、呋喃西林代谢物 | 高 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星 | 高 | 60 |
| 海水虾  水产品  食用农产品 | 镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星 | 高 |
| 海水蟹 | 镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星 | 高 |
| 贝类 | 贝类 | 镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星 | 高 | 23 |
| 其他水产品  29 | 其他水产品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg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、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星 | 高 | 7 |
| 食用农产品 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 铅（以Pb计）、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、阿维菌素、敌敌畏 | 较高 | 49 |
| 梨 | 铅（以Pb计）、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、敌敌畏、阿维菌素、克百威 | 较高 |
| 枇杷 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、戊唑醇、杀螟硫磷、氟虫腈、多菌灵 | 较高 |
| 核果类水果 | 枣 | 铅（以Pb计）、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、啶虫脒、辛硫磷、乐果、糖精钠（以糖精计） | 较高 |
| 桃 | 铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、乐果、多菌灵、苯醚甲环唑 | 较高 |
| 油桃 | 铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、氟虫腈、乐果、多菌灵 | 较高 |
| 杏 | 铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啶虫脒、乐果 | 较高 |
| 樱桃 | 铅（以Pb计）、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环挫、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、乐果 | 较高 |
| 李子 | 铅（以Pb计）、溴氰菊酯、腈菌唑、甲氰菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、啶虫脒、乐果 | 较高 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 铅（以Pb计）、氟虫腈、溴氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三唑磷 | 较高 |
| 柚子 | 铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、阿维菌素、杀扑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 较高 |
| 柠檬 | 铅（以Pb计）、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、阿维菌素、杀扑磷 | 较高 |
| 橙  食用农产品  29  水果类 | 铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、克百威、氟虫腈、毒死蜱、草甘膦、氧乐果、丙溴磷、水胺硫磷 | 较高 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清 | 较高 |
| 蓝莓 | 铅（以Pb计）、氧乐果、水胺硫磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、草甘膦 | 较高 |
| 草莓 | 铅（以Pb计）、辛硫磷、联苯菊酯、腐霉利、氟虫腈、草甘膦、溴氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉 | 较高  同上页 |
| 桑葚 | 铅（以Pb计）、水胺硫磷、灭多威、草甘膦、倍硫磷、敌百虫、久效磷 | 较高 |
| 猕猴桃 | 铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、溴氰菊酯、倍硫磷、地虫硫磷、久效磷 | 较高 |
| 西番莲（百香果） | 铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、氟虫腈 | 较高 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、苯醚甲环唑、百菌清、吡唑醚菌酯 | 较高 |
| 芒果 | 铅（以Pb计）、氧乐果、溴氰菊酯、辛硫磷、氟虫腈、丙溴磷、多菌灵 | 较高 |
| 火龙果 | 铅（以Pb计）、辛硫磷、水胺硫磷、敌百虫、硫线磷、灭多威、内吸磷 | 较高 |
| 食用农产品 | 热带和亚热带水果 | 柿子 | 铅（以Pb计）、氯唑磷、氯菊酯、甲基异柳磷、甲拌磷、对硫磷 | 较高 |
| 菠萝 | 铅（以Pb计）、烯酰吗啉、丙环唑、溴氰菊酯、久效磷、硫线磷、灭多威、内吸磷 | 较高 |
| 荔枝 | 铅（以Pb计）、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、敌百虫、氧乐果 | 较高 |
| 龙眼  水果类 | 铅（以Pb计）、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、克百威 | 较高  同上页 |
| 石榴  29 | 铅（以Pb计）、氯唑磷、氟虫腈、敌百虫、久效磷、硫线磷、灭多威、内吸磷 | 较高 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 铅（以Pb计）、氟虫腈、啶虫脒、苯醚甲环唑、阿维菌素、乙酰甲胺磷、克百威、噻虫嗪 | 较高 |
| 甜瓜类 | 铅（以Pb计）、烯酰吗啉、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷 | 较高 |
| 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星 | 高 | 24 |
| 其他禽蛋 | 铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考（仅限火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡和鸽在内的家养的禽蛋）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星 | 高 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 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（限大豆）、氯嘧磺隆（限大豆）、氟磺胺草醚（限大豆） | 一般 | 15 |
| 30 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 增稠剂 | 明胶 | 凝冻强度（6.67%)、铬（Cr)、铅（Pb)、总砷（As)、二氧化硫、过氧化物 | 较高 | 1 |
| 复配食品添加剂 | 复配膨松剂 | 重金属（以Pb计）、砷（As)、溴酸钾 | 较高 | 2 |
| 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 铅（Pb)、砷（以As计）、溴酸钾、致病性微生物 | 较高 | 8 |
| 复配食品添加剂  食品添加剂  食品添加剂 | 复配食品添加剂（其他） | 铅（Pb)、砷（以As计）、致病性微生物 | 一般 | 5 |
| 31 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 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） | 一般 | 11 |
| **合计** | | | | | | | **2557** |

附件2

2020年省级转移地方任务食品（保健食品除外）抽检安排表

| **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）** | **任务量** | **源城区** | **江东新区** | **高新区** | **东源县** | **紫金县** | **龙川县** | **连平县** | **和平县** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 56 | 11 | 5 | 3 | 7 | 7 | 7 | 9 | 7 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 玉米粉、玉米片、玉米渣 | 12 | 3 | 0 | 0 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 米粉 |
| 其他谷物碾磨加工品 |
| 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 39 | 10 | 3 | 2 | 8 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| 发酵面制品 |
| 米粉制品 |
| 其他谷物粉类制成品 |
| 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 | 176 | 30 | 18 | 10 | 22 | 24 | 26 | 23 | 23 |
| 玉米油 |
| 芝麻油 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 |
| 菜籽油 |
| 大豆油 |
| 食用植物调和油 |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） |
| 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 食用油脂制品 | 4 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 18 | 4 | 2 | 1 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 23 | 5 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 其他香辛料调味品 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 8 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 2 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 |
| 味精 | 味精 | 味精 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 4 | 2 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 30 | 5 | 3 | 0 | 4 | 5 | 4 | 3 | 6 |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 46 | 12 | 5 | 3 | 7 | 8 | 3 | 4 | 4 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 16 | 4 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 8 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 98 | 20 | 10 | 7 | 10 | 15 | 10 | 13 | 13 |
| 灭菌乳 |
| 发酵乳 |
| 调制乳 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 |
| 其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）  乳制品  乳制品  5 | 淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳  同上页  同上页  同上页  同上页 |
| 干酪（奶酪）、再制干酪  同上页  同上页  同上页  同上页  同上页 |
| 奶片、奶条等 |
| 稀奶油、奶油和无水奶油 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 145 | 22 | 15 | 6 | 20 | 22 | 22 | 22 | 16 |
| 饮用纯净水 |
| 其他饮用水 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 14 | 5 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 17 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 7 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| 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 | 10 | 2 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 6 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 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 | 20 | 4 | 2 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 2 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 26 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 9 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 蔬菜类罐头 |
| 食用菌罐头 |
| 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 | 31 | 6 | 3 | 6 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 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 | 36 | 9 | 3 | 5 | 5 | 5 | 3 | 3 | 3 |
| 包子、馒头等熟制品 |
| 速冻其他食品 | 速冻肉制品 | 速冻调理肉制品 | 10 | 2 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 |
| 速冻蔬菜制品 | 速冻蔬菜制品 |
| 速冻水产制品 | 速冻水产制品 |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 |
| 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 | 25 | 5 | 2 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 26 | 6 | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 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 |
| 果冻 | 果冻 |
| 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 | 35 | 5 | 0 | 0 | 5 | 10 | 3 | 7 | 5 |
| 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 |
| 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 |
| 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态）、白酒（原酒） | 53 | 14 | 3 | 2 | 13 | 5 | 5 | 6 | 5 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 3 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| 果酒 | 果酒 |
| 其他酒 | 其他发酵酒 | 其他发酵酒 | 5 | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 22 | 6 | 3 | 1 | 4 | 3 | 1 | 3 | 1 |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 60 | 10 | 3 | 3 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 11 | 2 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 |
| 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 | 64 | 18 | 6 | 4 | 6 | 8 | 6 | 8 | 8 |
| 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 | 31 | 6 | 2 | 2 | 6 | 4 | 5 | 3 | 3 |
| 其他炒货食品及坚果制品 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 15 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 其他类 | 其他类 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 5 | 2 | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 可可制品 | 可可制品 | 可可制品 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 7 | 3 | 0 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| 绵白糖 |
| 赤砂糖 |
| 红糖 |
| 冰糖 |
| 冰片糖 |
| 方糖 |
| 其他糖 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 15 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 预制动物性水产干制品 |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 7 | 2 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 盐渍藻 |
| 其他盐渍水产品 |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 7 | 3 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 23 | 7 | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 生食水产品 | 生食动物性水产品 | 4 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 16 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 其他淀粉制品 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 101 | 30 | 8 | 10 | 10 | 10 | 11 | 11 | 11 |
| 月饼 | 月饼 | 54 | 12 | 4 | 4 | 7 | 8 | 6 | 7 | 6 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 54 | 15 | 3 | 3 | 6 | 8 | 6 | 7 | 6 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 15 | 6 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 14 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 8 |
| 腐竹、油皮及其再制品 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 13 | 6 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 27 | 特殊膳食食品 | 婴幼儿辅助食品 | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品 | 20 | 7 | 1 | 1 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 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 |
| 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 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 28 | 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) | 43 | 13 | 2 | 2 | 6 | 8 | 4 | 4 | 4 |
| 油炸面制品(自制） | 24 | 8 | 2 | 0 | 2 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 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) | 20 | 6 | 0 | 0 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 肉冻、皮冻、灌汤包、小笼包（自制） | 7 | 5 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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) | 18 | 8 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| 饮料（自制） | 饮料（自制） | 果蔬汁等饮料（自制） | 7 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他饮料(自制） |
| 餐饮食品(外卖配送）  餐饮食品  28 | 餐饮食品(外卖配送） | 餐饮食品(外卖配送） | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他餐饮食品 | 淀粉制品（餐饮） | 粉丝、粉条（餐饮） | 5 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他餐饮食品 | 节令食品 | 粽子（餐饮） | 15 | 4 | 1 | 0 | 2 | 3 | 1 | 2 | 2 |
| 月饼（餐饮） | 15 | 4 | 1 | 0 | 2 | 3 | 1 | 2 | 2 |
| 28 | 餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 焙烤食品（餐饮） | 糕点（（餐饮单位自制）） | 13 | 4 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 2 | 2 |
| 蔬菜制品（餐饮） | 酱腌菜（餐饮） | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉制品（餐饮） | 畜肉（餐饮） | 11 | 4 | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 禽肉（餐饮） | 11 | 4 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 水产及其制品（餐饮） | 淡水鱼（餐饮） | 27 | 12 | 2 | 0 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 海水鱼（餐饮） |
| 生食动物性 水产品（餐 饮） | 5 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 |
| 其他水产品及其制品（餐饮） | 20 | 10 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| 凉菜类（餐饮） | 凉拌菜（餐饮） | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食用油、油脂及其制品（餐饮) | 煎炸过程用油（限餐饮店) | 11 | 5 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 其他餐饮食品  其他餐饮食品  餐饮食品 | 寿司（餐饮） | 8 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉制品（餐饮）  28 | 其他熟肉制品（餐饮） | 7 | 3 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 餐饮食品 | 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品(餐饮） | 花生及花生制品（餐饮） | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 7 | 2 | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 29 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 79 | 20 | 10 | 2 | 6 | 15 | 6 | 10 | 10 |
| 牛肉 |
| 羊肉 |
| 其他畜肉 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 80 | 21 | 10 | 2 | 6 | 15 | 6 | 10 | 10 |
| 鸭肉 |
| 其他禽肉 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 31 | 8 | 2 | 0 | 2 | 6 | 5 | 4 | 4 |
| 牛肝 |
| 羊肝 |
| 猪肾 |
| 牛肾 |
| 羊肾 |
| 其他畜副产品 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 20 | 6 | 2 | 0 | 0 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 其他禽副产品 |
| 29 | 食用农产品 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 17 | 3 | 6 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 3 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 6 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| 鱗茎类蔬菜 | 韭菜 | 6 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 葱 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 8 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 2 |
| 花椰菜 | 8 | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 |
| 菜薹/菜心 | 10 | 3 | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 芥蓝 | 7 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 1 | 2 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 6 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| 芥菜 | 7 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| 通菜 | 8 | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 9 | 1 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 普通白菜 | 14 | 0 | 5 | 0 | 0 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 大白菜 |
| 油麦菜 | 8 | 3 | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 9 | 2 | 4 | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 辣椒 | 9 | 0 | 3 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| 甜椒 | 9 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 番茄 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 3 |
| 苦瓜 | 7 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 1 |
| 节瓜 | 7 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 13 | 4 | 4 | 0 | 3 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 菜豆 |
| 食荚豌豆/荷兰豆 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜  蔬菜  食用农产品 | 山药 | 13 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 5 | 5 |
| 生姜  29 |
| 萝卜 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 29 | 食用农产品 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 55 | 12 | 10 | 4 | 3 | 7 | 5 | 7 | 7 |
| 淡水虾 |
| 淡水蟹 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 60 | 17 | 11 | 3 | 3 | 8 | 6 | 6 | 6 |
| 海水虾 |
| 海水蟹 |
| 贝类 | 贝类 | 23 | 5 | 2 | 2 | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 |
| 其他水产品 | 其他水产品 | 7 | 3 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 食用农产品 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 49 | 7 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 梨 |
| 枇杷 |
| 核果类水果 | 枣 |
| 桃 |
| 油桃 |
| 杏 |
| 樱桃 |
| 李子 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 |
| 柚子 |
| 柠檬 |
| 橙 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 |
| 蓝莓 |
| 草莓 |
| 桑葚 |
| 猕猴桃  同上页  同上页  同上页  同上页  同上页  同上页  同上页  同上页  同上页  食用农产品 |
| 西番莲（百香果）  29  水果类 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 |
| 芒果 |
| 火龙果 |
| 食用农产品 | 热带和亚热带水果 | 柿子 |
| 菠萝 |
| 荔枝 |
| 龙眼 |
| 石榴 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 |
| 甜瓜类 |
| 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 24 | 5 | 2 | 2 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 其他禽蛋  29 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 15 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 30 | 食品添加剂 | 食品添加剂 | 增稠剂 | 明胶 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 复配食品添加剂 | 复配膨松剂 | 2 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 复配食品添加剂（用于小麦粉） | 8 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| 复配食品添加剂 | 复配食品添加剂（其他） | 5 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 31 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 11 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| **合计** | | | | | **2557** | **639** | **256** | **128** | **281** | **383** | **256** | **307** | **307** |

附件3

市局食品安全专项抽检计划表

| **序号** | **专项/类别** | | **食品大类（一级）** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类（四级）** | **拟检验项目** | **抽样要求** | **批次** | **抽检要求** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 节日期间食品安全专项 | 端午节粽子食品安全专项 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 粽子 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 流通环节抽样 | 5 | 抽检区域主要以市区范围为主。 |
| 餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 节令食品 | 粽子（餐饮） | 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、过氧化值（以脂肪计） | 餐饮服务环节抽样 | 5 |
| 合计 | | | | | | | **10** |
| 1 | 节日期间食品安全专项 | 中秋国庆期间食品安全专项 | 餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 节令食品 | 月饼（餐饮） | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和 | 餐饮服务环节抽样 | 5 | 抽检区域主要以市区范围为主。 |
| 糕点 | 糕点 | 糕点 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计)、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 流通环节抽样 | 5 |
| 糕点 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 5 |
| 1 | 节日期间食品安全专项 | 中秋国庆期间食品安全专项 | 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、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 | 流通环节抽样 | 10 | 同上页 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 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）、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 |
| 饮料 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 12 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 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 |
| 1 | 节日期间食品安全专项 | 中秋国庆期间食品安全专项 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态）、白酒（原酒） | 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 | 流通环节抽样 | 15 | 同上页 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 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 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 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 | 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 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 | 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） |
| 1 | 节日期间食品安全专项 | 中秋国庆期间食品安全专项 | 糖果制品 | 糖果制品（含巧克力及制品） | 糖果 | 糖果 | 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 | 流通环节抽样 | 8 | 同上页 |
| 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 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌 |
| 果冻 | 果冻 | 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 |
| **合计** | | | | | | | **60** |
| 元旦期间食品安全专项 | 餐饮食品 | 米面及其制品 | 小麦粉制品 | 发酵面制品 | 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、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 餐饮服务环节抽样 | 12 | 抽检区域主要以市区范围为主。 |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 米粉 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 流通环节抽样 | 15 |
| 1 | 节日期间食品安全专项 | 元旦期间食品安全专项 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 流通环节抽样 | 12 | 同上页 |
| 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 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)、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、霉菌 | 16 |
| 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 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 |
| 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | 15 |
| 合计 | | | | | | **80** |
| 2 | 校园食品安全专项 | 春季校园食品安全专项 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 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B1 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 10 | 抽检区域应覆盖我市五县三区，以幼儿园、小学、初中、高中、高职中专及大学校内食堂和周边食品经营单位为主要抽检对象。 |
| 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 米粉 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 8 |
| 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 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 10 |
| 食用植物调和油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 菜籽油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 大豆油 | 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) |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、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） |
| 2 | 校园食品安全专项 | 春季校园食品安全专项 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 10 | 同上页 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 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 |
| 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 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） | 8 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 春季校园食品安全专项 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 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 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 6 | 同上页 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、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 | 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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 春季校园食品安全专项 | 饮料 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 15 | 同上页 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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）、铅（以Pb计）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 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 、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 |
| 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 | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群 | 6 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 春季校园食品安全专项 | 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 | 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 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 15 | 同上页 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 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）、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 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类 | 叶菜类 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈 | 8 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 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（限大豆）、氯嘧磺隆（限大豆）、氟磺胺草醚（限大豆） | 6 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星 | 8 |
| **合计** | | | | | | | **110** |
| 2 | 校园食品安全专项 | 高考期间食品安全保障专项 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 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B1 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 8 | 以相关部门公布的2020年河源市普通高考考点及周边食品经营单位为主要抽检对象。 |
| 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 米粉 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 7 |
| 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 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 12 |
| 食用植物调和油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 菜籽油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 大豆油 | 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) |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、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） |
| 2 | 校园食品安全专项 | 高考期间食品安全保障专项 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 9 | 同上页 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 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） | 6 |
| 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、苏丹红、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜 | 5 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 高考期间食品安全保障专项 | 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类 | 叶菜类 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 10 | 同上页 |
| 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物 | 12 |
| 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 禽肉 | 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、多西环素(强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、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 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 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（限大豆）、氯嘧磺隆（限大豆）、氟磺胺草醚（限大豆） | 5 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星 | 6 |
| **合计** | | | | | | | **80** |  |
| 2 | 校园食品安全专项 | 秋季校园食品安全专项 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 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B1 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 10 | 抽检区域应覆盖我市五县三区，以幼儿园、小学、初中、高中、高职中专及大学校内食堂和周边食品经营单位为主要抽检对象。 |
| 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 米粉 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 8 |
| 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 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 10 |
| 食用植物调和油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 菜籽油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 大豆油 | 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) |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、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） |
| 2 | 校园食品安全专项 | 秋季校园食品安全专项 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 10 | 同上页 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、游离矿酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 其他香辛料调味品 | 铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红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） |
| 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 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） | 8 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 秋季校园食品安全专项 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 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 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 8 | 同上页 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、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 | 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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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 |
| 饮料 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 15 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 秋季校园食品安全专项 | 饮料 | 饮料 | 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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）、铅（以Pb计）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 同上页 | 同上页 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 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 、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 |
| 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 | 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 | 6 |
| 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 | 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 | 12 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 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）、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 |
| 2 | 校园食品安全专项 | 秋季校园食品安全专项 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜 | 餐饮服务环节抽样与食品销售环节抽样 | 5 | 同上页 |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类 | 叶菜类 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、丙溴磷、虫螨腈、虫酰肼、敌百虫、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈 | 8 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 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（限大豆）、氯嘧磺隆（限大豆）、氟磺胺草醚（限大豆） | 5 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）、呋喃西林代谢物、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砜和氟虫腈亚砜之和计）、氧氟沙星 | 5 |
|  | **合计** | | | | | | **110** |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 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B1 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 30 | 抽检区域覆盖我市五县三区，对2020年6月底前获证的本地食品生产企业及生产加工小作坊进行食品安全监督抽检。 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛、赭曲霉毒素A |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物碾磨加工品 | 玉米粉、玉米片、玉米渣 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮 |
| 米粉 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计） |
| 其他谷物碾磨加工品 | 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 | 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 | 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、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类制成品 | 米粉制品 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 同上页 | 同上页 |
| 其他谷物粉类制成品 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、菌落总数 |
| 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 | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) | 100 |
| 食用植物调和油 | 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)、乙基麦芽酚 |
| 其他食用植物油（半精炼、全精炼） | 酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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) |
| 食用农产品 | 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 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）（限花生和花生仁检测）、多菌灵（限花生仁检测）、苯醚甲环唑（限花生仁和葵花籽检测)、二氧化硫残留量、大肠菌群（限直接食用的带包装生干籽类食品检测） | 50 |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 铅（以Pb计）、氯霉素 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 30 | 同上页 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、胭脂红、N-二甲基亚硝胺 |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 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)、大肠菌群 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、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 | 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）、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 | 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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 饮料 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 10 | 同上页 |
| 饮用纯净水 | 耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-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 | 耗氧量(以O2计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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)、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 | 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 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 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 |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 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 | 铅（以Pb计）、吡虫啉、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 30 | 同上页 |
| 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 铅（以Pb计）、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、氧乐果、茚虫威 |
| 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） |
| 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态）、白酒（原酒） | 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 | 70 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 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 |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 酒类 | 发酵酒 | 葡萄酒 | 葡萄酒 | 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 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 同上页 | 同上页 |
| 果酒 | 果酒 | 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 | 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 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 以发酵酒为酒基的配制酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 其他蒸馏酒 | 其他蒸馏酒 | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计） |
| 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 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 | 20 |
| 3 | 本地获证食品生产企业及生产加工小作坊食品安全专项 | | 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） | 其他炒货食品及坚果制品 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 | 生产环节（含生产加工小作坊）抽样 | 同上页 | 同上页 |
| 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 30 |
| 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 | 30 |
|  | 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、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 |
| **合计** | | | | | | | | | **400** |
| 4 | 重点食品品种  专项 | | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 铅（以Pb计）、氯霉素 | 餐饮服务环节、生产环节（含生产加工小作坊）及流通环节抽样 | 50 | 抽检区域应覆盖我市五县三区。 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、胭脂红、N-二甲基亚硝胺 |
| 熟肉制品 | 发酵肉制品 | 发酵肉制品 | 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)、大肠菌群 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、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 |
| 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 | 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 | 30 |
| 4 | 重点食品品种专项 | | 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 | 铅（以Pb计）、吡虫啉、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威 | 餐饮服务环节、生产环节（含生产加工小作坊）及流通环节抽样 | 70 | 抽检区域应覆盖我市五县三区。 |
| 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 铅（以Pb计）、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、氧乐果、茚虫威 |
| 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） |
| 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 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 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 130 |
| 4 | 重点食品品种  专项 | | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阿斯巴甜 | 餐饮服务环节、生产环节（含生产加工小作坊）及流通环节抽样 | 80 | 抽检区域应覆盖我市五县三区。 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 镉、铅（以Pb计）、总汞、总砷、二氧化硫残留量 |
| 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙二醇、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 90 |
| 粮食加工品 | 其他粮食加工品 | 谷物粉类制成品 | 生湿面制品 | 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） | 43 |
| 食用农产品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 花生米 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）（限花生和花生仁检测）、多菌灵（限花生仁检测）、苯醚甲环唑（限花生仁和葵花籽检测)、二氧化硫残留量、大肠菌群（限直接食用的带包装生干籽类食品检测） | 50 |
| **合计** | | | | | | | | | **543** |

附件4

表一 2020年河源市保健食品安全抽检检验项目要求

| **产品类别** | **类别** | | **检测指标** | **检验依据** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 保健食品 | 营养素补充剂类 | | 营养素 | 《食品安全国家标准 保健食品》（GB16740）、《企业产品质量标准》、国家食品药品监督管理总局颁布的补充检验方法和检验项目批准件所附质量标准 |
| 保健功能类产品 | | 功效/标志性成分，并根据产品特点选做重金属（铅、砷、汞）、微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌）、酸价、过氧化值等指标， |
| 重点品种  （同时检测非法添加物） | 减肥类、润肠通便类 | 盐酸西布曲明、芬氟拉明、酚酞、麻黄碱、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、呋塞米、匹可硫酸钠 |
| 改善睡眠类 | 地西泮、氯氮卓、氯硝西泮、硝西泮、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、褪黑素（原料中不含褪黑素的情况） |
| 辅助降血糖类 | 苯乙双胍（盐酸苯乙双胍）、二甲双胍（盐酸二甲双胍）、格列吡嗪、格列齐特、罗格列酮（马来酸罗格列酮）、瑞格列奈、格列喹酮、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列美脲、盐酸吡格列酮、盐酸丁二胍、格列波脲 |
| 辅助降血脂类 | 洛伐他汀、辛伐他汀 |
| 保健食品 | 缓解体力疲劳类、增强免疫力类 | 伐地那非、西地那非、他达拉非、那红地那非、红地那非、羟基豪莫西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非和那莫西地那非等PDE5型（磷酸二酯酶5型）抑制剂 |  |
| 辅助降血压类 | 氨氯地平、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、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平 |

表二

2020年河源市保健食品监督抽检任务分配表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位** | **合计（批）** | **日常监督抽检（批）** | **中秋国庆期间专项抽检（批）** | **春节期间专项抽检（批）** |
| **源城区局** | 16 | 12 | 2 | 2 |
| **东源县局** | 10 | 6 | 2 | 2 |
| **和平县局** | 10 | 8 | 1 | 1 |
| **龙川县局** | 10 | 8 | 1 | 1 |
| **紫金县局** | 10 | 8 | 1 | 1 |
| **连平县局** | 10 | 8 | 1 | 1 |
| **高新区分局** | 7 | 5 | 1 | 1 |
| **江东新区分局** | 7 | 5 | 1 | 1 |
| **合 计** | 80 | 60 | 10 | 10 |

附件5

2020年节令性食品工作时间进度表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **工作环节** | **节前食品** | | | |
| **粽子** | **月饼** | **元旦应节食品** | **春节应节食品** |
| 抽样（截止日期） | 2020年5月28日 | 2020年9月3日 | 2020年12月4日 | 2021年1月15日 |
| 检验及报送结果 | 2020年6月11日 | 2020年9月17日 | 2020年12月18日 | 2021年1月29日 |

附件6

各县区联系方式信息采集表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位名称**  **（盖章）** | **股室** | **姓名** | **职务** | **办公电话** | **手机** | **传真** | **备注** | |
|  | 分管局领导 |  |  |  |  |  |  | |
| 抽检负责股室 |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |
| 系统联络员 |  |  |  |  |  |  | |
| 单位邮寄地址： | | | | | | | |

填表说明：

1.需填写食品抽检监测分管局领导、负责科股室（股长及具体负责人）以及抽检系统联络员相关信息；

2.如有补充内容可在表格相应位置进行补充；

3.请于2020年3月10日前反馈。

联系人：甘梽成 电话： 0762-3279879 电子邮箱：hy3279879@163.com