

融水苗族自治县

市场监督管理局文件

融市监发〔2026〕20号

融水苗族自治县市场监督管理局 关于印发《2026年融水苗族自治县食品安全抽检 工作计划（修订版）》的通知

各市场监督管理所，综合行政执法大队，公共检验检测中心，消费者权益保护中心，局机关各股室：

现将《2026年融水苗族自治县食品安全抽检工作计划（修订版）》印发给你们，请结合实际认真组织实施。原融市监发〔2026〕9号《关于印发<2026年融水苗族自治县食品安全抽检工作计划>的通知》同时废止。

融水苗族自治县市场监督管理局

2026年8月3日

（公开前需经政府信息公开审查）



2026 年融水苗族自治县食品安全抽检工作计划

（修订版）

为深入贯彻落实食品安全“四个最严”要求，严格落实《市场监管总局关于印发 2026 年全国食品安全抽检计划的通知》有关要求，紧扣柳州市 2026 年食品安全抽检工作总体安排，以“大改革、大创新、大落实”为主线，坚持“问题导向、需求导向、结果导向”，围绕风险排查核心目标，全面推进“信任抽检、创新抽检、开放抽检、价值抽检、清廉抽检”建设，结合我县食品产业实际、地域特色及日常监管重点，制定本工作计划。

一、工作任务

2026 年，全县食品安全监督抽检总任务 1443 批次。其中：自治区转移任务 526 批次（加工食品 248 批次、食用农产品 278 批次），市级下达任务 158 批次，县级补充任务 759 批次，共计覆盖 31 大类食品。

（一）自治区转移监督抽检计划任务（526 批次）

1. 加工食品（248 批次）

（1）任务分配。结合我县各乡镇人口数量、食品产业发展现状、获证食品生产企业分布，科学统筹分配各乡镇抽检任务量。

（2）抽检品种及项目。以辖区生产经营预包装食品为重点，结合历年抽检数据、风险等级、你点我检、投诉举报、舆情热点，覆盖粮食加工品、乳制品、肉制品、速冻食品、饮料、糕点、地方特色米粉等 23 个食品大类。

（3）抽检对象、区域和业态。落实在产获证食品生产企业全

覆盖抽检，停产企业需完善佐证材料报备。抽检区域城乡比例按6:4落实，覆盖生产、流通、餐饮、进口全链条。涵盖集中供餐、直播电商、私域销售、外卖餐饮、生鲜电商等新业态，网络抽检占比不低于15%。全覆盖农贸市场、商超、学校食堂、养老机构、医疗机构食堂等重点场所，强化校园周边食品、仓储环节、大型连锁仓库抽检力度。

（4）抽检时间和频次。均衡分解月度、季度任务，结合季节特点、消费高峰、节令食品合理增加抽样数量。预留10%任务纳入市级调度池，根据风险预警、专项行动、舆情隐患动态调整抽检安排。

2.食用农产品任务（278批次）

全年完成自治区转移食用农产品抽检278批次，严格控制在1批次/千人以内。重点抽检畜禽肉、蔬菜、水产品、水果、鲜蛋、豆类、坚果等品类，兼顾我县特色农产品与地理标志产品。重点检测农兽药残留、保鲜剂、添加剂滥用等问题，在国家必检项目基础上增设不少于2项自选检测项目。以批发市场、农贸市场、大中型商超为核心抽检场所，落实批发市场月度抽检要求。

（二）市级监督抽检任务（158批次）

市级下达任务158批次，第一季度已完成加工食品107批次、食用农产品10批次。后续重点聚焦餐饮食品、地方特色食品、“三小”业态、校园及周边食品、网络无堂食外卖、肉制品、酒类、农村食品等高风险品类，不再新增食用农产品抽检。围绕非法添加、添加剂超范围超限量、掺杂掺假等突出问题开展靶向抽检，

落实校园食材“月月检”、农批市场“周周检”风险排查。按市级要求规范国家抽检系统分类报送命名。

（三）县级监督抽检任务（759 批次）

立足我县食品安全监管实际，补齐 3.5 批次/千人抽检目标缺口，县级自主补充抽检任务 759 批次。第一季度已抽检 177 批次，后续重点聚焦餐饮食品、地方特色食品、“三小”（小摊贩、小作坊、小餐饮）食品、学校及周边食品、网络餐饮食品（无堂食外卖）、肉制品、酒类及农村地区食品等，不再安排食用农产品的监督抽检，重点覆盖高风险主体、高风险场所、高风险区域，以非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题项目为检测重点。

二、责任分工

牵头股室：产品质量股，负责全县抽检工作总体统筹、方案制定、任务分解、进度调度、材料汇总报送及日常综合协调。

责任股室及单位：

1.食品生产股：负责食品生产企业、食品小作坊领域抽检组织、风险排查，督促食品生产企业不合格问题整改处置。

2.食品经营股：负责食品销售、食用农产品、特殊食品等流通领域抽检组织及风险排查，督促经营环节不合格问题整改处置。

3.食品餐饮股：统筹餐饮服务、学校食堂、养老机构食堂、网络餐饮等业态抽检工作，强化餐饮环节风险管控。

4.执法大队：负责分派抽检不合格食品的核查处置、立案查处及线索移送工作，承担部分重点案件直接查办任务；指导各市场

监管所开展不合格食品核查处置，统筹分配案件任务，统一业务标准，严厉打击违法行为，落实监管闭环。

5.各市场监管所：落实辖区抽样工作、现场检查、日常风险排查、不合格整改复查等工作，承接执法大队交办的核查处置工作。

6.检验检测中心：负责食品抽检相关系统的管理工作，督促核查处置信息填报，做好抽检数据信息公示、农产品不合格信息通报，确保数据上报规范及时。

三、工作要求

（一）统筹协同联动，构建全链条抽检

统筹局机关各股室、各市场监管所、检测中心工作力量，按季度时序进度推进任务：一季度完成 10%-20%、二季度累计 40%-50%、三季度累计 75%-85%、四季度 100%完成。加强与农业农村、卫健、公安、教育等部门协同联动，实现全链条风险共治，及时互通不合格信息，闭环落实后续监管。

（二）坚持风险导向，精准锚定抽检重点

严格对标年度不合格率管控目标，自治区转移加工食品、食用农产品不合格率达到市级下达指标。压实高风险企业、往年不合格企业、信用低风险主体抽检频次，常态化开展跟踪抽检、回头看。主动配合市级“蓝军”抽检行动，深挖行业潜在风险。

（三）强化闭环处置，提升风险防控效能

严格分级落实复检异议受理职责，全面落实“抽检—处置—整改—回头看”闭环管理，确保不合格食品核查处置率 100%，90 日按时办结率达 90%以上，强化重点行业、重点企业专项治理，同

步开展小微企业技术帮扶。

（四）规范全流程操作，严守数据质量

严格执行国家、自治区抽检工作规范，压实抽样、检验、数据上报全流程管理。加强承检机构管理和日常审核，保障抽检数据真实、准确、完整，常态化迎接市级数据抽查与年度考核。

（五）规范信息公布，强化社会共治

坚持稳妥审慎原则，规范抽检信息发布流程，强化舆情风险预判。健全部门信息通报机制，主动公开合规抽检信息，引导社会共同参与食品安全治理。

（六）严守纪律红线，依法从严查处

局机关各相关股室、各市场监管所、检测中心及工作人员，严禁擅自更改抽检数据、瞒报漏报、提前泄露抽样信息，严禁收受管理对象馈赠、利用抽检谋取私利。抽检发现的各类食品安全违法行为，一律依法依规从严查处。

四、其他事项

各市场监管所在抽检工作推进过程中遇到困难和问题，及时向局机关相关股室沟通对接，由县市场监管局统一对接市级相关科室协调解决。

牵头股室：产品质量股 高陆兵 18648857348

案件核查：执法大队 廖荣成 13687826300

系统填报：检测中心 石晓玮 18777238263

附件：1.2026年融水苗族自治县食品安全监督抽检任务分配表

- 2.2026 年自治区转移支付地方监督抽检品种及任务分配表
- 3.2026 年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表
- 4.2026 年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表
- 5.广西食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）

附件 1

2026 年融水苗族自治县食品安全监督抽检任务分配表

单位：批次

乡（镇）	人口总数（人）	人口占比	市场监管部门任务数	自治区转移监督抽检任务数			市本级监督抽检任务数				各县需补充任务数		
			(3.5 批次/千人)	小计	加工食品	食用农产品	小计	加工食品	加工食品 (已抽)	食用农产品 (已抽)	小计	加工食品 (剩余任务)	已抽
融水镇	150326	36.45%	586	300	149	151	58	11	47	0	228	212	16
和睦镇	15257	3.70%	56	11	6	5	20	0	15	5	25	25	0
三防镇	13757	3.34%	45	5	5	0	0	0	0	0	40	10	30
怀宝镇	9768	2.37%	40	15	5	10	0	0	0	0	25	25	0
洞头镇	10112	2.45%	55	10	5	5	25	10	15	0	20	20	0
大浪镇	14187	3.44%	45	5	5	0	10	10	0	0	30	10	20
永乐镇	16022	3.88%	56	16	6	10	20	0	15	5	20	20	0
四荣乡	9726	2.36%	45	15	5	10	0	0	0	0	30	10	20
香粉乡	9503	2.30%	46	10	5	5	10	10	0	0	26	15	11
安太乡	13680	3.32%	46	16	6	10	0	0	0	0	30	20	10
汪洞乡	11015	2.67%	40	15	5	10	0	0	0	0	25	25	0
同练瑶族乡	8043	1.95%	40	15	5	10	0	0	0	0	25	25	0
滚贝侗族乡	11662	2.83%	40	5	5	0	0	0	0	0	35	15	20
杆洞乡	18392	4.46%	45	15	5	10	0	0	0	0	30	30	0
安陞乡	14255	3.46%	45	15	5	10	15	0	15	0	15	15	0
白云乡	24257	5.88%	47	17	5	12	0	0	0	0	30	30	0
红水乡	16998	4.12%	45	5	5	0	0	0	0	0	40	20	20
拱洞乡	19365	4.70%	40	15	5	10	0	0	0	0	25	25	0
良寨乡	13759	3.34%	40	5	5	0	0	0	0	0	35	5	30
大年乡	12361	3.00%	41	16	6	10	0	0	0	0	25	25	0
全县	412445	100.00 %	1443	526	248	278	158	41	107	10	759	582	177

附件 2

2026 年自治区转移支付地方监督抽检品种及任务分配表

单位：批次

序号	食品大类	柳城	鹿寨	融安	融水	三江	柳北	城中	鱼峰	柳南	柳江	全市合计
1	粮食加工品	12	28	8	10	6	12	3	17	63	82	241
2	食用油、油脂及其制品	0	7	6	2	5	3	1	2	7	4	37
3	调味品	21	20	20	22	24	42	21	31	39	21	261
4	肉制品	10	18	13	8	10	16	5	25	41	40	186
5	乳制品	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	2
6	饮料	4	6	4	4	6	8	0	11	5	11	59
7	方便食品	4	0	0	2	6	17	2	30	34	36	131
8	饼干	1	0	0	0	1	0	0	2	2	4	10
9	罐头	0	1	1	0	1	1	1	1	1	2	9
10	冷冻饮品	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	6
11	速冻食品	2	3	2	3	3	11	6	10	23	11	74
12	薯类和膨化食品	2	0	0	2	1	12	5	20	31	34	107
13	糖果制品	1	0	0	1	1	1	1	4	2	2	13
14	茶叶及相关制品	6	3	3	20	87	4	3	5	4	5	140
15	酒类	1	5	5	5	5	1	5	5	5	4	41
16	蔬菜制品	15	15	4	14	5	23	7	40	57	61	241
17	水果制品	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	17

序号	食品大类	柳城	鹿寨	融安	融水	三江	柳北	城中	鱼峰	柳南	柳江	全市合计
18	炒货食品及坚果制品	2	0	0	0	2	11	3	27	30	32	107
19	蛋制品	1	0	0	0	2	1	2	7	10	10	33
20	可及焙烤咖啡产品	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
21	食糖	4	6	1	2	2	2	2	1	4	7	31
22	水产制品	1	2	2	2	2	2	1	9	11	13	45
23	淀粉及淀粉制品	4	2	3	8	9	9	3	6	12	22	78
24	糕点	4	0	8	4	11	9	1	19	26	33	115
25	豆制品	2	6	0	1	6	6	2	9	10	12	54
26	蜂产品	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
27	保健食品	6	6	6	6	6	6	6	7	7	6	62
28	餐饮食品	100	100	100	100	100	110	110	110	110	100	1040
29	食品添加剂	0	0	0	1	0	2	0	5	0	7	15
30	其他食品	0	0	0	0	1	17	0	30	24	28	100
31	食用农产品	249	248	201	278	244	394	204	595	491	400	3304
32	调度任务量	28	28	28	28	28	29	28	29	29	29	284
	合计	481	506	416	526	576	753	425	1062	1082	1020	6847

附件 3

2026 年自治区转移支付各市普通食品监督抽检品种及项目表

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	必检项目	延伸项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以Pb计)、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	偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A	/
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	/
		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 、赭曲霉毒素A	/
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	/
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉(以Cd计)、总汞（以Hg计）、无机砷(以As计)	/
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(Cr计)、赭曲霉毒素A	/
			谷物粉类制成品	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	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐

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	必检项目	延伸项目
						(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	
				发酵面制品	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)	菌落总数、大肠菌群
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）
				其他谷物粉类制品	较高	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)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	/
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	/
				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	/

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	必检项目	延伸项目
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	/
				菜籽油	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、铅（以Pb计）	/
				大豆油	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）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	/
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	/
				油茶籽油	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）、铅（以Pb计）	/
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	总砷(以As计)
		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、铅（以Pb计）	苯并[a]芘、总砷(以As计)
		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）、大肠菌群、霉菌	铅(以Pb计)、总砷(以As计)
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群

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	必检项目	延伸项目
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	/
		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）	/
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、多菌灵、克百威	丙溴磷、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）、毒死蜱、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总氮（以 N 计）	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群

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	必检项目	延伸项目
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、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	吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、阿斯巴甜
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	/
				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）、二氧化硫残留量	/
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
				其他半固体调味料	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、安赛蜜	罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

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	必检项目	延伸项目
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	大肠菌群
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	/
		食盐	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）
				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）
				风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	/
				特殊工艺食用盐	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）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	/
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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）	/

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	必检项目	延伸项目
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素、红2G	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	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)、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、氯霉素、菌落总数	铅(以Pb计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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	必检项目	延伸项目
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁	丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、丙二醇	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	/
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、黄曲霉毒素 M ₁	阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、沙门氏菌	菌落总数、大肠菌群、丙二醇
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	/
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂和调制乳粉）	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群

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	必检项目	延伸项目
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数	
				稀奶油、奶油和水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌	菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	/
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷（以As计）、溴酸盐、硝酸盐（以NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
				饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量（以O ₂ 计）、三氯甲烷
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷（以As计）	耗氧量（以O ₂ 计）、三氯甲烷
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、展青霉素、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	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
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	霉菌、酵母

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	必检项目	延伸项目
			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、菌落总数、霉菌、酵母	安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			其他饮料	其他饮料	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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、	安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、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	必检项目	延伸项目
			方便面	方便米粉（米线）	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			方便面	方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			方便面	其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			其他类方便食品	其他方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠(以糖精计)
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、霉菌	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）

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	必检项目	延伸项目
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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）、商业无菌	/
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 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）、商业无菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
				蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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）、商业无菌	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				食用菌罐头	较高	铅（以 Pb 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	二氧化硫残留量
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1、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	/

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	必检项目	延伸项目
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	一般	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、菌落总数、大肠菌群	糖精钠（以糖精计）、安赛蜜
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）	/
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铬（以 Cr 计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、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）、沙门氏菌	铅（以 Pb 计）、氯霉素
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	/

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	必检项目	延伸项目
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计）	/
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	镉（以 Cd 计）
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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）	菌落总数、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	/
				薯泥（酱）类	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	/
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、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	必检项目	延伸项目
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	铅（以 Pb 计）
			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	/
			果冻	果冻	一般	合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	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）、大肠菌群、酵母
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	一般	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	铅(以Pb计)、啉虫脒
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			代用茶	枸杞（干）	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、	毒死蜱、吡虫啉

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	必检项目	延伸项目
						氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
				菊花（干）	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				金银花（干）	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒（原酒）	高	酒精度、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	氰化物（以 HCN 计）、铅（以 Pb 计）、
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）
			果酒	果酒	较高	酒精度、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、二氧化硫残留量	酸性红

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	必检项目	延伸项目
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、纽甜	甲醇、氰化物（以 HCN 计）
				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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、纽甜、三氯蔗糖、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的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、大肠菌群	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 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	必检项目	延伸项目
			蔬菜干制品	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（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、阿斯巴甜、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖
			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）、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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）	/
			食用菌制品	腌渍食用菌	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	/
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（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）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）、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	二氧化钛
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊	霉菌、展青霉素

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	必检项目	延伸项目
						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)、糖精钠(以糖精计)、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、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、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、菌落总数、大肠菌群	
			果酱	果酱	一般	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、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红）
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）	瓜子	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以 Pb 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）、安赛蜜
				花生制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以 Pb 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）、安赛蜜
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以 Pb 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）、安赛蜜
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、	

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	必检项目	延伸项目
						大肠菌群、沙门氏菌	
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			液蛋制品	液蛋制品	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）、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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）、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌
			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）、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
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	/
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	/
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤	

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	必检项目	延伸项目
						藓红）	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
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	
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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）、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以	

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	必检项目	延伸项目
						山梨酸计)	
				盐渍藻	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)	
				其他盐渍水产品	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	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）、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)	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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)、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	合成着色剂（柠檬黄）
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素、氢氰酸、水分	

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	必检项目	延伸项目
			淀粉制品	粉丝粉条	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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	铅（以 Pb 计）
				其他淀粉制品	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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量（以干基计,质量分数）、IMO 含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质（固形物）、硫酸灰分	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、菌落总数、霉菌、大肠菌群、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）、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	必检项目	延伸项目
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、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）、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）
			粽子	粽子	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、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	过氧化值（以脂肪计）
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、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)、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）、纳他霉素、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	丙二醇、安赛蜜

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	必检项目	延伸项目
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、铅（以Pb计）	黄曲霉毒素B ₁ 、铝的残留量（干样品，以Al计）
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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)	铅（以Pb计）、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二甲基黄、二乙基黄
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	铅（以Pb计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、呋喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氟胺氰菊酯	霉菌计数、氯霉素
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅(Pb)	

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	必检项目	延伸项目
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-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、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醒、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q ₁₀ 、番茄红素、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、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明	
28	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	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)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	铅(以 Pb 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	必检项目	延伸项目
				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)、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)	/
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	/
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
				其他油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	/
				水饺馄饨（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)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	/
				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)、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)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（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)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅(以 Pb 计)
				酱卤肉制品（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)、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	/

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	必检项目	延伸项目
						用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）	
				油炸肉制品（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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）	/
			预制肉类（自制）	肉糜制品（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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	/
		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	/
				蘸料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				其他调味料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
		预制水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	/
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	较高	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)	/
		焙烤食品(自制)	焙烤食品（自制）	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以	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	必检项目	延伸项目
						AI 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	
		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	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	/
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 AI 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	/
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
				豆浆(自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/
				果蔬汁类及其饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
				其他饮料(自制)	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/
				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(以十二烷基苯酸钠计)、大肠菌群	/

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	必检项目	延伸项目
		果蔬类制品(自制)	蔬菜类制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)	
			水果类食品(自制)	即食鲜切水果(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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	/
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	/
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	/
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数	/
			单一食品添加剂	糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	/
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、干燥减量、重金属(以 Pb 计)、砷(As)	/
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)	铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)	白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)
				焦糖色	一般	吸光度 E _{1cm} ^{0.1%} (610 nm)、氮氮(以 N 计)、二氧化	总砷(以 As 计)、铅(Pb)

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	必检项目	延伸项目
						硫(以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)	、总汞 (以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值(以 KOH 计)、皂化值(以 KOH 计)、熔程、甘油和其他多元醇、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质	铅(Pb)
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150μm (100 目) 通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)
				红曲红	一般	色价 E _{1cm} ^{1%} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)	/
				红曲黄色素	一般	色价 E _{1cm} ^{1%} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计)	/
				胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)	/
				食品工业用酶制剂	一般	菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	铅(Pb)、总砷(以 As 计)
				碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	一般	碳酸钙（CaCO ₃ ）含量（以干基计）、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/
30	其他食品	其他食品	其他食品	螺蛳粉、老友粉、桂林米粉等地方特色粉类	较高	过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、霉菌、菌落总数	大肠菌群、黄曲霉毒素 B ₁
注：延伸项目不做强制检验要求，各级市场监管部门可根据监管需要自行选取延伸检验项目检验。							

附件 4

2026 年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表

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	必检项目	选检项目
1	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉*	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺
				牛肉*	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	水分、倍他米松、氟尼辛、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肉*	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	/
			禽肉	鸡肉*	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、氟苯尼考、尼卡巴嗪
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素	氧氟沙星、氟苯尼考、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉*（重点品种：鸽肉）	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝*	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、双氯芬酸
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	环丙氨嗪
				猪肾	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特

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	必检项目	选检项目
2	蔬菜	蔬菜					罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）	/
				羊肾	高	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	/
				其他畜副产品	高	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	/
			禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、环丙氨嗪	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	/
			豆芽	豆芽*	较高	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）、总汞（以 Hg 计）	铅（以 Pb 计）
			鳞茎类蔬菜	葱*	较高	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、甲基异柳磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果
				韭菜*	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	多菌灵、腐霉利
			叶菜类蔬菜	菠菜*	较高	毒死蜱、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素	克百威、铅（以 Pb 计）
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、毒死蜱	氧乐果、吡虫啉
				普通白菜*（小白菜、小油菜、青菜）	较高	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉（以 Cd 计）、氧乐果

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	必检项目	选检项目
				芹菜*	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、啉虫脒、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威
				叶芥菜	较高	啉虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素、毒死蜱	噻虫胺
				蕹菜	较高	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷、氧乐果	阿维菌素
				油麦菜*	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒*	较高	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	氟吡菌胺、克百威、乙酰甲胺磷
				茄子*	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	克百威、水胺硫磷
				番茄	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	噻虫胺、啉虫脒
				樱桃番茄	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	噻虫胺、啉虫脒
				甜椒*	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	阿维菌素、氟啉虫酰胺、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜*	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果
				苦瓜	较高	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷	啉虫脒、噻虫嗪
				节瓜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啉虫脒、噻虫嗪、克百威	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐
			豆类蔬菜	菜豆*	较高	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	毒死蜱、多菌灵、水胺硫磷

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	必检项目	选检项目
				豇豆*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱	氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆*	较高	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、噻虫嗪
			根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯*	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪	苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
				胡萝卜*	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以 Pb 计）、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷
				姜*	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				萝卜*	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	甲拌磷、噻虫胺
				马铃薯*	较高	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以 Cd 计）、甲拌磷	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量
				山药*	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芋	较高	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威	甲拌磷
			茎类蔬菜	茎用莴苣	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、啶虫脒	毒死蜱、克百威
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、毒死蜱	多菌灵
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克百威、氧乐果	氟虫腈、阿维菌素

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	必检项目	选检项目
3	水产品	水产品		结球甘蓝	较高	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威、甲基异柳磷	氟虫腈、阿维菌素
				鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
				去皮蔬菜	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）	/
			淡水产品	淡水鱼*	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、地西泮
				淡水虾*（重点品种：罗氏沼虾）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星
				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）、呋喃唑酮代谢物	/
			海水产品	海水鱼*	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	合成着色剂（柠檬黄）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）
				海水虾*	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	二氧化硫残留量
			贝类	贝类*	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）

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	必检项目	选检项目
			其他水产品	其他水产品*(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种:牛蛙;铜重点品种:鲑鱼)	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)	氯霉素、呋喃西林代谢物、诺氟沙星
4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	/
				梨*	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	阿维菌素、氧乐果
				枇杷	较高	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟菊	/
			核果类水果	枣	较高	氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	/
				桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、噻虫胺、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃*	较高	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
				李子	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、克百威	/
				樱桃	较高	氟虫腈、啉虫脒、克百威、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪	/
			柑橘类水果	柑、橘*	较高	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	氯唑磷、克百威、噻虫胺

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	必检项目	选检项目
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、毒死蜱、噻虫胺	多菌灵、克百威
				柠檬	较高	联苯菊酯、多菌灵、克百威、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	毒死蜱
				橙*	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷
				金橘	较高	乙螨唑、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、溴氰菊酯	/
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡脘、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	联苯菊酯、氟虫腈
				草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、毒死蜱、多菌灵、草甘膦	镉、敌敌畏、敌百虫、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				猕猴桃	较高	氯吡脘、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡唑醚菌酯	/
				桑葚*	较高	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)、多菌灵	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、纽甜
				西番莲(百香果)	较高	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、镉(以 Cd 计)、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
			热带和亚热带水果	香蕉*	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芒果*	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				火龙果	较高	乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、噻虫	/

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	必检项目	选检项目
						噻、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
				荔枝*	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、溴氰菊酯、氧乐果
				杨梅*	较高	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)、啉虫脲	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、阿维菌素、纽甜、三氯蔗糖、
				龙眼*	较高	二氧化硫残留量、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、克百威
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
				番木瓜*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果
				柿子	较高	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啉虫脲、水胺硫磷、克百威	/
				菠萝	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、苯醚甲环唑	多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				黄皮	较高	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷	/
				榴莲	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、镉(以Cd计)	/
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	/
				甜瓜类	较高	乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、氧乐果、克百威	/
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋*	高	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星

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	必检项目	选检项目
				其他禽蛋*	高	磺胺类(总量)、多西环素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
6	豆类	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、噻虫胺、噻虫嗪	/
7	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	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	/
				花生*	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素 B ₁	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺、过氧化值(以脂肪计)
				其他籽类	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、噻虫胺	/

注：1.带*的食品细类为必检品种，各市县必须开展该品种抽检，必检项目全项检测，选检项目检测至少选2项。不带*的食品细类不做强制抽检要求，若抽检，必检项目全项检测，选检项目不做强制要求。

2.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。

3.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。

4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

融水苗族自治县市场监督管理局办公室

2026 年 8 月 3 日印发
