

洛阳市市场监督管理局文件

洛市监〔2023〕6号

洛阳市市场监督管理局 关于印发洛阳市 2023 年食品安全 抽检监测计划的通知

各县区市场监督管理局，市局机关有关科室、综合执法支队，各承检机构：

现将《洛阳市 2023 年食品安全抽检监测计划》印发给你们，请认真组织实施。



2023年3月1日

洛阳市 2023 年食品安全抽检监测计划

为了全面贯彻党中央、国务院决策部署，推动落实食品安全“两个责任”，依据《河南省市场监督管理局关于印发河南省 2023 年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监〔2023〕8 号）和我市创建国家食品安全示范城市的要求，结合我市食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

2023 年，全市食品安全抽检监测工作坚持统一制定计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用原则；以问题为导向，聚焦食品安全风险较高的品种、项目和区域；优化各级抽检分工，减少重复抽检，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；强化检管结合，建立食品抽检发现严重风险快速应对机制；进一步明确监督抽检、风险监测、评价性抽检功能定位，着力增强食品抽检针对性、有效性和系统性；充分发挥食品抽检排查食品安全风险隐患和在食品安全监管中的“雷达”作用，为食品安全监管提供技术支撑，推动食品生产经营企业落实食品安全主体责任，全力守护好人民群众“舌尖上的安全”。

二、抽检任务

2023 年，全市市场监管系统共安排食品安全抽检监测任务 27000 批次，市、县分级组织实施。

（一）市局任务。

1. 抽检监测任务。市局安排市级食品安全抽检监测任务 8000 批次，以监督抽检为主，为控制风险，个别品种兼顾风险监测，其中洛阳市产品质量检验检测中心承担 800 批次，剩余 7200 批次通过政府采购方式由第三方检验机构承担。

抽检品种涵盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等 29 个食品大类（具体抽检品种和检验项目详见附件 1）。根据日常监管和专项整治工作需要开展的专项抽检，市局将在年度抽检计划内另行制定专项抽检实施方案。

2. 抽检时间和频次。原则上，要全年相对均衡完成抽检监测任务。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，在相应季节增加采样量。节令性食品要在节前开展抽检工作。增加对以往检出不合格产品生产销售企业的抽检频次，对于上一年度检出不合格食品的在产食品生产企业，至少增加 2 批次。对于一年内检出 2 次及以上不合格食品的生产经营者，属地市场监管部门要对相关生产经营者进行重点监管。

3. 抽样地区、环节和场所。抽检应覆盖市、县、乡镇和农村，并不断加强食品集中交易市场、食品问题多发区以及中小校园及周边等重点区域食品的抽检工作。抽检的样品主要在经营环节抽取，经营环节未抽到的样品，可在生产环节抽取。经营环节采样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店、餐饮单位、网络平台等不同业态。餐饮食品采样重点为各类学校和托幼

机构食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区、车站、机场、高速服务区餐饮服务单位等。网购食品抽检主要抽取第三方网络平台销售的食品，所抽样品标称经营单位或生产单位的注册地址应在洛阳市内。

4. 抽检对象。市局主要对全市范围内的食品生产企业生产的产品、中型餐饮单位餐饮食品、地方特色食品、市售食用农产品抽检。重点对当地中小型食品经营环节和中小型农产品批发市场开展抽检。加强对当地学校食堂及配餐公司的餐饮食品的抽检力度。根据需要适当抽取本省生产的食品，尽量避免对中央转移支付和省局任务已覆盖的食品生产企业的产品进行重复抽检，应重点对新获证生产企业和上年度未抽检的生产企业进行抽检。

5. 检验项目。检验项目主要参照市场监管总局确定的检验项目执行，并考虑我市食品安全实际，具体检验项目可根据工作需要适当调整。

（二）县区局任务。

2023 年，全市各县区局共计划抽检 19000 批次，县级抽检任务分工按《洛阳市市场监督管理局关于 2023 年度食品安全抽检任务分配的通知》（洛市监办〔2022〕106 号）执行。各县区局原则上以监督抽检为主，不组织开展风险监测，确有需要的，应经省局同意。各县区局任务中主要针对食用农产品农药兽药残留的检验量不低于 1 批次/千人。

1. 抽检品种及项目。各县区局主要负责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，根据监管需要和市局统一安排，适当抽取其他食品。各县区局开展的食用农产品抽检，检验品种和项目应为总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个选检项目，必检和选检项目需报省局审核。2023 年食用农产品抽检工作要求见附件 2。

2. 抽检时间和频次。各县区局组织的监督抽检应全年均衡开展。加强对当地学校、婴幼儿食堂及配餐公司的餐饮食品的抽检力度。应根据当地食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊贩、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次。对食用农产品每月抽检。

3. 抽检对象及场所。各县区局主要负责抽检当地城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。

4. 抽检工作规范。为进一步规范食品抽检工作，便于各级部门加强过程管理，全市食品安全抽检监测工作统一使用国家食品安全智慧监管系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

三、工作要求

各级市场监管部门要高度重视食品安全抽检监测工作，确保

高质量完成年度各项工作目标。

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。各级市场监管部门要加强对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照2023年食品抽检任务，及时向地方政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。要均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务，明确各级抽检重点，压实抽样检验、信息发布、跟踪抽检和核查处置责任。及时将食品抽检发现的相关风险隐患，通报涉事食品企业包保干部，推动食品安全风险有效防范和化解。

（二）坚持问题导向，精准排查风险。紧紧围绕人民群众关心关切，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦农村、校园等重点地区，聚焦直播带货等新业态，聚焦较高风险食品类别，对检出不合格的食品开展跟踪抽检。聚焦农兽药残留、微生物污染、重金属残留、抗生素、生物毒素、有机污染物、非法添加物质等问题，采用食品补充检验方法，严厉打击食品非法添加“潜规则”。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、“你点我检”、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。

（三）推进均衡抽检，减少重复抽检。各级市场监管部门要及时制定并组织实施全年食品抽检计划或方案，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；通过国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统限定抽样条件，减少预包装食品重复抽检，扩大抽检覆

盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（四）完善抽检机制，强化检管结合。各级市场监管部门要不断规范各种形式抽检分离，配合上级部门开展的抽检工作，落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。

（五）确保核查落地，提升处置效能。省局将加大对核查处置“五个到位”（产品控制、源头追溯、原因排查、案件查处、整改落实）的督促指导力度，组织抽查国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统填报的核查处置数据和信息质量，不定期通报典型和突出问题，并督促整改。各级市场监管部门逐步建立食品抽检核查处置技术专家库，为中小微食品企业有效整改提供咨询服务帮助。组织开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，建立食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，切实防控食品安全风险。

（六）加强预警交流，推进社会共治。组织编发食品安全消费提示、风险提示、风险解析，制作科普动漫、短视频、抖音等，开展第三方常态性风险交流。加强“互联网+”风险预警交流，组织食品安全科普知识进校园、进社区、进乡村等，开展食品安全“你点我检”“你送我检”活动，深化预警交流区域合作，推进食品安全社会共治。

（七）加强统计分析，强化结果运用。按要求规范填报食品

抽检数据，各级市场监管部门每月对食品抽检数据组织抽查，着力提高数据质量。汇总并及时反馈食品安全标准、食品补充检验方法等在监管中的问题；分析食品抽检发现的食品安全风险，为落实食品安全“两个责任”和食品安全监管提供技术支撑。

（八）规范信息公开，加强机构管理。各级市场监管部门按“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布食品安全抽检结果信息，不得擅自公布地方评价性抽检合格率。省局将统一组织对全省承检机构和复检机构进行抽查，将承检机构工作全过程纳入省局考核工作管理。

（九）加强培训教育，强化智慧抽检。不断加强信息系统培训力度，用好食品抽检信息化工作平台，促进食品抽检工作依法规范化运行，提升食品抽检质量水平。通过组织参加省级食品抽检技能大比武、开展现场教学培训、录制授课视频等方式，加强食品抽检条线业务知识和专业技能培训，提升食品抽检工作水平。

（十）明确工作责任，严明工作纪律。所有参与食品抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，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，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。省局将定期通报全年抽检任务完成、

均衡抽检和合格备份样品再利用等重点工作任务进展情况，市局也将根据各县区局任务落实情况进行定期通报。以上食品抽检工作要求，将纳入年度食品安全工作评议考核范围。各县区局应于2023年3月13日前将本级食品安全抽检计划报送市局。

根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时市局可对抽检计划进行适当调整和补充。

联 系 人：邱旭 宋立霞

电 话：0379—63936136

电子信箱：lysyjcjb@163.com

附件：1. 洛阳市2023年市级食品安全抽检计划
2. 2023年食用农产品监督抽检工作要求

洛阳市 2023 年市级食品安全抽检计划

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。	数量
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 ₁	20
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	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 ₁ 、过氧化苯甲酰	50
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	30
		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	20
			谷物粉类制品	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）、甲醛（监测）	20
				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（以计）、菌落总数、大肠菌群	20
				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	30

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。	数量
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油 (含煎炸用油)	食用植物油 (半精炼、全精炼)	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	20
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	100
				菜籽油	高	酸值/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	40
3	调味品	酱油	酱油	食用植物油调和油	高	酸值/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	30
				酿造酱油、配制酱油	一般	氨基态氮、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
				酿造食醋、配制食醋	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
				黄豆酱、甜面酱等	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群	30
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基态氮、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)、三氯蔗糖	20

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目 ^a	数量
3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	20
				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	30
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）	40
				鸡粉、鸡精调味料	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	20
		复合调味料	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、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）	40
				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）	20
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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	30
				其他半固体调味料	一般	罗丹明 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）、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）	20

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。	数量
3	调味品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅 (以 Pb 计)	20
		食用盐	普通食用盐	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)	10
			低钠食用盐	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)	10
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	高	铅 (以 Pb 计)、氯霉素	30
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值 (以脂肪计)、镉 (以 Cd 计)、总砷 (以 As 计)、 氯霉素、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)、胭脂红	30
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	氯霉素、亚硝酸盐 (以亚硝酸盐计)、大肠菌群、单核细胞 增生李斯特氏菌	10
		熟肉制品				铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、铬 (以 Cr 计)、总砷 (以 As 计)、氯霉素、酸性橙 II、亚硝酸盐 (以亚硝酸盐计)、 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、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 0157: H7、商业无菌	20
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、铬 (以 Cr 计)、氯霉素、 苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨 酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、防腐剂混合 使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落 总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增 生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157: H7	20
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅 (以 Pb 计)、氯霉素、苯并[a]芘、亚硝酸盐 (以亚硝酸 钠计)、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 0157: H7	20
			熏烧烤肉制 品	熏烧烤肉制 品	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	抽检项目	数量
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	10
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	20
				发酵乳	高	蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、乳酸菌数、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母	20
			其他乳制品	奶片、奶条等	高	三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	20
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以N02-计）、亚硝酸盐（以N02-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10
饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以N02-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌		10			
其他饮用水	高	耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以N02-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌		50			
6	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母和酵母	20
						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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	30
			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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	20

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。	数量
6	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	50
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、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	50
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	10
			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）、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	80
			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	100
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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	50

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。	数量
9	罐头	罐头	果蔬罐头	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、亮蓝、诱惑红）、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	40
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	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）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	20
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、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、阿力甜、脂肪	100
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）	20
				包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	50
		速冻调制制品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	50
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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	100

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。	数量
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B1、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	30
			薯类食品	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)	20
13	糖果制品		糖果	薯泥(酱类)	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	30
				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	50
			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	20
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	30
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、黄茶、乌龙茶、白茶、黑茶、花茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、草甘膦、联苯菊酯、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、毒死蜱、氧乐果、茚虫威、啉虫脲	30
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、啉虫脲、啉虫脲、啉虫脲、井岗霉素菊酯和高效氯氰菊酯、(监测非食用物质)、井岗霉素	45

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。	数量
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	30
				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)、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	30
		其他酒	果酒	果酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、展青霉素、糖精钠(以糖精计)	10
			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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、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	5
				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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、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	5
16	蔬菜制品		酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群	40
				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(山梨酸计)、二氧化硫残留量	50
		蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、	50
				腌渍食用菌	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	10

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。	数量
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（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	30
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、吡螨灵、唑螨酯、啉菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	
			果酱	果酱		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	
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（烘烤类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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	70
			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 B1、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	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	20
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	10
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	10

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。	数量
21	食糖	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	10
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	10
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、螨	30
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	20
				预制动物性水产干制品	较高	镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	20
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）	40
23	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	200
24	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	100
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、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、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	50
24	粽子	粽子	粽子	粽子	较高	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）、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	20

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。	数量
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 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 A1 计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	20
			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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	50
				腐竹、油皮	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	50
26	蜂产品	蜂产品	其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	50
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	50

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。	数量
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	乳酸菌、10-羧基-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、镁、铁、维生素 A、维生素 B1、维生素 B12、维生素 B2、维生素 B6、维生素 C、维生素 D、维生素 D3、维生素 E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶 Q10、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅 (Pb)、总砷 (As)、总汞 (Hg)、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N, N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	30

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。	数量
28	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	其他发酵面制品(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)、铝的残留量(干样品, 以A1计)	10
				馒头、花卷(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)	200
				包子(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)	50
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以A1计)	150
				其他油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以A1计)	50
				凉皮类(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	50
		大米制品(自制)	大米制品(自制)	其他生制品	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)、甲醛(监测)	100
				寿司(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	10
				米皮(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	20
				酱卤肉制品(自制)	高	胭脂红、亚硝酸盐(风险监测项目)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	100
				熏烧烤肉类(自制)		胭脂红、亚硝酸盐(风险监测项目)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	50
				食用血类(自制)		胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甲醛(风险监测项目)	10

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。	数量
28	餐饮食品	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	50
				蘸料（自制）		罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	30
		水产制品（自制）	预制水产品（自制）	生食动物性水产品（自制）	高	铝的残留量（干样品，以A1计）	5
				花生制品（自制）		黄曲霉素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）	50
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	熟制毛豆（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）、甲醛（风险监测项目）	50
				糕点（自制）		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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	50
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）		阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	80
				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	70
			饮料（自制）	果蔬汁饮料（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）	50

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。	数量
28	餐饮服务食品	饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	100
				凉茶(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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	50
		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		酸价、极性组分	100
				发酵乳(自制)		蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐、乳酸菌数、菌落总数(风险监测项目)	50
		乳制品(自制)	液体乳(自制)	其他液体乳(自制)		灭菌乳(脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、丙二醇、三聚氰胺)、巴氏杀菌乳(蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇)、调制乳(蛋白质、三聚氰胺)、菌落总数(风险监测项目)	20
				冷冻饮品(自制)		蛋白质、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数(风险监测项目)、阿力甜、脂肪	30
		其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(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、菌落总数(风险监测项目)	50
				热菜类(自制)		菌落总数(风险监测项目)	50
			食品馅料(自制)	食品馅料(自制)		铅(以Pb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)、氯霉素、糖精钠	30
				餐饮套餐(自制)		根据抽样实际情况设定	100

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。	数量
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	100
				牛肉	高	挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	100
				羊肉	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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	100
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、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)、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、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	50
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、磺胺沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	50
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、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(组合含量)	50

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。	数量
29	食用农产品	蔬菜	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)	200
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	200
				葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	30
				菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫脒、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、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、乙酰甲胺磷	30
			叶菜类蔬菜	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、氟虫脒、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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	100
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	50
				普通白菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脒、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	100

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。	数量
29	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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	50
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	35
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、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	35
				甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、镉(以Cd计)、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪	30
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶螨灵、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、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	50
			豆类蔬菜	菜豆	较高	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、灭多威、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	50
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	50

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。	数量
29	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙硫甲胺磷	40
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、多氯联苯、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、呋喃妥因代谢物、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)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	200
		水产品	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/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	30
				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)、氧氟沙星	30
				海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星	100
		水产品	海水产品	海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、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、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)、诺氟沙星	30
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	10
		水产品	贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、多氯联苯、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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	100
				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)、氧氟沙星、诺氟沙星	50

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。	数量
29	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	50
				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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	50
				桃	较高	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	50
				樱桃	较高	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	30
			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、毒死蜱、杀扑磷	50
				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、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷	50
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、已唑醇、克百威、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、氟虫脒、氯吡脘、联苯菊酯	50
			浆果和其他小型水果	猕猴桃	较高	多菌灵、敌敌畏、氧乐果、氯吡脘	20
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	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、噻虫啉、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	40
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啉菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	20
				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、吡唑醚菌酯、除虫脘、氟霜唑、氟吗啉	40

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目 ^a	数量
29	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、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	130
				其他禽蛋		呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	50
		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	50
				生干坚果与 生干坚果与 籽类食品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉	50
				生干坚果与 生干坚果与 籽类食品	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B1、噻菌酯	50
合计						8000	

附件 2

2023 年食用农产品监督抽检工作要求

为规范食用农产品监督抽检工作，落实检管结合、溯源信息填报、均衡抽检等工作要求，提升食用农产品监督抽检工作质量，现就有关事项明确如下：

一、监管人员陪同抽样

食用农产品抽样可由任务下达市场监管部门自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样的，应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门 2 名监管人员、抽样机构 2 名抽样人员共同抽样；抽样前，承检机构应与相关市场监管部门联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统（以下简称“国抽信息系统”）中输入抽样人员和监管人员姓名。

二、食用农产品溯源信息填报

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：

（一）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽

样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

（二）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单。有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。

（三）案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制；对需要开展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备

注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

三、必检和自选品种及检验项目

依据《食用农产品“治违禁控药残促提升”三年行动方案》及近三年全国食用农产品抽检监测情况，确定《2023 年省级及以下食用农产品必检品种项目表》（见附件 2-1）。地方各级市场监管部门开展食用农产品监督抽检应包括上表中所列品种及必检项目，同时结合监管实际选择不少于两个选检项目。市、县级市场监管部门选检项目应由省局食品安全抽检监测处审核同意。

在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。选检项目选择原则应遵循附件 2-1 注释要求。

四、推进均衡抽检

各级市场监管部门应根据本行政区域食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务，应重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

附件 2-1: 2023 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表

2023 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、克伦特罗、磺胺类 (总量)	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
		猪肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氯霉素、磺胺类 (总量)	挥发性盐基氮、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、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
		羊肉	五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)	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、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
		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、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、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、尼卡巴唑、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
	禽肉				
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠 (以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤 (6-BA)	铅 (以 Pb 计)、总汞 (以 Hg 计)、亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)	
	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉 (以 Cd 计)、腐霉利、毒死蜱	铅 (以 Pb 计)、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟菊酯和高效率氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效率氯氟菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		葱	噻虫嗪	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟菊酯、戊唑和高效率氯氟菊酯、铅 (以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、氧乐果、乙硫甲胺磷、水胺硫磷	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺噻虫啉、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙硫甲胺磷	
		普通白菜	啉虫脒、毒死蜱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		油菜	阿维菌素	吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乐果、乙硫甲胺磷	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、噻虫胺、镉(以Cd计)	铅(以Pb计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		茄子	镉(以Cd计)	敌敌畏、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫啉、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、镉(以Cd计)、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫脒、噻虫啉	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、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、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙氧甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷	
		豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、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、氯氧菊酯、氧乐果、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙氧甲胺磷	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氧菊酯、氧乐果、乙氧甲胺磷、氯唑磷、水胺硫磷、水胺硫磷、氧乐果、乙氧甲胺磷	
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、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、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
		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)、氧氟沙星、诺氟沙星	
	海水产品	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星	
	其他水产品	其他水产品 (重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、鳖科 b. 仅蛙科、鳖科
	其他水产品	其他水产品			仅蛙科、鳖科 仅蛙科、鳖科

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目	备注
水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脲	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、噻虫胺、腈苯唑	醚甲环唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啞菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
		荔枝	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、吡唑醚菌酯、除虫尿、氟霜唑、氟吗啉	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲矾霉素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1(重点品种:花生)	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、啞菌酯	仅花生检测黄曲霉毒素B1。

注：1. 部分项目检测结果说明：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(2023年版)中相应食品类别要求检验。
2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定时，样品前处理按标准附录B规定；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；其中芝麻的酸价不纳入2023年监督抽检。

3. 选检项目选择原则：

1) 农业农村部公告594号，GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》将于2023年2月1日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在2023年2月1日(含)之后的产品可纳入监督抽检；金剛烷胺、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得纳入监督抽

- 2) 选检项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：
- 农药残留项目在 GB2763-2021 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 GB31650-2019、GB31650.1-2022 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相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。
4. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，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。

