



封丘县市场监督管理局文件

封市监〔2023〕25号

封丘县市场监督管理局 关于印发封丘县2023年食品安全 监督抽检计划的通知

各乡（镇）市场监管所，县局相关股室、县局直属相关单位，有关承检机构：

现将《封丘县2023年食品安全监督抽检计划》印发给你们，请认真组织实施。



（此件依申请公开）

封丘县 2023 年食品安全监督抽检计划

为推动落实食品安全“两个责任”，按照县委、县政府和省、市市场监管局的统一部署，依据《新乡市市场监督管理局关于印发新乡市 2023 年食品安全监督抽检计划的通知》(新市监〔2023〕38 号)等要求，结合我县食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

以问题为导向，聚焦食品安全风险较高的品种、项目和区域；优化市县级抽检分工，减少重复抽检，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；强化检管结合，实施食品抽检发现严重风险快速应对机制；进一步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在食品安全监管中的“雷达”作用，为食品安全监管提供技术支撑，推动食品生产经营企业落实食品安全主体责任，全力守护好人民群众“舌尖上的安全”。

二、抽检任务

2023 年，全县市场监管系统安排食品安全监督抽检任务 2100 批次。主要针对食用农产品农药兽药残留的检验量不低于 1.1 批次/千人。其中，食用农产品 830 批次，餐饮食品 1070 批次，食品流通环节 100 批次，食品生产环节 100 批次。原则上以监督抽检为主，原则上不组织开展风险监测，确有需要的，应经省市局同意。

(一)抽检品种及项目。主要负责对辖区销售食用农产品(除批发市场外)，餐饮食品(除学校、幼儿园食堂及集体用餐配餐单位外)，以及“三小”食品进行抽检，根据监管需要和市局统

一安排，适当抽取其他食品。

食用农产品抽检，检验品种和项目为总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于2个选检项目，必检和选检项目需报省局审核。

（二）抽检时间和频次。原则上全年均衡开展监督抽检，应根据我县食用农产品销售特点、食用农产品交易场所、“三小”数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次。对食用农产品每月抽检。

（三）抽检对象及场所。主要负责抽检当地城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。县级局的抽检对象原则上不与市局重复。

（四）抽检工作规范。统一使用国家食品安全智慧监管系统，并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。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

三、工作要求

各单位要高度重视食品安全抽检工作，加强过程管理，进一步规范食品抽检工作，确保高质量完成年度工作目标。

（一）加强组织领导，落实“两个责任”。各部门要加强对食品安全抽检工作的统一领导和组织协调，按照2023年市县级食品抽检任务，及时向县政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。统筹安排市、县分工，均衡安排和实

施年度、季度、月度抽检监测任务，明确各级抽检重点，压实抽样检验、信息发布、跟踪抽检和核查处置责任。及时将食品抽检发现的相关风险隐患，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）坚持问题导向，精准排查风险。紧紧围绕人民群众关心关切，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦农村、校园等重点地区，聚焦直播带货等新业态，聚焦较高风险食品类别，对检出不合格的食品开展跟踪抽检。聚焦农兽药残留、微生物污染、重金属残留、抗生素、生物毒素、有机污染物、非法添加物质等问题，采用食品补充检验方法，严厉打击食品非法添加“潜规则”。加强有针对性的风险排查，根据专项整治、“你点我检”、投诉举报、舆情事件等反映的食品安全问题，确定抽检品种项目。原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。

（三）推进均衡抽检，减少重复抽检。及时制定并组织实施全年食品抽检计划或方案，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；通过国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统限定抽样条件，减少预包装食品重复抽检，扩大抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（四）完善抽检机制，强化检管结合。不断规范各种形式抽检分离，配合上级部门开展的抽检工作，落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行爲。

（五）确保核查落地，提升处置效能。省局将加强对核查处

置“五个到位”的督促指导，组织抽查食品安全智慧监管系统填报的核查处置数据和信息质量，不定期通报典型和突出问题，并督促整改。逐步建立食品抽检核查处置技术专家库，为中小微食品企业有效整改提供咨询服务帮助。组织开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，建立食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，切实防控食品安全风险。

（六）加强预警交流，推进社会共治。组织编发食品安全消费提示、风险提示、风险解析，制作科普动漫、短视频、抖音等，开展第三方常态性风险交流。加强“互联网+”风险预警交流，组织食品安全科普知识进校园、进社区、进乡村等，开展食品安全“你点我检”“你送我检”活动，深化预警交流区域合作，推进食品安全社会共治。

（七）加强统计分析，强化结果运用。按要求规范填报食品抽检数据，两级每月在本辖区对不少于5%的食品抽检数据组织抽查，着力提高数据质量。汇总并及时反馈食品安全标准、食品补充检验方法等在监管中的问题；分析食品抽检发现的食品安全风险，深入开展风险预警交流工作，为落实食品安全“两个责任”和食品安全监管提供技术支撑。

（八）规范信息公开，加强机构管理。加强对县级市场监管部门食品抽检信息公开工作的指导与督促，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。省局将统一组织对全省承检机构和复检机构进行抽查，将承检机构工作全过程纳入省局考核工作管理。

（九）明确工作责任，严明工作纪律。所有参与食品抽检监

测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，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，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

市局将定期通报全年抽检任务完成、均衡抽检和合格备份样品再利用等重点工作任务进展情况。以上食品抽检工作要求，将纳入年度食品安全工作评议考核范围。

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

联系人：于瑞丽

电话：0373-8283349

电子邮箱：fqspjgg@163.com

附件 1

封丘县 2023 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 ₁	
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专 用小麦粉	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 ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	
		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)、黄曲霉毒素 B ₁	
		其他粮食 加工品	谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁
			谷物碾磨加 工品	玉米粉、玉米片、 玉米渣	玉米粉、玉米片、 玉米渣	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮
				米粉	米粉	铅(以 Pb 计)
				其他谷物碾磨加 工品	其他谷物碾磨加 工品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
		谷物粉类制 成品	生湿面制品	生湿面制品	生湿面制品	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
			发酵面制品	发酵面制品	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	米粉制品	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
			其他谷物粉类制 成品	其他谷物粉类制 成品	其他谷物粉类制 成品	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)、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
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 ₁ 、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 ₁ 、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
				油茶籽油	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)
				其他食用植物油	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)
			食用动物 油脂	食用动物油 脂	食用动物油脂
	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	
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

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)、三氯蔗糖、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 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、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
		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、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
				其他固体调味料	铅(以 Pb 计)、苏丹红 I - 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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛、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 ₁ 、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
3	调味品	调味料		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)、二氧化硫残留量
				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	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)
			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
		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)
				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)

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	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)
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)、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)、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)、合成着色剂(胭脂红)
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、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
			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)、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)、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、合成着色剂(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
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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、合成着色剂(胭脂红)、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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅(以Pb计)、苯并[a]芘、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)、纳他霉素、合成着色剂(胭脂红)、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
熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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、合成着色剂(胭脂红)、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			

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
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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、丙二醇、商业无菌
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、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、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	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、、沙门氏菌
				稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			6	饮料	饮料
饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌				
其他饮用水	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ ⁻ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、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			

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	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
			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、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
			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)、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
			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
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)(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	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、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 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)、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	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、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)	检验项目
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	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)、商业无菌
				蔬菜类罐头	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、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
其他罐头	其他罐头	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)、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)、糖精钠(以糖精计)、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	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 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)	检验项目		
				速冻面食熟制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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		
				速冻调制食品	速冻调理肉制品	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、合成着色剂(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
					速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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)、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
				速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁
					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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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 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		
			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		
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	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		

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
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、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺
		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、霉菌
		代用茶	代用茶		铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌
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
		发酵酒	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

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
15	酒类		果酒	果酒	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				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、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)
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)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	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)
				腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
	蔬菜制品	蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量

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
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)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、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
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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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)、大肠菌群、霉菌
			其他炒货食品及 坚果制品		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)、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)、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
			干蛋类	干蛋类	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
19	蛋制品	蛋制品	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
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

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
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
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、霉菌
				预制动物性水产干制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd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)
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺、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)
				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)
			盐渍水产品	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)

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
			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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			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)
24	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	
24	糕点	糕点	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	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	豆干、豆腐、豆	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

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
			制品	皮等	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
				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、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、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
			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
			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	乳酸菌、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、镁、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、烟酸、烟酰胺、叶酸、β-胡萝卜素、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶Q ₁₀ 、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、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

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	米面及其 制品(自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷(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)
				包子(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)
				油饼油条(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)	火锅麻辣烫底料 (自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品 (自制)	预制水产制 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)
		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 ₁
28	餐饮食品	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
				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
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自 制)	糕点(自制)	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)、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	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

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
			食品用香精 增稠剂	食品用香精	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添 加剂	明胶	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				苯甲酸钠	苯甲酸钠(以干基计)的含量、溶液色度(铂-钴色号)、溶液的澄清度试验、易氧化物、酸碱度、重金属(以 Pb 计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、氯化物(以 Cl 计)、邻苯二甲酸、干燥减量
				山梨酸钾	山梨酸钾(以 C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、醛(以 HCHO 计)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱
				糖精钠	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)	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 SO ₄ 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L 溶液)、透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)

封丘县 2023 年食用农产品重点品种及检测项目

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、克伦特罗	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、哇乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			羊肉	磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	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、恩诺沙星、氟苯尼考、环丙氨嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
		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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
2	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸)、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)
		鳞茎类 蔬菜	葱	噻虫嗪	毒死蜱、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果
			韭菜	镉(以Cd计)、腐霉利、毒死蜱	阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、啶虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目
2	蔬菜	叶菜类 蔬菜	菠菜	毒死蜱	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、水胺硫磷、氧乐果、乐果、乙酰甲胺磷
			普通白菜	啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫腈、镉（以 Cd 计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、胺硫磷、氧乐果、茚虫威、乙酰甲胺磷
			芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、呋虫胺、氟虫腈、镉（以 Cd 计）、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷
			油麦菜	阿维菌素	吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		茄果类蔬 菜	辣椒	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、呋虫胺、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、氰戊菊酯和 S- 氰戊菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷
			茄子	镉（以 Cd 计）	敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅（以 Pb 计）、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果
			甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪
		豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目
2	蔬菜		豇豆	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺	阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
3	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	挥发性盐基氮、多氯联苯、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)、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
			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、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)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星
		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(a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测)	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星(b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测)
4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷
		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、噻虫胺、腈苯唑	苯醚甲环唑、氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
4	水果类		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌灵、啉菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉

序列	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	选检项目
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、吡唑醚菌酯、除虫尿、氰霜唑、氟吗啉
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砒霉素、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腓
6	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果 与籽类食 品	生籽籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、啞菌酯
<p>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国家食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时，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、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2023 年监督抽检。</p> <p>3. 选检项目选择原则：1) 农业农村部公告 594 号，GB 31650. 1- 2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》将于 2023 年 2 月 1 日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品可纳入监督抽检；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) 选检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，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763- 2021 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- 2019、GB 31650. 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），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。</p> <p>4. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，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。</p> <p>5. 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。</p>					

