

# 获嘉县市场监督管理局文件

获市监〔2022〕3号

## 获嘉县市场监督管理局 关于印发《2022年食品安全监督抽检计划》的 通知

各股、室、队、中心、基层所：

现将《获嘉县2022年食品安全监督抽检计划》印发给你们，请认真组织实施。

获嘉县市场监督管理局

2022年1月19日

# 获嘉县 2022 年食品安全监督抽检计划

根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第 15 号）有关规定，按照新乡市市场监管局的统一部署安排，结合我县食品安全实际，研究制定本计划。

## 一、工作原则

聚焦民生，突出问题导向。按照老百姓“吃什么检什么”和“关心什么检什么”原则，统筹安排监督抽检任务，加强“一老一小”等重点人群、农村校园等重点地区，“你点我检”等重点问题抽检，深入挖掘风险点，积极回应关切。持续提升食品抽检工作质量，增强食品抽检的针对性、有效性和系统性，充分发挥监督抽检和快速检测排查化解食品安全风险隐患的作用。

## 二、工作任务

2022 年，我县按照市局的部署食品安全监督抽检任务 900 批次，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 1.3 批次/千人，食品快检 300 批次，具体由食品股组织实施。

### （一）监督抽检任务

县食品安全监督抽检任务 900 批次，其中，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 1.3 批次/千人，食用农产品 546 批次，餐饮食品 118 批次，食品流通环节 118 批次，食品生产环节 118 批次。

1. 抽检品种及项目。县局监督抽检以食用农产品为主，严格

执行总局确定的市县食用农产品重点品种,(重点品种及检测项目见附件),重点品种覆盖率应不少于80%。根据监管需要和市局统一安排,适当抽取本辖区食品小作坊生产的预包装食品。

2. 抽检时间和频次。县局组织的监督抽检原则上全年均衡开展,对市场销售的食用农产品原则上每月实施抽检。

3. 抽检对象及场所。县局应在当地城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、便利店、小食杂店、小摊贩、小餐饮、小作坊等进行食品抽样。县级局负责的抽检对象原则上不与市局重复。

4. 要加大对校园食堂的抽检力度,辖区内校园食堂抽检覆盖率要达到80%以上(力争达到100%);关于疫情影响学校不让抽的问题,要以食安办的名义通知到教育部门必须配合,不能以校园周边代替校园食堂。

## (二) 食品快检任务

全县共计划完成食品快速检测300批次,主要对食用农产品、餐饮食品、散装食品、现场制售食品等进行安全风险初步筛查,开展禁限用农兽药、非法添加物质、污染物、食品添加剂等检测项目。

局食品监管股要全面推进食品快检工作,完善食品快检室、食品快检车等相应的管理制度,对从事食品快检的检验人员进行专业技术培训,在河南快检车信息管理系统中记录所检测食品或食用农产品的品种、名称、数量、检测项目、检测方法、检测日期、检测人员、检测结果,以及所使用的食品快检产品的生产单

位、型号、批号、被检测单位信息等。为快检车配备专业技术人员 2 名和驾驶员 1 名，相应型号的 GPS 定位仪、摄像头、温湿度计等硬件设备。根据食品快检要求，为快检车信息管理系统安装运行提供场地、人员、硬件装备等必备条件，为食品快检车高效运行提供全方位支持保障。快检车运行使用情况将纳入食品安全年度考核。

### 三、抽样要求

我局加强过程管理，进一步规范食品抽检工作，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。

（一）抽样工作规范。承检机构在抽样过程中要坚持“双随机”原则，随机选取抽样对象、随机确定抽样人员。严格按照规定开展抽检工作，在工作时限内通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送抽检数据。

（二）抽样人员培训。抽样工作开展前，抽样机构要对抽样人员进行培训，包括法律法规、抽样 APP 使用、食品分类、抽样方式、抽样文书填写、抽检信息系统使用等。各机构要严格遵循食品抽检程序和规范抽取样品，坚持付费购样、不得免费获得样品、不得接受赠送产品、不得收取其他费用，不得调换样品、不得无正当理由废弃样品、不得损坏样品，不得规避抽样 APP 限制条件、不得随意使用纸质抽样单，坚决杜绝代人签字、漏签、签错、缺少印章、错误封签、封条破损等问题。抽样单不得随意更改，如需要更改信息应当由被抽样单位签字或盖章确认。所抽样品应能

满足检验和复检的需要，且符合有关规定，保证程序合法有效。实施抽检分离，抽样人员和检验人员不得为同一人，抽样前要将抽样人员名单上报至赋予任务的监管部门。

**（三）信息填报。**所有抽样信息均通过“国家食品安全抽样检验信息系统”移动抽样终端 APP 进行填报。原则上，在抽样现场进行信息录入，在网络不畅、装备发生问题等特殊情况下，抽样人员可手工填写备用的纸质抽样单进行抽样，并尽快补录相关数据及采样照片到抽检信息系统平台。严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》要求采集抽样照片录入系统。各抽样机构自行印制抽样文书、自行配备抽样装备，抽样编号规则按市场监管总局有关规定执行。

抽样人员要对抽样关键过程进行拍照和音频记录，确保图片和音频清晰可辨，做好证据保存。鼓励采用音像记录装备对抽样全过程进行记录。

**（四）样品传递与保存。**抽取样品后应按规范放置，保证样品完好送至检验单位。对于需冷藏或冷冻等保存条件有特殊要求的食品，抽样时应做好样品采样前的保存条件、采样后保存运输条件的证据记录。抽样人员应在抽样后 5 个工作日内与接样人员完成样品交接，保质期短的食品需及时移交。对于易碎品、有储存温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品，应采取适当措施，保证样品运输过程符合标准和样品标示要求。

餐饮食品采样后应冷藏，涉及微生物项目的餐饮食品，应在

样品抽取后 4 小时内送至检验机构。畜禽肉、水产品样品采集后应冷藏，并在 8 小时内送达承检机构，否则应采取措施冷冻储存。蔬菜、水果、鲜蛋样品采集后可常温保存，并在 8 小时内送达承检机构，否则应采取措施冷藏储存。蔬菜、水果、鲜蛋样品应注意储运过程防碰撞、挤压，并按要求做好抽样和运输过程的音像记录，留存备查。

#### 四、检验要求

(一) 依法依规进行检验。食品检验实行承检机构与检验人负责制。在检验工作开始前，要按照制定的抽检工作方案对检验人员进行培训。严格按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等有关规定和标准进行检验，不准私自更改使用检验和判定标准。

(二) 检验时限及要求。承检机构应优先安排非食用物质、致病菌等高风险项目的检验。此外，保质期短样品也应优先安排检验。承检机构应严格执行自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告；发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后 24 小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报赋予任务的监管部门。

(三) 不合格报告信息上传。承检机构检出不合格样品后，应核实相关批次样品的抽检全流程材料，确保完全符合有关规范要求。在检验结论做出后应当在 2 个工作日内，将不合格样品检验

报告及《食品安全抽样检验告知书》《国家食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料上传至“国家食品安全抽样检验信息系统”。

**（四）标签标识的检验。**关于标签标识的检验，可以作为一项内容来检，但不能录入系统，系统内提交的报告必须是符合总局规定的检验项目的报告，可以单独出具标签标识报告交给赋予任务的监管部门作为执法依据。

## **五、工作要求**

局食品监管股和承检机构要高度重视食品安全监督抽检工作，尽力克服新型冠状病毒肺炎疫情不利影响，确保各项工作顺利完成。

**（一）加强组织领导，落实检管结合。**根据市场监管总局有关规定，在开展食用农产品、进口重点冷链食品（畜禽肉和水产品）监督抽检时，属地市场监管所派员陪同抽样，并依法开展现场监督检查，陪同人员应不少于2名。抽样人员（含监管人员）、食用农产品销售者，应当在抽样单和样品封条上共同签字或者盖章确认。属地监管人员应积极配合陪同抽样，按要求时限完成农产品抽样任务，监管人员陪同抽样情况将纳入市局对我县的年终考核。

**（二）细化工作方案，认真组织实施。**承检机构应根据有关要求细化实施方案，做好筹备工作，合理安排时间，统筹安排人员，保证方案切实可行。需监管部门派员陪同抽样的，应主动联系属地监管部门，做好沟通协调、合理安排时间。在新冠疫情防控期间，承检机构要采取严密措施做好人员防护，确保抽检工作人员

人身安全。抽样人员应遵守各地有关规定，出发前应检查防护用品，所抽取样品的外包装经消毒后再实施封样，样品消毒和受理工作应在指定区域内完成，样品隔离存放，保障抽检工作顺利开展。

**（三）强力推进，均衡抽检。**按照前期统计的“提前招标、跨年度实施、系统内承检机构按季度计划调控”这三种基本模式，根据本辖区财政规定的实际情况，选好适合本辖区实际的模式，坚定不移地贯彻执行，以确保达成均衡抽检的目的。今年按照市局省局的考核指标来把控全县抽检工作进展情况，即6月底完成总任务的40%，第三季度末完成70%，年底完成全部任务。

**（四）遵守各项要求，规范抽检行为。**承检机构实行一把手负总责，要严格落实抽检分离和均衡抽检要求，保证监督抽检的检验资质覆盖所承担的任务，不得擅自分包检验。加强对标准物质、重点试剂耗材的储备与管理，杜绝出现疏忽纰漏。在抽样过程中，发现食品生产经营者涉嫌违法、生产经营的食品及原料没有合法来源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样的，应当及时报告当地市场监督管理部门进行处理，并汇总上报赋予任务的监管部门。

**（五）依法核查处置，确保工作到位。**要落实“四个最严”要求，及时在“国家食品安全抽样检验信息系统”领取核查处置任务，在收到不合格报告5日内启动核查处置工作，原则上3个月内完成核查处置，并将核查处置情况填报“国家食品安全抽样检验信息系统”。对不合格样品切实做到“产品控制、源头追溯、原

因排查、案件查处、整改落实”五个到位。收到不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的报告后，应在 24 小时内启动核查处置程序。发现生产经营者存在违法行为的，应依法严厉查处，需要协助调查的，主动与相关部门联系开展调查。对于发现涉嫌犯罪或不属于市场监管部门监管职责范围的，应及时移交相关部门。

根据食品抽检工作具体要求的变化和进展情况，县局可以对抽检计划、工作要求进行适当调整和补充。

联系人：韩明凯

电 话：0373-4591388

电子邮箱：hjxspk@163.com

- 附件：1. 2022 年市、县级食品抽检任务分工表  
2. 获嘉县 2022 年食品安全抽检任务明细  
3. 获嘉县 2022 年食用农产品重点品种及检测项目

附件 1

## 2022 年市、县级食品抽检任务分工表

序号	单位名称	监督抽检任务 (批次)	食品快检任务 (批次)
1	市局	3700	2000
2	辉县市	2250	700
3	卫辉市	1500	450
4	长垣市	2100	650
5	封丘县	2100	650
6	原阳县	1500	450
7	延津县	930	260
8	获嘉县	900	300
9	新乡县	620	200
10	红旗区	800	200
11	牧野区	800	200
12	卫滨区	500	180
13	凤泉区	450	150
14	平原示范区	400	150
15	高新区	530	120
16	经开区	420	100
	合计	19500	6760

## 附件 2

## 获嘉县 2022 年食品安全抽检任务明细

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)	检验项目
1	粮食 加工品	大米	大米	大米	铅(以 Pb 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	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰
		挂面	挂面	普通挂面、手工 面	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	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	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮
				米粉	铅(以 Pb 计)
				其他谷物碾磨加 工品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
		其他粮食 加工品	谷物粉类制 成品	生湿面制品	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及 其钠盐(以脱氢乙酸计)
				发酵面制品	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)、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	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)、二氧化硫残留量、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)	检验项目
1	粮食 加工品	其他粮食 加工品	谷物粉类制 成品	其他谷物粉类制 成品	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）、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油（含煎炸 用油）	食用植物油 （半精炼、全 精炼）	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄 果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				菜籽油	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
				大豆油	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）
				食用植物调和油	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
				其他食用植物油 （半精炼、全精 炼）	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）
		煎炸过程用 油（餐饮环 节）	煎炸过程用油	酸价、极性组分	
		食用动物 油脂	食用动物油 脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘
食用油脂 制品	食用油脂制 品	食用油脂制品	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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)	检验项目
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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)、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	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
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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)、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
		调味料酒	调味料酒	料酒	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)、糖精钠(以糖精计)、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	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV
				其他香辛料调味品	铅(以 Pb 计)
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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
				其他固体调味料	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、糖精钠(以糖精计)、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)	检验项目	
3	调味品	调味料	半固体复合 调味料	蛋黄酱、沙拉酱	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	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、沙门氏菌	
				辣椒酱	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)	
				火锅底料、麻辣 烫底料	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	
				其他半固体调味 料	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)	
			液体复合调 味料	蚝油、虾油、鱼 露	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	总酸(以总酸计)、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、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	
			味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅(以Pb计)
			食盐	食用盐	普通食用盐	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)

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)	检验项目
3	调味品	食盐	食用盐	低钠食用盐	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	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	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	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 <sub>2</sub> 计)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	铅(以Pb计)、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、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

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)	检验项目
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、氯霉素、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
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	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
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌
				发酵乳	蛋白质、酸度、脂肪、乳酸菌数、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群
			其他乳制品 (炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				干酪(奶酪)、再制干酪	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、菌落总数、酵母、霉菌
				奶片、奶条等	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺
				稀奶油、奶油和无水奶油	酸度、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌、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)	检验项目
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他饮用水	耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、霉菌和酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	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
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	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)、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
			其他饮料	其他饮料	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、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)	检验项目
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	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群
			调味面制品	调味面制品	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
			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	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	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)、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	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌
				水产动物类罐头	组胺、无机砷(以As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
			果蔬罐头	水果类罐头	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)、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
				蔬菜类罐头	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)	检验项目
9	罐头	罐头		食用菌罐头	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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
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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脂肪
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)
				包子、馒头等熟制品	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群
			速冻谷物食品	玉米等	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、胭脂红
			速冻水产制品	速冻水产制品	过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝胺
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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)	检验项目
12	薯类和膨 化食品	薯类和膨 化食品	膨化食品	含油型膨化食品 和非含油型膨化 食品	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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
			薯类食品	干制薯类	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)
				冷冻薯类	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯泥(酱)类	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
				薯粉类	铅(以 Pb 计)
其他类	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧 克力制品	巧克力、巧克力 制品、代可可脂 巧克力及代可可 脂巧克力制品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	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、霉菌、酵母、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
14	茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌 龙茶、黄茶、白 茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、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、氧乐果、茚虫威、毒死蜱、唑虫酰胺、氟

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)	检验项目
		含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它 含茶制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
			代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啞螨酯、吡虫啉、井冈霉素
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原酒)	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基 氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		发酵酒	黄酒	黄酒	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)
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛、警示语标注
			葡萄酒	葡萄酒	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
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)
		其他发酵酒	其他发酵酒	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)	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用 酒精为酒基的配 制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				以发酵酒为酒基 的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN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)	检验项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			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	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)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)
				腌渍食用菌	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、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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、吡螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉啉酯、肟菌酯、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

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)	检验项目
18	炒货食品 及坚果制 品	炒货食品 及坚果制 品	炒货食品及 坚果制品(烘 炒类、油炸 类、其他类)	开心果、杏仁、 扁桃仁、 松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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
				其他炒货食品及 坚果制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	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
			其他类	其他类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、 大肠菌群、沙门氏菌
20	可及焙 烤咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				冰片糖	总糖分、还原糖分、螨
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、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)	检验项目
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制定动物性水产干制品	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺
				盐渍藻	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(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)
			生食水产品	生食动物性水产品	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
			其他水产制品	其他水产制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母
			淀粉制品	粉丝粉条	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以A1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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

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)	检验项目
24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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A1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
			月饼	月饼	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)、铝的残留量(干样品,以A1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
			粽子	粽子	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	10-羟基-2-癸烯酸、酸度

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)	检验项目
26	蜂产品	蜂产品	蜂花粉	蜂花粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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)、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、格列苯脲、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
28	餐饮食品	米面及其 制品(自制)	小麦粉制品 (自制)	发酵面制品 (自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
				油炸面制品 (自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)
		肉制品(自 制)	熟肉制品(自 制)	肉冻、皮冻 (自制)	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)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产及水 产制品(自 制)	水产及水产 制品(自制)	生食动物性水产 品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中的Al计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴
		坚果及籽 类食品(自 制)	坚果及籽类 食品(自制)	花生及其制品 (自制)	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>
		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

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)	检验项目
28	餐饮食品	餐饮具	复用餐饮具	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)、大肠菌群
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	自定项目, 方案另行印发。
29	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	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	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数

附件 3

## 获嘉县 2022 年食用农产品重点品种及检测项目

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)、恩诺沙星, 莱克多巴胺、沙丁胺醇、挥发性盐基氮、	
		猪肉	磺胺类(总量)、甲氧苄啶、恩诺沙星, 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、挥发性盐基氮、	
		羊肉	磺胺类(总量)、克伦特罗、恩诺沙星, 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、挥发性盐基氮、	
	禽肉	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、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、	
蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺, 氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	备注
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤，铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）、总汞（以 Hg 计）	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、吡虫啉、镉（以 Cd 计），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、	
	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱，克百威、铅（以 Pb 计）、氧乐果、乙螨唑	
	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以 Cd 计）、腐霉利、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果，克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷	
	茄果类蔬菜	辣椒	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、啶虫脒，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	
		茄子	镉（以 Cd 计）、氧乐果，甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威	
	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氟虫晴，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、腐霉利	
		普通白菜	啶虫脒、毒死蜱、氟虫脞、氧乐果，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	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	备注
蔬菜	叶菜类 蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、啉虫脒、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	
		油麦菜	阿维菌素、氟虫腈，啉虫脒、甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱	
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮，挥发性盐基氮、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	
		淡水虾	恩诺沙星，镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	
	海水产品	海水虾	镉（以 Cd 计），挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
		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）	
		海水鱼	恩诺沙星，挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	
	其他 水产品	其他水产品 (重点品 种：牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物，呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、镉（以 Cd 计）	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	备注
水果类	柑橘类 水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑，氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	
	浆果和其 他小型 水果	猕猴桃	氯吡脞，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、腈苯唑，噻虫胺、苯醚甲环唑、氟虫腈、多菌灵	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑，氟虫腈、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
生干坚果与 籽类食品	生干坚果 与籽类 食品	生干籽类 (重点品 种：芝麻、 花生)	酸价、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、 苯醚甲环唑	仅花生检测黄 曲霉毒素 B <sub>1</sub> 。

注：1.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（2022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，样品前处理按该标准附录 B 规定。

3.可选项目选择原则：

1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限制的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及化合物  
清单》中的金刚烷胺等药物，在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

2) 可选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，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残  
留项目在 GB2763 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 GB 31650 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 号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督  
抽检。

---

获嘉县市场监督管理局办公室

2022年1月19日印发

---