附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油：氨基酸态氮、全氮（以氮计）（仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）（仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）（对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）、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。

2.酿造酱：氨基酸态氮[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]、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[GB 2718仅适用于以谷物和（或）豆类为主要原料经发酵而制成的酿造酱，其他酿造酱（如以辣椒、蚕豆等为原料经发酵而制成的豆瓣酱等），限产品明示标准或质量要求有限量规定时检测]。

二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

其他饮用水：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂（仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水检测）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

三、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（限腌渍的蔬菜检测）、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）（限腌渍的蔬菜检测）、阿斯巴甜、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和。

2.蔬菜干制品：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）、二氧化硫残留量（除以葱、姜、洋葱、蒜为主要原料外的产品检测）。

3.干制食用菌：铅（以Pb计）（限不含松茸产品检测）、总砷（以As计）（限不含松茸产品检测）、镉（以Cd计）（限不含松茸、姬松茸产品检测）、总汞（以Hg计）（限不含松茸产品检测）。

四、水果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯：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（限果脯类产品检测）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.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（限罐头工艺加工的产品检测）。

五、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限花生制品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限花生制品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限花生制品检测）、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（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

六、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

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）、菌落总数（除糟蛋外的产品检测；限即食再制蛋制品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测）、沙门氏菌[限即食类预包装食品及2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的即食食品检测]、商业无菌（限以罐头食品加工工艺生产的产品检测）。

七、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104—2014）、《红糖》（GB/T 35885—2018）、《冰糖》（GB/T 35883—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、精幼砂糖：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

2.绵白糖：总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

3.红糖：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨。

4.冰糖：蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

八、水产制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.藻类干制品：铅（以Pb计）、菌落总数（仅限即食类产品检测）、大肠菌群（仅限即食类产品检测）、沙门氏菌[限生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的即食食品检测]。

2.熟制动物性水产制品：镉（以Cd计）（仅鱼类制品检测）、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[限生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]。

九、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

2.粉丝粉条和其他淀粉制品：铅（以Pb计）（限粉丝粉条检测）、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）（限粉丝粉条和虾味片检测）、二氧化硫残留量（限粉丝粉条检测）。

十、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糕点：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除面包外的产品检测）、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（除面包外的产品检测）、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、沙门氏菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

2.粽子：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[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、沙门氏菌[预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、霉菌、商业无菌（限真空包装类粽子检测）。

十一、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品：黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（豆豉类产品不检测）、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）（限腐乳类产品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌。

3.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：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Al计）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

4.其他豆制品：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）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

十二、蜂产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素[生产日期在2020年1月6日之前的产品按农业部公告第235号判定；生产日期在2020年1月6日（含）之后的产品按农业农村部公告第250号判定]、呋喃妥因代谢物（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、呋喃西林代谢物（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、呋喃唑酮代谢物（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、洛硝达唑（限2020年1月6日及之后生产的产品检测）、甲硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、地美硝唑（限2020年4月1日及之后生产的产品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

十三、特殊膳食食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.婴幼儿谷类辅助食品：能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌。

2.婴幼儿罐装辅助食品：蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、商业无菌、霉菌。

十四、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730—2015）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.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）、糖精钠（以糖精计）。

2.油炸面制品（自制）（限油条、油炸油饼）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

3.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

4.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）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

5.复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

6.水饺馄饨等（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）、铅（以Pb计）。

十五、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687—2011）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

复配食品添加剂：铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物（根据所有复配的食品添加剂单一品种和辅料的食品安全国家标准或相关标准确定相应的致病性微生物检验项目）。

十六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉：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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

2.牛肉：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、克伦特罗、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（组合含量）。

3.羊肉：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）。

4.鸡肉：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）。

5.鸭肉：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）。

6.猪肝：镉（以Cd计）、总砷（以s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）。

7.其他畜副产品：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。

8.鸡肝：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）。

9.其他禽副产品：恩诺沙星（限肝、肾检测）、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）。

10.豆芽：铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）[2022年3月7日（含）起，应采用GB 5009.17-2021检测]、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SO2计）。

11.鲜食用菌：镉（以Cd计）（松茸和姬松茸除外）、总砷（以s计）（松茸除外）、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]。

12.韭菜：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、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲。

13.结球甘蓝：甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

14.菠菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

15.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

16.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果。

17.芹菜：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、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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。

18.油麦菜：阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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。

19.茄子：镉（以Cd计）、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、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

20.辣椒：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、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

21.番茄：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.黄瓜：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。

23.豇豆：阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

24.菜豆：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。

25.山药：铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威。

26.胡萝卜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

27.姜：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

28.莲藕：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以s计）、克百威、氧乐果。

29.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

30.淡水蟹：镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

31.海水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、组胺（不适用于活体水产品）、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/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）。

32.海水虾：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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）。

33.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）。

34.贝类：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。

35.其他水产品：镉（以Cd计）（限头足类、腹足类、棘皮类检测）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物[2022年2月1日（含）起，仅海参、鳖科食品动物应采用GB 31656.13检测]、呋喃西林代谢物[2022年2月1日（含）起，仅海参、鳖科食品动物应采用GB 31656.13检测]、恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）。

36.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

37.梨：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。

38.枣：多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

39.柑、橘：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。

40.柚：水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵。

41.柠檬：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。

42.橙：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。

43.猕猴桃：敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

44.香蕉：苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、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。

45.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果。

46.鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

47.其他禽蛋：氯霉素、呋喃唑酮代谢物。

48.豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素、吡虫啉[大豆检测方法参照GB/T 20769、GB/T 20770，其他豆类按照GB/T 20770；生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]、2,4-滴和2,4-滴钠盐[限大豆检测；生产日期在2020年2月15日（含）之后的产品检测]。

49.生干坚果：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、螺螨酯。

50.生干籽类：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）（限莲子检测）、镉（以Cd计）（限花生检测）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）、苯醚甲环唑[限花生检测；限葵花籽检测；限生产日期在2021年9月3日（含）之后的芝麻检测]。