

沁水县市场监督管理局文件

沁市监字【2024】38号

沁水县市场监督管理局 关于印发《2024年全县食品安全监督抽检 工作实施方案》的通知

综合行政执法队、各市场监管所、局机关各股（室）、中心：

现将《2024年全县食品安全监督抽检工作实施方案》印发给你们，请结合实际认真组织实施。

沁水县市场监督管理局

2024年4月7日

（此件不公开）

2024年全县食品安全监督抽检实施方案

为认真贯彻落实县委县政府各项决策部署和全省食品安全抽检监测工作会议精神，根据市局《关于2024年全市食品安全抽检监测工作实施方案的通知》（晋市市监〔2024〕29号）要求，结合我县食品监管重点工作和实际，现制定全县食品安全监督抽检工作实施方案如下：

一、总体原则

2024年全县市场监管系统食品安全抽检工作，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；优化抽检分工，减少重复抽检；强化检管结合，建立食品抽检发现严重风险快速应对机制；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食品安全监管中的“千里眼”作用，全力守护好全县人民群众“舌尖上的安全”。

二、抽检任务

2024年，全县市场监管系统食品安全监督抽检计划任务604批次，具体安排如下：

（一）监督抽检任务。共安排604批次。其中普通食品抽检226批次（已完成116批次），食用农产品专项302批次（已完成94批次），“你点我检”76批次（已完成30批次，含普通食品21批次，食用农产品9批次），剩余364批次（含普通食品130，食

用农产品234批次）（见附件1、2）。

（二）各基层监管所任务分工。龙港所160批次，端氏所140批次，嘉峰所140批次，郑庄所84批次，固县所80批次。

省、市、县（区）三级监督抽检任务抽检品种及项目、抽检对象及频次、抽检区域及场所的具体分工安排（见附件3），食用农产品必检品种和必检、可选项目（见附件4）。

三、工作要求

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。按照全市食品安全监督抽检任务分工表，县局组织指导全县食品抽检工作，合理安排食品监督抽检任务，开展县本级食品监督抽检，压实抽样检验、信息公布、跟踪抽检和核查处置责任。及时将食品抽检发现的风险隐患，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）统筹市县分工，均衡推进抽检。按照省、市、县（区）三级分工，结合本地实际，均衡推进年度、季度、月度抽检任务，利用国抽信息系统校验功能，市县两级加强交流沟通，避免或减少重复抽检。省级重点对本行政区域内获得生产许可证的在产食品生产企业，省内大型餐饮单位、大型超市、食品经营场所和食用农产品批发市场，以及网络销售等食品开展抽检。市级重点负责对辖区内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。县（市、区）级重点对辖区内销售食用农产品和

“三小”食品抽检，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场等开展抽检。

市县两级组织食用农产品监督抽检，应完成指定的必检品种和必检项目，还应完成可选项目不少于6个（可选项目少于6个的全部检测）。自选品种和项目，应结合本地实际，以问题为导向，县级监督抽检项目不少于8个（项目少于8个的全部检测）。

（三）坚持问题导向，排查风险隐患。以农兽药残留超标、重金属残留、微生物污染、食品添加剂“两超”等问题为重点，聚焦“一老一小”食品，聚焦学校食堂及校园周边、城乡结合部、农村地区、农贸批发市场、社区便利超市、母婴用品店等重点区域环节，配合校园食品安全排查整治专项行动，加大校园食品抽检力度，对校园食堂实施全覆盖抽检；聚焦生鲜电商、直播带货、网红餐厅、餐饮外卖、集中供餐等重点环节，开展网络抽检专项；强化企业信用风险分类结果的运用，对信用风险高的企业适当提高抽检比例；对问题线索企业实施飞行抽检，对抽检不合格食品生产企业及其产品实施跟踪抽检。继续落实“十大攻坚行动”，深入开展专项抽检。严格按照食用农产品必检、可选项目要求组织监督抽检。不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。对抽检发现高风险的，应当及时报告并快速处置。

（四）紧贴监管实际，强化检管结合。充分发挥食品监督抽检对食品监管的技术支撑作用，实现抽检计划制定、组织实施、

核查处置、数据分析与日常监管有机结合。食用农产品抽检应以销售范围广、销售量较大的批发市场、超市为主，适当降低小微经营主体的抽检比例。落实食用农产品市场监管人员陪同抽样、现场监督检查取证和溯源信息填报工作，食用农产品抽检可结合季节供应特点、当地食用习惯适当增加品种项目，经省局同意后实施。

（五）确保核查到位，提升处置效能。要按照“五个到位”要求，进一步规范抽检不合格食品核查处置，强化对多次抽检不合格食品生产经营企业的核查处置工作的监督。要在规定时限及时认领、填报核查处置任务，按照省局原则上60日的时限要求，完成核查处置任务，处置结果经本单位法制部门合法性审查后填报国抽信息系统，按照“谁处置、谁公布”的原则及时公布核查处置结果。

（六）规范信息公开，强化结果运用。要完善抽检结果信息公开公布制度机制，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，同时加强对敏感信息公布的审核把关，不得擅自公布地方评价性抽检合格率。抽检不合格结果信息分级分类有序归集至国家企业信用信息公示系统。加强对食品抽检数据统计分析和食品安全风险研判，并及时向相关单位通报不合格信息。深入践行“厉行节约、反对浪费”要求，加强与社会各方力量的协作，拓宽食品合格备样处置渠道，坚决制止食

品浪费行为，认真做好《食品安全抽样检验备份样品处置工作规范》（DB14/T 2954-2023）省级地方标准的宣贯、深入推动食品抽检合格备份样品的合理利用，实现科学规范、公开透明、安全有效。

（七）加强机构管理，提高数据质量。要对承担本级抽检任务的承检机构开展检查，对承检机构执行抽检计划方案进行评价，对数据质量存在问题的承检机构采取通报、约谈等措施进行督促整改。严格落实省局印发的《山西省市场监督管理局食品安全承检机构管理办法》（晋市监发〔2023〕143号），切实提升食品抽检工作质量。

（八）加强预警交流，推进社会共治。加强“互联网+”风险预警交流新模式，进一步推动食品安全“你点我检、服务惠民”活动，通过看得见、摸得着的食品抽检活动，让老百姓感受到实实在在的食品安全获得感和幸福感。对抽检发现严重风险的按照相关文件要求，明确报告的主体、程序及内容，强化首报、续报、终报责任意识，加强部门间和部门上下的信息沟通和协调联动，及时通报相关部门和可能波及地区做好预警预防工作，防止事件进一步蔓延扩大。

（九）严肃工作纪律，规范抽检行为。全县市场监管系统、承检机构及相关人员不得随意更改抽检信息，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品，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的抽检违法违规行为一律依法依规追究相关单位及人员责任。

- 附件：1. 2024年沁水县市场监督管理局食品安全监督抽检任务表
2. 2024年沁水县市场监督管理局食品安全监督抽检任务批次安排表
3. 2024年全省食品安全监督抽检任务分工表
4. 2024年市、县（区）食用农产品必检品种和项目表

附件1

2024年沁水县市场监督管理局食品安全监督抽检任务表

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	批次	
1	粮食 加工品	小麦粉	小麦粉	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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	3	
				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B1、赭曲霉毒素A	3	
			挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)	1		
		其他粮食 加工品	谷物加工品	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B1、赭曲霉毒素A	2
					玉米粉 (片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘		
				其他谷物碾磨 加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A		
		谷物粉类制成 品	其他粮食 加工品	生湿面制品	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)、二氧硫化硫残留量、柠檬黄	3
					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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
					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)、二氧硫化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		其他粮食 加工品	谷物粉类制成 品	其他谷物粉类 制成品	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)		
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)		

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	芝麻油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅 (以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	5	
			橄榄油、油橄榄果渣油 菜籽油 大豆油 食用植物油调和油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅 (以Pb计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)		
		食用植物油	酱油	一般	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	1	
			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)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	2	
			酱类	一般	氨基态氮、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)、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	1	
			调味料酒	一般	氨基态氮 (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	1	
			香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸价、过氧化值、铅 (以Pb计)	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅 (以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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)、沙门氏菌	2
			香辛料类	其他香辛料调味品	较高	铅 (以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)和高效氟氯氧菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
				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)、菌落总数、大肠菌群	

调味品	3	调味品	固体复合调味料	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、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、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、二氧化硫残留量	1			
			其他固体调味料	一般	二氧化钛				
			蛋黄酱、沙拉酱	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅 (以Pb计)、黄曲霉毒素B1				
			坚果与籽类的泥 (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	3			
			辣椒酱	一般	罂粟碱、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				
			火锅底料、麻辣烫底料	一般	铅 (以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、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、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜				
			其他半固体调味料	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)、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				
			蚝油、虾油、鱼露	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、菌落总数、大肠菌群				
			液体复合调味料	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	1			
			食盐	2	食盐	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	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NaNO2计) 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苄基甲胺及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、苄基甲胺及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙II、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高		铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、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(以山梨酸盐计)、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、柠檬黄、日落黄、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙II、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
4	肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、氯霉素、菌落总数、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	3
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高		铅(以Pb计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐、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(以山梨酸盐计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、氯霉素、菌落总数、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	1
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高		铅(以Pb计)、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(以山梨酸盐计)、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、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、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
		液体乳	灭菌乳	灭菌乳	高		蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	1
			发酵乳	发酵乳	高		脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸盐计)、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	1
5	乳制品	乳粉	调制乳 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	调制乳 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高		蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
		包装饮用水	饮用天然矿泉水	饮用天然矿泉水	较高		界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
			饮用纯净水	饮用纯净水	高		电导率、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	高	其他类饮用水	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)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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
			蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	一般	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
			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)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	一般	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)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	一般	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数
			固体饮料	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)、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)、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	高	固体饮料	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)、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)、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
7	方便食品	方便食品	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	较高	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			方便面	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	较高	方便面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	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	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)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	较高	调味面制品	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)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、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	较高	方便粥、方便盒饭、冷面及其他方便食品等	酸价(以脂肪计)(KOH)、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

8	饼干	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)、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)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
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)、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)、商业无茵	2	
				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)、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)、商业无茵		
				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)、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)、二氧化硫残留量、商业无茵		
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无茵	3	
				食用茵罐头	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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无茵		
				冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌		
11	速冻食品	速冻食品	速冻食品	速冻面食	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
				速冻面食	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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		
11	速冻食品	速冻食品	速冻食品	速冻水产制品	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)、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	2	
				速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1		

	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻水果制品	速冻蔬菜制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)	
		速冻水果制品	膨化食品	膨化食品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
12	薯类和膨化食品	薯类食品	膨化食品	膨化食品	膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉素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)、甜蜜素(以环己氨基磺酸盐计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
					干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、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	1
					薯粉类	一般	铅(以Pb计)	
					其他薯类食品	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)、甜蜜素(以环己氨基磺酸盐计)、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	1
13	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力及巧克力制品	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
				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(以环己氨基磺酸盐计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙氧甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氟戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、柠檬黄、日落黄	1
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、霉菌	1
		蒸馏酒	白酒	白酒	白酒、白葡萄酒(液态)、白葡萄酒(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(以环己氨基磺酸盐计)、三氯蔗糖、安赛蜜	5

15	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲酯	1	
			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)、二氧硫化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝	1	
	15	酒类	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、二氧硫化硫残留量、酸性红	1	
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜		
			其他酒	其他蒸馏酒	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	1	
				其他发酵酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖		
			16	蔬菜制品	酱腌菜	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	1
					干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2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)、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)、防腐剂的混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	1
	腌渍食用菌	一般			铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	1		
	17	水果制品	蜜饯	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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧硫化硫残留量、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	1		
			水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔唑啉、毒死蜱、氟氰菊酯和高效率氰菊酯、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)、糖精钠(以糖精计)、二氧硫化硫残留量、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1		
			果酱	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1		

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	坚果炒货类、油炸类、其他类	开心果、杏仁、扁桃仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	3
				坚果炒货类、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)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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	1
					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	
20	食糖	食糖	食糖	赤砂糖	赤砂糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2
				白糖	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	
				冰糖	冰糖	一般	总糖分、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)	
				方糖	方糖	一般	总糖分、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)	
				其他糖	其他糖	一般	总糖分、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)	
				其他糖	其他糖	一般	总糖分、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)	
				其他糖	其他糖	一般	总糖分、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)	
				其他糖	其他糖	一般	总糖分、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)	
				其他糖	其他糖	一般	总糖分、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)	
				其他糖	其他糖	一般	总糖分、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)	
21	水产制品	水产制品	水产品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	1
				干制水产品	干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	
				盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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	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)	
				盐渍水产品	其他盐渍水产品	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)	
				盐渍水产品	鱼糜制品	较高	挥发性氨基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、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)	

			熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、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)	1
		生食水产品	生食动物性水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、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	
		其他水产品	其他水产品	其他水产品	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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、柠檬黄、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	
		淀粉	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、葛根素	
22	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条 其他淀粉制品	粉丝粉条 其他淀粉制品	较高 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)、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) 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)、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	2
		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(以脱氢乙酸钠计)、其他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	3
23	糕点	糕点	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(以脱氢乙酸钠计)、其他霉素、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、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	6
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、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	4

24	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)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蛋白质的残留量(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、二硫化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、柠檬黄、日落黄	1
25	蜂产品	蜂产品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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)、脱氢乙酸钠(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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、柠檬黄、日落黄、葡萄糖、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、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、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	2
					一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	2
					一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)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 ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素E、维生素K、烟酰胺、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、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)、硬脂壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
					高	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E、维生素K、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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 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、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1
27	特殊膳食食品	婴幼儿辅食	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿谷物蛋白食品、婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品	高	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E、维生素K、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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 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、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1

畜禽肉及副产品	羊肉	高	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、磺胺类(总量)、氟苯尼考、土霉素/金霉素(组合含量)	10
	其他畜肉	高	高	呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、恩诺沙星	
	鸡肉	高	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴唑	
	鸭肉	高	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、沙星、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)	
	其他禽肉	高	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
	猪肝	高	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、甲氧苄啶、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
	牛肝	高	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
	羊肝	高	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
	猪肾	高	高	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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
	牛肾	高	高	恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗	
羊肾	高	高	镉(以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪		
其他畜副产品	高	高	呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)		
豆芽	较高	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、4-氯苯氧乙酸(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	5	
鲜食用菌	较高	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧氟沙星、咪唑胺和咪唑胺锰盐	3	
鳞茎类蔬菜	较高	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、噻虫嗪	10	
芸薹属类蔬菜	较高	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧氟沙星、磺胺类(总量)	10	
	较高	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、乐果、灭线磷、噻虫嗪、联苯菊酯		
	较高	较高	毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙硫甲胺	5	

蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫脲、氟虫脲、腐霉利、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	10
	大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果	5
	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
	芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲拌磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、辛硫磷、氧乐果	8
	油麦菜	较高	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	4
	番茄	较高	镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫磷	4
	辣椒	较高	镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺	4
	茄子	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫脲、氧乐果、乙硫磷	4
	甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	4
	黄瓜	较高	阿维菌素、啉虫脒、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、乐果、噻虫胺、氧乐果、乙硫磷	10
瓜类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、氧乐果、乙硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果	4
	豇豆	较高	倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫磷	4
	食荚豌豆	较高	吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫脒、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫磷	6
根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脲、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙硫磷	10
	萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果	10
	山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪唑啉和咪唑啉胺锰盐、涕灭威	10
姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、氧乐果、二氧化硫残留量	10	

蔬菜

食用农产品

水产品	淡水产品	淡水鱼	高	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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、甲氧苄啶、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	3
		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、氧氟沙星、氯霉素/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	
		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、氧氟沙星	
水产品	海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、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、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	1
		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、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	
		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、诺氟沙星	
水产品	贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As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、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	2
		其他水产品	高	镉(以Cd计) ^b 、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 ^a 、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	
				a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头足类、腹足类、瓣足类检测。	
水产品	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	40
		梨	高	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、噻虫嗪、乙螨唑	
		枣	高	多菌灵、氟虫脲、氧戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	
	核果类水果	桃	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	
		油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	
	柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、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、毒死蜱、毒死蜱、杀扑磷	
		柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、多菌灵、克百威	
		柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	
		橙	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、氧唑磷	
		葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、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、氟虫脲、氧吡脞、联苯菊酯	
	浆果和其他	草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙醚甲胺磷	

水果类	小型水果	猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氟吡啶、氧乐果	
		桑葚	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
		香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、嘧啶唑、狄氏剂	10
		芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙硫甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
		火龙果	高	氟虫脲、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙硫甲胺磷	
	热带和亚热带水果	荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、氟氰菊酯、除虫脲、氧霜唑、氟吗啉	
		杨梅	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	25
		龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、氧乐果	
		橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
		番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙硫甲胺磷	
		西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙硫甲胺磷、苯醚甲环唑	
		甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫甲胺磷	
	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氟虫脲、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、托曲珠利	6
		其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	
	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	5
		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	3
	鲜蛋与籽类食品	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)、辐(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪	5
		合计			234

附件2

2024年沁水县市场监督管理局食品安全监督抽检任务批次安排表

序号	第一季度已完成任务情况 (240批次)		年度剩余任务情况 (364批次)	
	普通食品	食用农产品	普通食品	食用农产品
1	137批次 (含你点我检21)	103批次 (含你点我检9)	130 (含你点我检20)	234 (含你点我检26)
2	合计240 (含你点我检30)		合计364 (含你点我检46)	

附件3

2024年全省食品安全监督抽检任务分工表

任务类型	任务量(批次)	抽检品种及项目	抽检对象	抽检时间及频次	抽样区域、环节及场所	其他要求
监督抽检	4181	<p>1. 抽检品种：当地获证在产食品生产企业生产的产品，以及大型餐饮企业等。</p> <p>2. 检验项目：按照总局统一要求执行。</p>	<p>本行政区域内获得生产许可证的食品生产企业、重点经营所在省、自治区、直辖市以及网络销售食品批发市场、大型餐饮企业、批发市场、学校、幼儿园、托儿所、养老机构、集体用餐配送单位、旅游景区等大中型批发市场、农贸市场、学校、餐饮服务单位等。</p>	<p>1. 全年均衡开展。食品销售环节，应在销售旺季增加抽样量。2. 在节前开展专项抽检。</p>	<p>1. 应覆盖当地所有获证食品生产企业。2. 按照总局要求开展全国性专项抽检。</p>	
	778	<p>1. 抽检品种：主要抽测企业生产的高风险食品。</p> <p>2. 检验项目：按照总局统一要求执行。</p>		<p>全年均衡开展</p>		
评价性抽检	1757	<p>1. 抽检品种：公众日常消费量大的粮食加工品、肉制品、乳制品和食用油、油脂及其制品。按照总局统一要求执行。</p>	<p>年度食品安全示范创建城市、人口数较大的城市。</p>		<p>1. 被抽检城市应覆盖城区、乡村等不同区域，抽样比例不低于30%。</p> <p>2. 在抽取预包装食品时，应覆盖被抽样所在地，以及当地人口较为集中的城镇。</p>	<p>1. 大、中、小型超市抽样比例为1:2:1。</p> <p>2. 中、小型商场抽样比例为2:1。</p>
中央转移支付地方						

<p>市级局</p>	<p>146622</p>	<p>1. 抽检品种：辖区内中型餐饮单位、地方特色食品、市售食用农产品抽检。 2. 抽检品种和项目的确定，应结合实际，经省局予以确认后实施。 3. 食用农产品抽检应完成指定的必检项目和不少于6个。 可选项目</p>	<p>负责辖区内中型餐饮单位、地方特色食品、市售食用农产品、小型农产品批发的抽检。 重点抽检学校、幼儿园、配餐企业、集体食堂、小作坊、小摊贩、小餐饮、小食品店、小超市、小便利店、小食杂店等。 抽检场所、区域为农村、农贸集市、城乡结合部、农贸市场、超市、便利店、小食杂店等。</p>	<p>全年农产品抽检均均衡开展。根据农产品生产、消费、销售、流通等环节和批次。抽检数量、消费季节和批次。 全年农产品抽检均均衡开展。根据农产品生产、消费、销售、流通等环节和批次。抽检数量、消费季节和批次。 全年农产品抽检均均衡开展。根据农产品生产、消费、销售、流通等环节和批次。抽检数量、消费季节和批次。</p>	<p>重点销售当地食品、学校、幼儿园、配餐企业、集体食堂、小作坊、小摊贩、小餐饮、小食品店、小超市、小便利店、小食杂店等。 抽检场所、区域为农村、农贸集市、城乡结合部、农贸市场、超市、便利店、小食杂店等。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>
<p>县级局</p>	<p>146622</p>	<p>1. 抽检品种：按照市级市场监管部门要求，结合本地实际，做好对当地销售的农产品、餐饮业（除集体食堂、幼儿园、学校、配餐企业、小作坊、小摊贩、小餐饮、小食品店、小超市、小便利店、小食杂店等）、小作坊、小摊贩、小餐饮、小食品店、小超市、小便利店、小食杂店等。 2. 抽检项目：食用农产品抽检应完成指定的必检项目和不少于6个。 可选项目</p>	<p>重点销售当地食品、学校、幼儿园、配餐企业、集体食堂、小作坊、小摊贩、小餐饮、小食品店、小超市、小便利店、小食杂店等。 抽检场所、区域为农村、农贸集市、城乡结合部、农贸市场、超市、便利店、小食杂店等。</p>	<p>全年农产品抽检均均衡开展。根据农产品生产、消费、销售、流通等环节和批次。抽检数量、消费季节和批次。 全年农产品抽检均均衡开展。根据农产品生产、消费、销售、流通等环节和批次。抽检数量、消费季节和批次。</p>	<p>重点销售当地食品、学校、幼儿园、配餐企业、集体食堂、小作坊、小摊贩、小餐饮、小食品店、小超市、小便利店、小食杂店等。 抽检场所、区域为农村、农贸集市、城乡结合部、农贸市场、超市、便利店、小食杂店等。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>	<p>1. 避免对中央转移支付任务和已覆盖的企业重复抽查。 2. 配合省局实施食品安全抽检工作。 3. 按照《食品安全抽样检验管理办法》和《食品安全抽样检验实施细则》做好抽样工作。</p>

		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)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	
蔬菜	豆类	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)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	吡虫啉、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯噻唑、氧乐果
根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫啉、毒死蜱	噻虫胺、噻虫啉、毒死蜱	毒死蜱、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威
	山药	咪唑啉酮和咪唑啉酮锰盐	咪唑啉酮和咪唑啉酮锰盐	毒死蜱、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威
鳞茎类蔬菜	葱	噻虫啉	噻虫啉	丙环唑、毒死蜱、氯氟菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、灭线磷、辛硫磷
	韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)	毒死蜱、镉(以Cd计)	阿维菌素、敌敌畏、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷、啉虫脲、啉(以Pb计)、异菌脲
	辣椒	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、啉虫脲	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、啉虫脲	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、啉虫脲、啉(以Pb计)、啉虫脲、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷和高效氯氟菊酯、灭线磷
果肉类蔬菜	茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	镉(以Cd计)、噻虫胺	吡唑醚菌酯、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、铅(以Pb计)、啉虫脲、啉虫脲、啉(以Pb计)、啉虫脲、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷、啉虫脲、啉(以Pb计)、啉虫脲、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷和高效氯氟菊酯、灭线磷

食用农产品	蔬菜	甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡虫啉、吡啶嘧啶、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啉虫脒、铅(以Pb计)	
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉(以Cd计)、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菊酯、氧乐果、乙硫甲胺和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、氧乐果
			芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、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、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺
	水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮	挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
		淡水产品	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、磺胺类(总量)、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)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、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、诺氟沙星
	其他水产品(重点品种:牛蛙)	其他水产品	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) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星、诺氟沙星	
					a. 仅蛙科、鳖科食品检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。

水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯	克百威、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
	浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙腈甲胺磷
		猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果
	热带和亚热带水果	桑甚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵
		荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	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、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉
	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙腈甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻虫啉、噻虫胺、噻虫啉、噻虫啉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果

鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	仅花生检测 黄曲霉 毒素B ₁
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B ₁ (重点品种:花生)	过氧化化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪	

注: 1. 部分项目检测结果说明: 恩诺沙星检测结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计; 孔雀石绿检测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(2024年版)中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化化值依据GB19300判定, 样品前处理按该标准附录B规定: 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品, 其酸价、过氧化化值不作要求; 其中芝麻的酸价不纳入2023年监督抽检。

3. 海水蟹、虾姑中镉(以Cd计)仅限生产日期在2023年6月30日(含)之后的产品检测。

4. 选检项目选择原则:

1) 金刚烷胺、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检。

2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况 & 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、GB2763.1-2022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), 符合上述要求的农药项目方可纳入监督抽检。

5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生于籽类产品, 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。

6. 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。

7. 2024年3月6日(含)起, 铅(以Pb计)应采用GB5009.12-2023检测, 镉(以Cd计)应采用GB5009.15-2023检测, 铬(以Cr计)应采用GB 5009.123-2023检测, 过氧化化值(以脂肪计)应采用GB 5009.227-2023检测, 三氯蔗糖应采用GB 5009.298-2023检测, 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限2024年3月6日(含)之后检测。

