## 附件1

## 2019年食品安全抽检品种、项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注
		大米	大米	大米	较高	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B <sub>1</sub>	
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉 、专用小麦 粉	417	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛	
		挂面	挂面	普通挂面、 手工面	一般	铅(以Pb计)	
			谷物加工 品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	
			谷物碾磨加工品	玉米粉、玉 米片、玉米 渣	477 旦	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	
1	粮食加工品			米粉	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、二氧化硫残留量	
		II. II. Jo., A		其他谷物碾 磨加工品	较高	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	
		其他粮食 加工品		生湿面制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
			谷物粉类	发酵面制品	标言	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			制成品	米粉制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
					较喜	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注														
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)															
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)															
				芝麻油	高	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)															
			食用植物	橄榄油、油 橄榄果渣油	高	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)															
		食用植物油(含煎		油(半精炼、全精炼)					油(半精炼、全精炼)									菜籽油	高	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)	
	食用油、 油脂及其 制品	炸用油)		大豆油	高	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)															
2				食用植物调 和油	高	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)	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)															
			煎炸过程 用油(餐饮 环节)	煎炸过程用 油	高	酸价、极性组分、游离棉酚	限转移 支付任 务														
	-	食用动物 油脂	食用动物 油脂	食用动物油 脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、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)															
		食用油脂 制品	食用油脂制品	食用油脂制 品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镍(以Ni计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、大肠菌群、霉菌															

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注
		酱油	酱油	酿造酱油、 配制酱油	一般	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B <sub>1</sub> 、3-氯-1,2-丙二醇、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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
		食醋	食醋	酿造食醋、 配制食醋	一般	总酸(以乙酸计)、游离矿酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜 面酱等	一般	氨基酸态氮 、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	
3	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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)	
		The shall M	To the stool Mr.	香辛料调味 油	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-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)	
				辣椒、花椒 、辣椒粉、 花椒粉	较高	铅(以Pb计)、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明B、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)、糖精钠(以糖精计)	
		百十代大	香辛料类	香辛料酱 (芥末酱、 青芥酱等)	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)、糖精钠(以糖精计)	
				其他香辛料 调味品		铅(以Pb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)、糖精钠(以糖精计)	
		\H n+ \h\\	固体复合	鸡粉、鸡精 调味料	一般	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	
		调味料	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)、阿斯巴甜	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注
				蛋黄酱、沙 拉酱		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、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
				坚果与籽类 的泥 (酱),包 括花生酱等		铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
			半固体复 合调味料	辣椒酱	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、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
	调味品	调味料		火锅底料、 麻辣烫底料 及蘸料	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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
3				其他半固体 调味料		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、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
			液体复合	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	
			调味料	其他液体调 味料		铅(以Pb计)、总砷(以As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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注											
			调理肉制 品	调理肉制品 (非速冻)	高	铅(以Pb计)、氯霉素												
		预制肉制 品	腌腊肉制 品	腌腊肉制品	福	三甲胺氮、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、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)												
			发酵肉制 品	发酵肉制品	佢	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、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、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												
4	肉制品		酱卤肉制 品	酱卤肉制品	祀	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0157:H7、商业无菌												
		熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	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、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												
														熏烧烤肉 制品	熏烧烤肉制 品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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	
			熏煮香肠 火腿制品	熏煮香肠火 腿制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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、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												

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	备注									
				巴氏杀菌乳	ш,	蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 、地塞米松、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌										
			液体乳	灭菌乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌										
			拟件和	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群										
				调制乳	高	脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色 葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌										
	5 乳制品			脱盐乳清粉 非脱、浓缩 乳清蛋离乳 、分蛋白粉	祀	蛋白质、水分、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌										
5		乳制品	乳粉	全脂乳粉、 脱脂乳粉、 部分脱脂乳 粉、调制乳 粉	高	脂肪、蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌										
				淡炼乳、加 糖炼乳和调 制炼乳	祀	酸度、脂肪、水分、蛋白质、乳固体、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌										
				品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	品(炼乳、 奶油、干	干酪(奶酪)、再制干酪	祀	干酪:铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌; 再制干酪:脂肪(干物中)、干物质含量、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、三聚氰胺、菌落总数、大 肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌
			酪、固态 成型产品)	奶片、奶条 等	高	铅(以 $Pb$ 计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 、三聚氰胺										
				稀奶油、奶油和无水奶油和无水奶油		水分、脂肪、酸度、非脂乳固体、铅(以Pb计)、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										

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	备注				
				饮用天然矿 泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以 $N0_3$ -计)、亚硝酸盐(以 $N0_2$ -计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌					
			包装饮用 水	饮用纯净水	高	耗氧量(以 $0_2$ 计)、亚硝酸盐(以 $0_2$ 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	高	浑浊度、耗氧量(以 $0_2$ 计)、亚硝酸盐(以 $N0_2$ <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌					
			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)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌					
	// dol	W shall	蛋白饮料	蛋白饮料	较高	棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸/总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油酸/总脂肪酸、(花生酸+山嵛酸)/总脂肪酸、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					
6	饮料	饮料	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、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					
			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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌					
							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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌					

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级		备注
			方便面	油炸面、非 油炸面、方 便米粉(大 线)、方便 粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
7	方便食品	方便食品	调味面制 品 <sup>a</sup>	调味面制 品 <sup>a</sup>	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)、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	
			其他方便 食品	方便粥、方 便盒饭、冷 面及其他熟 制方便食品 等	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)、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)、二氧化硫残留量、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、霉菌	
			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐 头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌	
				水产动物类 罐头	一般	组胺、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、甲基汞(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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	
9	罐头	罐头	k	水果类罐头	较高	锡(以Sn计)、展青霉素、二氧化硫残留量、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)、阿斯巴甜、商业无菌	
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	二氧化硫残留量、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)、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌	
						总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、二氧化硫残留量、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	
			其他罐头	其他罐头	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、二氧化硫残留量、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)、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注
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、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	
		速冻面米食品	速冻面米食品	制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)	
		⊠ нн	Х нн	包子、馒头 等熟制品	较高	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	
			速冻谷物 食品	玉米等	一般	铅(以 $Pb$ 计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
11	速冻食品		速冻肉制品	速冻调理肉 制品	一般	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	
		速冻其他 食品	速冻水产 制品	速冻水产制 品	一般	梨酸计)	
			速冻蔬菜 制品	速冻蔬菜制 品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			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 0157:H7	
			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)、铅(以 $Pb$ 计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
	++ \\/ <	-+- W R		干制薯类 (马铃薯 片)	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	署类和膨 化食品	薯类和膨 化食品	苗米瓜口	干制薯类 (除马铃薯 片外)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			薯类食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯泥 (酱) 类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄 色葡萄球菌、商业无菌	
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注
12	薯类和膨 化食品	薯类和膨 化食品	薯类食品	其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克 力及制 品)	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)、总砷(以As计)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌	
			果冻	果冻	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)、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	
	茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、红茶、红茶、 红茶、 黄茶、菜菜、 白茶、 菜菜、 白茶、菜、 菜、 菜、 菜、 紧 压茶	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、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、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威	
14		茶叶	砖茶	黑砖茶、茯砖茶、 花砖茶、 金米茶、 金米茶、 金米茶、 金米茶、 青砖茶等		铅(以Pb计)、氟、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、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、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威	
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、 其它含茶制 品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	
		747人用余	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫	

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	备注															
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、 白酒(原 酒)	佢	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																
			黄酒	黄酒	较高	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																
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注																
	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																
15			果酒	果酒	较高	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																
			其他发酵 酒	其他发酵酒	较高	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)																
																				以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)
		其他酒			较高	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)、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)																
			其他蒸馏 酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)																

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注
			酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO $_2$ 计)、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、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)、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制 品	自然干制品 、热风干燥 蔬菜、冷冻 干燥蔬菜、 蔬菜脆片、 蔬菜粉及制 品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苏丹红I-IV、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
			A ITI HE ILI	干制食用菌	一般	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	腌渍食用菌		镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、三氯蔗糖、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)	
			其他蔬菜 制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
			蜜饯	蜜饯类、凉 果类、果脯 类、话化类 、果糕类		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)、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	
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、吡虫啉、克百威、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)、 二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			果酱	果酱	一般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注				
10	炒货食品 炒货食	炒货食品 及坚果制	炒货食品 及坚果制 品( 烘炒	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 $B_1$ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌					
18	及至米前 品	及至未刊 品	类、油炸 类、其他 类)	其他炒货食 品及坚果制 品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 $Pb$ 计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌					
			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					
19	9 蛋制品 3	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	蛋制品	其他类	其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	
				干蛋类	干蛋类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌				
			冰蛋类	冰蛋类	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌品(以产甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大胆菌类、为门氏菌、商业无菌。  一种 (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、大胆素,沙门氏菌、商业无菌。  一种 (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、大胆素,沙门氏菌。  一种 (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、大胆素,沙门氏菌。  一种 (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、大胆素,沙门氏菌。  一种 (以Pb计)、基础、以上,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					
	可可及焙	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	限转移				
20	烤咖啡产 品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌	支付任 务				
				白砂糖	一般	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					
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、螨					
21	食糖	食糖	食糖	赤砂糖	一般	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					
				红糖	一般	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					
				冰糖	一般	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					

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	माम्स्राज ⊟	备注
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、螨	
21	食糖	食糖	食糖	方糖	一般	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	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、螨	
			干制水产	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌	
			品	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)、二氧化硫残留量	
				盐渍鱼	较高	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)	
			盐渍水产 品	盐渍藻	较高	分、总糖分、还原糖分、色值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、螨 以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌菌 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) 或化硫残留量 是值(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)、 该及其钾盐(以山梨酸计) 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) 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) 是盐基氮、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) 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 设计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌 生盐基氮、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	
			其他盐渍水 产品	较高	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)		
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制 品	较高	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)	
			熟制动物 性水产制 品	熟制动物性 水产制品	高	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)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	
			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A1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	
			水生动物 油脂及制 品	水生动物油 脂及制品	一般	丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、没食子酸丙酯(PG)(以油脂中的含量计)	
			其他水产 制品	其他水产制 品		铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、铬(以Cr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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注										
			淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌											
23		淀粉及淀	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌											
	粉制品	粉制品	<b>從</b> 初	其他淀粉制品	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以A1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											
			淀粉糖	淀粉糖		铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)											
		糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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)、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											
24			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、 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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐钙盐、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											
		粽子	粽子	粽子	较高	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌											
		豆制品 非											发酵性豆 制品	腐乳、豆豉 、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 $A1$ 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
25	豆制品		非发酵性	豆干、豆腐 、豆皮等	较高	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											
			豆制品	腐竹、油皮	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、二氧化硫残留量、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	较高	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)、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											

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		备注
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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	
26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆 (含蜂王 浆冻干 粉)	蜂王浆(含 蜂王浆冻干 粉)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			蜂产品制 品	蜂产品制品	一般	铅(以Pb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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志性成分、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)、镉(以Cd计)、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、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、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、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	
28	特殊膳食	婴幼儿辅 助食品	婴幼儿谷 类辅助食 品	婴辅婴白食儿物、干幼助给品高辅婴类食儿他、出食儿物、制助幼其谷食的生物。		能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素 D、维生素B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、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B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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	
			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	恒	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NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注			
28	8 特殊膳食 营养补充						辅食营养素 补充食营养素 补充片、素 食营养素 剂	同	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素 $B_1$ 、维生素 $B_2$ 、钙、维生素 $B_1$ 、烟酸(烟酰胺)、维生素 $B_6$ 、叶酸、维生素 $B_{12}$ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 $B_{12}$ 、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素 $B_1$ 、黄曲霉毒素 $B_1$ 、硝酸盐(以NaNO $_3$ 计)、亚硝酸盐(以NaNO $_2$ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
	食品	品	品	孕妇及乳母 营养补充食 品		铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素 $B_{12}$ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素 $K$ 、维生素 $B_1$ 、维生素 $B_2$ 、维生素 $B_6$ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 $C$ 、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO $_3$ 计)、亚硝酸盐(以NaNO $_2$ 计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 、黄曲霉毒素 $B_1$ 、大肠菌群、沙门氏菌				
29	特殊医学 用途配方 食品			特殊医学用 途婴儿配方 食品	高	· MARAMA ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) (	限总局 本级任 务			
			特殊医学 用途配方 食品	全营养配方 食品、特定 全营养配方 食品		蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素 $K_1$ 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 或黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 $NaNO_3$ 计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌				

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	备注							
30	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方湿法工 之之。 之之 之之。 之之 之之。 之之, 之之。 之之, 之之。 之之, 之之。 之之, 之之。 之之, 之之。 之之, 之之。 之之。	婴儿配方 食品	乳基婴儿配 方食品、豆 基婴儿配方 食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素 $K_1$ 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、叶黄素、核苷酸、水分、灰分、杂质度、果聚糖、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 或黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌	限总局 本 务							
		了食品 (湿法工 较大婴儿 艺、干法 和幼儿配 方食品、豆基较大婴儿 工艺、干 方食品 有食品 和幼儿配方食品、豆木 大食品、豆木 大食品、 大食食、 大食食、 大食食、 大食食、 大食食、 大食食、 大食食、	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素 $K_1$ 、维生素 $B_1$ 、维生素 $B_2$ 、维生素 $B_6$ 、维生素 $B_{12}$ 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 $B_2$ 、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素 $M_1$ 或黄曲霉毒素 $B_1$ 、硝酸盐(以 $MaNO_3$ 计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌											
		米面及其制品(自	制具 ( 白   小麦科	制具(白   小麦粉	,   小麦粉制						发酵面制品 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
		制)	品(自制)	油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)								
31	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)	高	胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	限转移 支付任							
				肉冻、皮冻 (自制)	高	铬(以Cr计)								
		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)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因								

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	备注											
		水产及水 产制品 (餐饮)	水产及水 产制品 (餐饮)	生食动物性 水产品(餐 饮)	恒	挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴												
31	餐饮食品	坚果及籽 类食品 (餐饮)	坚果及籽 类食品 (餐饮)	花生及其制品(餐饮)	较高	文性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴 菌性余氯、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 育自定项目 标强度(6.67%)、铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物 全属(以Pb计)、砷(As)、溴酸钾 (Pb)、砷(以As计)、溴酸钾、致病性微生物 (Pb)、砷(以As计)、致病性微生物 全属(以Pb计)含量、砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群 以酸钾(以C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计)(以干基计)、重金属(以Pb计)、铅(Pb)、砷(As) 直醇含量(以干基计)、还原糖(以葡萄糖计)、铅(Pb)、镍(Ni)												
		餐饮具	复用餐饮 具	复用餐饮具	较高	解放性												
		其他餐饮 食品	其他餐饮 食品	其他餐饮食 品	较高	各省自定项目												
			增稠剂	明胶	较高	凝冻强度(6.67%)、铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物												
	复配膨松剂 较高 重金属(以Pb计)、砷(As)、溴酸钾	重金属(以Pb计)、砷(As)、溴酸钾																
			复配食品 添加剂	复配食品添加剂(用于小麦粉)	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、溴酸钾、致病性微生物												
32	食品添加 剂	食品添加 剂								食品添加					复配食品添加剂(其他)	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	限转移 支付任 务
			食品用香 精	食品用香精	一般	重金属(以Pb计)含量、砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群												
			防腐剂	山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以 $C_6H_7KO_2$ 计)(以干基计)、重金属(以 $Pb$ 计)、铅( $Pb$ )、砷( $As$ )												
			甜味剂	木糖醇	一般	木糖醇含量(以干基计)、还原糖(以葡萄糖计)、铅(Pb)、镍(Ni)												
33	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	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)												

注: a. 依据调味面制品相关食品安全国家标准发布实施情况, 及时组织安排抽检。