

石鼓区市场监督管理局

石鼓区市场监督管理局 关于印发《石鼓区 2025 年食品安全抽检监测计 划》的通知

区局各有关股室、各市场监管所：

现将《石鼓区 2025 年食品安全抽检监测计划》印发给你们，
请认真组织实施。

石鼓区市场监督管理局

2025 年 4 月 9 日

石鼓区 2025 年食品安全抽检监测计划

根据省局印发《湖南省 2025 年食品安全抽检监测计划的通知》（湘市监办函〔2025〕25 号）文件精神，结合我区实际，制定本计划。

一、抽检任务

1. 计划任务。区局全年计划完成监督抽检任务 909 批次（含第一季度抽检监测计划 100 批次），其中实施食品安全监督抽检任务 409 批次，市县专项食用农产品抽检 300 批次（具体方案另发）。安排执法抽检 200 批次，不计入监督抽检任务。

2. 抽检对象。积极配合食品安全突出问题整治行动，在市局的统筹指导下，对本辖区主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品，针对不同销售主体、不同品种、不同批次，开展“周周检”，及时将不合格产品及其追溯信息（如承诺达标合格证等）通报县级农业农村部门。围绕县级局食品安全专项行动、食品安全“你点我检”活动、农村假冒伪劣食品执法行动开展专项抽检。对中央转移支付、省局和市局本级任务已覆盖的当地在产获证食品生产企业，不重复抽检。原则上，县局不开展食品安全评价性抽检及风险监测，不抽检特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。

3. 抽检品种及项目。涉及市县专项食用农产品监督抽检时，除应完成指定的必检品种和必检项目外，还应结合当地实际并以

问题为导向，完成规定的可选项目不少于2个（见附件4），抽检必检品种的数量应占本计划必检品种数量的35%左右，抽检必检品种完成的批次量占总任务的20%左右。食用农产品自选品种和项目，可参照省局提供的检验品种及项目，检验项目不少于2个（含根据实际情况自行新增项目）。涉及预包装食品的抽检品种和项目，可参照省局本级检验项目（见附件2）及有关规定要求，减少预包装食品抽检任务量。

4. 抽样场所。重点在辖区内主要批发市场和主要菜市场、小食杂店、小作坊、小餐饮、小摊贩等进行抽检。可根据监管需要对网络环节（含生鲜电商、直播带货、网红餐厅等）（任务占比1%）进行抽检。积极配合做好上级市场监管部门组织实施的食品安全抽样检验工作，按规定做好参与抽样和监督检查工作。

5. 抽检时间及频次。综合考虑时间（逐月均衡开展）、区域（每半年覆盖所有乡镇街道）、品种（每半年覆盖计划的所有食品大类）因素开展均衡抽检，应根据本地“三小”和餐饮单位数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次开展抽检，应降低小微经营主体的抽检比例。

二、工作要求

（一）坚持问题导向。按照食品安全突出问题整治行动安排，强化新业态新模式食品抽检，持续开展直播带货、生鲜电商、餐饮外卖抽检，提高网络环节抽检比例；对舆情反映的食品问题实施“随时检”，提高主动发现风险的意愿和能力；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，对检出不合格的企业实施跟踪抽检。原则上不将标签、感官等无需通过仪器设备检验的列为抽检项目。聚焦“一老一小”等重点人群，以农兽药残留超标、两超一非、果蔬保鲜剂滥用等突出问题为重点，以学校食堂及集中采购单位、食用农产品批发市场、连锁快餐店等区域为重点，加大抽检力度；进一步推动“你点我检、服务惠民生”活动常态化，提高“你点我检”抽检批次量，通过看得见、摸得着的食品抽检工作，让老百姓感受到实实在在的食品安全获得感和幸福感。

（二）强化统筹协调。按照食品抽检任务责任分工，压紧压实食品安全主体责任和属地管理责任。区局制定市本级食品抽检计划，组织开展跟踪抽检，督促调度局机关及各市场监管所完成食品抽检任务。各单位要严格落实食用农产品抽检按照《食品安全抽样检验工作规范》落实不少于两名监管人员参与抽样的要求，并开展现场监督检查取证和记录产品溯源信息。各单位通过国抽信息系统限定抽样条件，减少重复抽检，扩大抽检覆盖范围。

（三）依法核查处置。针对非法添加等重点问题、校园周边等重点区域、多批次抽检不合格以及连续多年抽检不合格等重点企业，强化核查处置通报督办，曝光典型案件，落实“最严厉的处罚”要求，提高核查处置威慑力。要强化抽检不合格和问题食品召回，压实食品生产经营者主体责任，防控食品安全风险。要深化“三书一函+核查处置”运用，确保核查处置“五个到位”

落到实处。继续推行核查处置技术帮扶，推动实现“处置一个问题、解决一类风险、提升一个产业”。国抽、省抽要求在80个自然日内完成处置，并填报国抽系统，各单位要力争核查处置完成率和及时率达到100%。

（四）提升数据规范。强化抽检监测数据安全风险防控意识，保证抽检监测数据安全。市县市场监管部门及承检机构要加强国抽信息系统使用培训，按要求在线组织抽检工作，规范填报抽检数据。不合格数据已在国抽信息系统完全提交，且市场监管部门已将该检验报告送达相关食品生产经营者的，不得撤销处理；其他已提交的食物抽检数据，在撤销和退修前，应经省局审核同意，涉及不合格样品的，组织抽检的市场监管部门在办理退修前应通知领办核查处置任务的市场监管部门。要加强国抽信息系统中核查处置数据的抽查，保证数据真实、准确。坚持按需开设国抽信息系统账号，加强动态管理，及时做好清理调整。

（五）加强机构管理。市场监管部门应积极争取食物抽检经费，确保抽检经费与计划任务相匹配。要高度重视承检机构质量评价结果，严格制定遴选标准，综合采用数据抽查、现场检查等多种手段，持续加强承检机构质量评价和考核管理，确保抽检数据合规、真实、准确。对存在问题的承检机构，依法依规严肃处理，对涉嫌出具不实或虚假检验报告的承检机构，及时通报认可检测等部门，坚决将不符合要求的承检机构淘汰出局，确保全年抽检工作有序开展。

（六）规范信息公开。市场监管部门要加强对食品抽检信息公开工作的指导督促，坚持“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布不合格食品监督抽检结果和核查处置信息，加强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。风险监测的结果及其相关处置信息不对外公布。各单位要严格按照《食品安全抽检检验管理办法》相关要求公示不合格食品核查处置信息，并将公示情况填入国抽系统。要加强食品抽检数据统计分析和食品安全风险研判，结合抽检监测统计分析报告，强化结果运用，及时向卫健、教育、农业、民业、海关等相关部门通报食品安全风险监测、监督抽检情况。

（七）加强预警交流。建立健全常态化食品抽检监测风险会商研判机制，加强风险会商，科学分析监测结果，排查潜在风险隐患。风险监测结果经研判表明存在食品安全隐患的，属地市场监管部门应及时通知相关食品生产经营者，并要求其控制风险、消除隐患；生产经营企业对问题结果有疑义的，应提供相关证明材料，由市场监管部门组织研究分析。风险监测发现的食品安全风险信息应核实并向同级卫生健康部门通报。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，加强“互联网+”风险预警交流。加强国抽信息系统、食品抽检条线业务知识和专业技能培训，用好省局食品抽检信息化工作平台，通过开展现场教学培训、录制授课视频等方式，提升食品抽检工作水平。

(八) 严肃工作纪律。市场监管部门及承检机构要严格按照《食品安全抽样检验工作规范》，开展抽样、检验、结果报送、核查处置及信息公布工作，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，不得利用监督抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。发现有损害营商环境问题以及违法违规行为的，依法依规追究相关单位及人员责任。

- 附件：1. 2025 年衡阳市食品安全抽检监测任务分配表
2. 2025 年湖南省市场监管局本级食品安全监督抽检品种、项目表
3. 2025 年湖南省市场监管局本级食品安全风险监测品种、项目表
4. 2025 年湖南省实施总局市县专项食用农产品监督抽检必检品种、必检项目和可选项目表
5. 2025 年湖南省市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表

附件 1

2025 年衡阳市食品安全抽检监测任务分配表

单位	计划数（批次）	食品安全监督抽检任务（批次）	市县专项食用农产品监督抽检任务（批次）
市局	1988	1300	688
耒阳市局	2680	1796	884
常宁市局	2000	1336	664
衡阳县局	2000	1248	752
衡南县局	2166	1450	716
祁东县局	1220	520	700
衡山县局	924	620	304
衡东县局	800	500	300
南岳区局	260	180	80
蒸湘区局	600	408	192
石鼓区局	480	320	160
雁峰区局	400	266	134
珠晖区局	680	456	224
高新分局	450	300	150
合计	16648	10700	5948

附件 2

2025 年湖南省市场监督管理局本级食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目
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 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、碎米、不完善粒、杂质、黄粒米 (抽样时必须确认产品执行标准、大米品种、等级)
		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)
		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)、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

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
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				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
				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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群
				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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、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	抽检项目
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘
		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、苯并[a]芘
3	调味品	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
		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)、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、大肠菌群
		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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	抽检项目
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、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、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）
		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、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）、沙门氏菌
				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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				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、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、阿斯巴甜、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)	风险等级	抽检项目
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				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
		调味料	半固体复合调味料	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、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	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
				蚝油、虾油、鱼露	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
				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

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
						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)
3	调味品	食盐	食用盐	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	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)
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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)、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、诱惑红、苋菜红、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	抽检项目
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、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
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr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(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	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
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝酸盐、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、诱惑红)、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、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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、致泻大肠埃希氏菌
			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)、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

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
						色剂(胭脂红、诱惑红)、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、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、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	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
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
5	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			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
				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

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
6	饮料	饮料	包装饮用水	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	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、三聚氰胺、沙门氏菌
				饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	较高	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、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	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、大肠菌群、铜绿假单胞菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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)、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、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			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、霉菌、酵母、商业无菌
			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、安赛蜜、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	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、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
6	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN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)、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

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
			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)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
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	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)、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、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
7	方便食品	方便食品	其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(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)、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	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

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
						色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
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	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			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)、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)、二氧化硫残留量、商业无菌
				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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
9	罐头	罐头	果蔬罐头	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、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、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	速冻面食	速冻面食	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)
				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)、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)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(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
			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)、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
11	速冻食品	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 。
			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)

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
			速冻水果制品	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
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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				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
			薯类食品	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)
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制	糖果	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	一般	铅(以Pb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

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
14	茶叶及相关制品	品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
		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	铅 (以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙硫甲胺磷、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、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		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
15	酒类	蒸馏酒	代用茶	代用茶	一般	铅 (以 Pb 计)、二氧化硫残留、啉虫脲、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯及高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌
			白酒	白酒、白酒 (液态)、白酒 (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 (以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基甲酸态氮、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)

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
			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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、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(酸性红)
			配制酒	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
				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)
			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

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
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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、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、诱惑红)、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(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、亮蓝)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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、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)、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

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
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 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、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(烘烤类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
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、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
			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

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
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

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
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)、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)
			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	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)
			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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、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

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
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)、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(以脱氢乙酸计)、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	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)、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、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				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
24	糕点	糕点	淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、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
			面包	面包	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(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其

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
						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	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			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
			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(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、丙二醇、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
25	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	抽检项目
						甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以AI计)、大肠菌群
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、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)、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AI计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	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)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以AI计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、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AI计)、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	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、诺氟沙星、氧氟沙星、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	铅(以Pb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	抽检项目
			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、总蒽醌、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
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅食	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或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B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、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
			婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
				汁类罐装食品		
				辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钾、钠、铁、镁、锌、铜、碘、锰、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐饮食品	米面及其制品(自制品)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	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)、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)

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
		制)		包子(自制)	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)、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)
		米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	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)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝酸胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
		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
		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(干样品,以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)	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)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群

29 餐饮食品

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
				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(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
29	餐饮食品	焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	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)、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AI计)
		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)	淀粉制品(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)
		除上述类别的餐饮食品			/	根据实际情况而定
30	食品添加剂	食品添加剂	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	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物

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)	风险等级	抽检项目
30			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)、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)
				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)、铁(Fe)(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 ₄₈₈ ^{1%} (610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以AS计)、铅(Pb)、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, 铅(Pb), 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
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150μm(100目)通过率、总砷(以AS计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品	食品工业用 酶制剂	红曲红	一般	色价 $E_{490}^{1\%}$ (495 ± 10) nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (AS)
				红曲黄色素	一般	色价 $E_{490}^{1\%}$ (476 ± 10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)
			胶基	胶基	一般	铅 (Pb)、砷 (以 As 计)
			食品工业用 酶制剂	食品工业用 酶制剂	一般	铅 (Pb)、砷 (以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
			畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、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、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、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、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				羊肉	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、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙噻嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)
				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	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、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、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、甲硝唑、尼

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
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及 副产品				卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪
			畜副产品	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	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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				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	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
				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、环丙氨嗪

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
				品		
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、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)
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰胺磷
32	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、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、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰胺磷
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、联苯菊酯、噻虫胺
			叶菜类蔬菜	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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺磷
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰胺磷

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	抽检项目
32	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	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、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫啉、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯、灭多威、噻虫啉、三氯杀螨醇、氧乐果、乙炔甲胺磷
				茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡虫啉、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫啉、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙炔甲胺磷

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	抽检项目
32	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯 芋类蔬菜	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、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
				黄瓜	较高	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	阿维菌素、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
				马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	较高	铅(以Pb计)、毒死、氟虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪唑啉和咪唑啉胺盐、涕灭威
				胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	抽检项目
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
33	水产品	水产品	淡水产品	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、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
33	水产品	水产品	海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、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、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星

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	抽检项目
34	水果类	水果类		海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留、氯霉素、呋喃妥因代谢物
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
				苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
34	水果类	水果类	仁果类水果	梨	较高	吡虫啉、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、噻虫啉、乙螨唑、乙酰甲胺磷
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
			核果类水果	桃	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、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	抽检项目
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、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、敌敌畏、联苯腈酯
				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、多菌灵、克百威
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
				葡萄	较高	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、氟虫脈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
			浆果和其他 小型水果	草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果
				桑葚	较高	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	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
34	水果类	水果类	热带和亚热带水果	香蕉	较高	

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
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙醚甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙醚甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氯霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺盐、乐果
				杨梅	较高	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、啉虫脲
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果
				橄榄	较高	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、甲胺磷、戊唑醇、乙醚甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙醚甲胺磷
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙醚甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙醚甲胺磷
			鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋			

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
						多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
36	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
37	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
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺

附件 3

2025 年湖南省市场监督管理局本级食品安全风险监测品种、项目表

序 号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监测项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	苯甲羟肟酸
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	伏马菌素（FB ₁ 、FB ₂ 、FB ₃ ）总量
			谷物粉类制品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠
				发酵面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、铝的残留量（干样品，以 AI 计）
		其他谷物粉类制品	米粉制品	较高	镉（以 Cd 计）、乙二胺四乙酸二钠	
			其他谷物粉类制成品	较高	伏马菌素（FB ₁ 、FB ₂ 、FB ₃ ）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	监测项目
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植 物油	食用植物油	花生油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)
				玉米油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)、玉米赤霉烯酮
				芝麻油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸 (C18:1T)、反式脂肪酸 (C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度 (270nm)、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)

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	监测项目
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植 物油	食用植物油	菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)
				大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)
				食用植物调和油	高	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)
				油茶籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)
				其他食用植物油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二 (2-乙基) 己酯 (DEHP)、辣椒素总量 (天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯 (以 3-MCPD 计)、缩水甘油酯 (以缩水甘油计)、多环芳烃 (苯并[a]芘、苯并[a]蒎、苯并[b]荧蒎、蒎)

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	监测项目
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄
				其他香辛料调味品	较高	碱性嫩黄
		固体复合调味料	其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、碱性嫩黄、罗丹明B	
		半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)	
辣椒酱	一般		邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)			
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
				其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、牛源性成分
				调理肉制品(非速冻)	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	敌敌畏	

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	监测项目
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分、羊源性成分、驴源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、马源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	猪源性成分、鸡源性成分
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分
5	乳制品	其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、鹅源性成分、甲醛
		乳制品	乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	牛源性成分、羊源性成分、骆驼源性成分、牦牛源性成分、马源性成分、驴源性成分、大豆源性成分、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)
6	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	一般	核桃源性成分、杏仁源性成分、花生源性成分、大豆源性成分、 γ -壬内酯
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	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
			调味面制品	调味面制品	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纳他霉素、肉桂酸钾

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	监测项目
8	速冻食品	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素、硼酸与硼砂
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	过氧化值、安赛蜜、阿奇霉素
9	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	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、玉米赤霉烯酮
10	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
			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	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
11	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	氟、氟虫腈、丙环唑
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	镉(以Cd计)
12	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	固形物、总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、总酸+总酯、己酸+己酸乙酯、乙酸乙酯+乙酸、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、阿斯巴甜、纽甜、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)	风险等级	监测项目
12	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	干浸出物、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精 为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)、 西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、育亨宾、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、淫羊藿苷、纽甜
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)
13	蔬菜制品	蔬菜制 品	酱腌菜	酱腌菜	较高	乙二胺四乙酸二钠
14	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	乙二胺四乙酸二钠
			水果干制品	水果干制品 (含干枸 杞)	一般	赭曲霉毒素 A
15	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	开心果、杏仁、扁桃 仁、松仁、瓜子	一般	霉菌
			(烘炒类、其 油炸类、其 他类)	其他炒货食品及坚果 制品	一般	霉菌
16	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、多 西环素

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	监测项目
17	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分
				赤砂糖	一般	总糖分
				红糖	一般	总糖分
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分
18	水产制品	水产制品	干制水产品	其他糖	一般	总糖分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
				藻类干制品	较高	铅(以Pb计)
				预制动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、敌敌畏、N-二甲基亚硝胺
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	N-二甲基亚硝胺
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	N-二甲基亚硝胺
19	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分、藕源性成分
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	红薯源性成分、木薯源性成分、玉米源性成分、马铃薯源性成分

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	监测项目
20	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	蜡样芽胞杆菌
21	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4 植物糖含量、麦芽糖
22	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	褪黑素、丹参酮ⅡA、软胶囊壳中的铬、桔青霉素、邻苯二甲酸二丁酯 (DBP)、番泻苷 A、番泻苷 B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、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、罗格列酮、瑞格列奈、吡格列酮、二甲双胍、苯乙双胍、丁二胍、格列波脲、育亨宾、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、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、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
23	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇

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	监测项目
24	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)	一般	铝的残留量(干样品,以AI计)
				包子(自制)	一般	铝的残留量(干样品,以AI计)
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品(自制)	较高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、合成着色剂(胭脂红)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、驴源性成分、马源性成分、阿奇霉素
				熏烧烤肉类(自制)	较高	牛源性成分、羊源性成分、猪源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、阿奇霉素
				油炸肉类(自制)	较高	阿奇霉素
				凉菜类(自制)	较高	单核细胞增生李斯特氏菌
25	畜禽肉及副产品	蔬菜制品 (自制)	蔬菜制品 (自制)	酱腌菜(自制)	较高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)
				猪肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星
		畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	猪源性成分、牛源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素
				羊肉	高	猪源性成分、羊源性成分、鸡源性成分、鸭源性成分、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、氧氟沙星
				其他畜肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)

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	监测项目
25	畜禽肉及副产品		禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、阿奇霉素、金刚烷胺
				鸭肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				其他禽肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				猪肾	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				其他畜副产品	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				鸡肝	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)
26	蔬菜	水产品	豆类	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素
				淡水鱼	高	阿奇霉素、丁香酚
28	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	较高	纽甜
			热带和亚热带水果	杨梅	较高	安赛蜜、纽甜
29	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	金刚烷胺、环丙氨嗪、灭蝇胺
				其他禽蛋	高	多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考、甲硝唑、甲氧苄啶、地美硝唑、氧氟沙星

2025 年湖南省实施总局市县专项食用农产品监督抽检必检品种、
必检项目和可选项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、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、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、林可霉素	
2			牛肉	克伦特罗、磺胺类 (总量)	挥发性盐基氮、水分、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、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
3			羊肉	氯霉素	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、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	
4		禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	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、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于2个项目)	备注
5			菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、多菌灵、水胺硫磷	
6		豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫啉	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
7			食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
8	蔬菜	豆芽	豆芽	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)、铅 (以Pb计)、总汞 (以Hg计)	
9		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅 (以Pb计) 毒死蜱、噻虫啉、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉 (以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	
10			山药	咪鲜胺和咪胺锰盐	铅 (以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱	
11			芋	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
12		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫啉	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉 (以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅 (以Pb计)、三唑磷	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
13	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	三氯杀螨醇、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅 (以 Pb 计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙氧甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、水胺硫磷、三唑磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	
14		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉 (以 Cd 计)、 噻虫啉、倍硫磷、啉虫 肟	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫啉、水胺硫磷、吡虫啉、吡啶啉、敌敌畏、甲胺磷、铅 (以 Pb 计)、杀扑磷、乙氧甲胺磷、丙溴磷	
15			甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫啉、镉 (以 Cd 计) 吡啶啉、敌敌畏、甲胺磷、丙溴磷	
16			茄子	镉 (以 Cd 计)、噻虫 胺	铅 (以 Pb 计)、吡啶啉、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、克百威、噻虫啉、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙氧甲胺磷	
17		叶类蔬菜	芹菜	甲拌磷、噻虫胺、毒死 蜱	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、啉虫肟、敌敌畏、甲拌磷、啉虫肟、啉虫肟、乐果、乙氧甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
18	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)、磺胺类 (总 量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于2个项目)	备注
19	水产品	海水产品	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、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氧氟沙星、培氟沙星	
20			海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃受因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	
21	水果类	其他水产品	其他水产品 (重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃受因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	a.仅蛙科 食品动物检测 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测
22			柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、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、敌敌畏、联苯肼酯	
23	水果类	柑橘类水果	橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
24			柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
25		浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脒	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
26			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精钠计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
27	水果类		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脒、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
28			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙醚甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
29			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
30			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、糖精钠 (以糖精钠计)	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	
31			龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	
32			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙醚甲胺磷	
33	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类 (总量)、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脒、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
34	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)	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺	仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目 (不少于 2 个项目)	备注
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（2025 年版）中相应食品类别要求检验。 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 2025 年监督抽检。 3. 海水蟹、虾蛄中镉（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. 可选项目选择原则： 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及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，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 GB 2763—2021、GB 2763.1—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 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及相应组织部位），符合上述要求的兽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，其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋，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。						

附件 5

2025 年湖南省市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
1	畜禽肉及 副产品	畜肉	其他畜肉	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
2		畜副产品	猪肝	镉(以 Cd 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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪
3			牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
4			羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪
5			猪肾	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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
6		畜副产品	牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
7			羊肾	镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
8		其他畜副产品	其他畜副产品	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
9		禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
10			其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
11	畜禽肉及 副产品	禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
12			其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、 环丙氨嗪
13		鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
14		豆类蔬菜	扁豆	氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
15			刀豆	氟虫脲、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷
16			胡萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
17	蔬菜	根茎类和 薯芋类蔬 菜	萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、 氧乐果
18			甘薯	铅(以Pb计)、毒死、氟虫脲、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
19			马铃薯	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
20		瓜类蔬菜	冬瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
21			黄瓜	噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、乙螨唑、乙酰甲胺磷、克百威、阿维菌素、吡蚜灵、敌敌畏、 腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、异丙威
22			苦瓜	氧乐果、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
23		瓜类蔬菜	丝瓜	毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
24			瓠瓜	氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷
25			西葫芦	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏、甲拌磷、对硫磷
26		茄果类蔬菜	番茄	氧乐果、毒死蜱、镉(以Cd计)、腐霉利、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯
27			黄秋葵	镉(以Cd计)、啉虫脒、氧乐果
28	蔬菜	鳞茎类蔬菜	大蒜	甲胺磷、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
29			青蒜	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、铅(以Pb计)、氧乐果、甲胺磷
30			蒜薹	氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅(以Pb计)
31			洋葱	甲胺磷、氧乐果、久效磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌百虫、水胺硫磷、辛硫磷、铅(以Pb计)
32			薤	镉、敌敌畏、毒死蜱、乐果、辛硫磷、敌百虫、克百威、甲拌磷
33			百合	镉(以Cd计)、乐果、辛硫磷、丙环唑、阿维菌素、啉虫脒、氧乐果、克百威、甲拌磷
34		水生类蔬菜	莲藕	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氧乐果、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、啉虫脒、克百威

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
35		茎菜类	芦笋	毒死蜱、敌敌畏、苯醚甲环唑、吡虫啉、多菌灵、辛硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪
36			朝鲜蓟	毒死蜱、敌敌畏、吡虫啉、乐果、噻虫胺、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲胺磷、甲拌磷
37	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脒、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺磷
38			油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、啉菌唑、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰胺磷
39			大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰胺磷
40			甘薯叶	甲胺磷、敌百虫、氧乐果
41			茼蒿	毒死蜱、甲拌磷、啉虫脒、氧乐果、氟虫脒、克百威
42			菠菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫脒、啉菌唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺磷
43			蕹菜	甲胺磷、敌百虫、氧乐果、啉菌唑、氟虫脒、啉虫脒、毒死蜱

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
44	蔬菜	芸薹属类 蔬菜	菜薹	镉(以Cd计)、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、氧乐果、啶虫脒
45			花椰菜	毒死蜱、氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、甲拌磷
46			结球甘蓝	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
47			芥蓝	虫螨腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、啶虫脒、克百威
48		其他蔬菜	青花菜	甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷
49			黄花菜	铅、镉、乐果、吡虫啉、噻虫嗪、敌敌畏、毒死蜱、倍硫磷
50			竹笋	铅、镉、乐果、敌敌畏、敌百虫、毒死蜱、对硫磷、氟虫腈
51			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
52	水产品	淡水产品	淡水蟹	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
53		海水产品	海水蟹	镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
54		贝类	贝类	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、多氯联苯、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、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
55		柑橘类水果	柠檬	水胺硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦、敌畏
56			金橘	氧乐果、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、克百威、毒死蜱、水胺硫磷
57		瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫甲胺磷
58			西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙硫甲胺磷、苯醚甲环唑
59		仁果类水果	梨	吡虫啉、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、咪鲜胺和咪鲜胺盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙硫甲胺磷
60			苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
61	水果类	核果类水果	桃	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
62			油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
63			杏	氧乐果、克百威、腈苯唑、氟硅唑
64			李子	氧乐果、多菌灵、甲胺磷、敌敌畏
65			樱桃	乐果、溴氰菊酯、苯醚甲环唑、辛硫磷
66			枣	氧乐果、多菌灵、氟虫腈、糖精钠(以糖精计)、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
67	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、已唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫脈、氯吡脘、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
68			蓝莓	氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、克百威
69			草莓	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、乙酰甲胺磷
70			西番莲(百香果)	苯醚甲环唑、镉(以Cd计)、敌百虫、戊唑醇、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
71	热带和亚热带水果		菠萝	氧乐果、烯酰吗啉、灭多威、硫线磷、多菌灵、丙环唑、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基环酸钠计)、柠檬黄
72			火龙果	氟虫脈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
73			柿子	水胺硫磷、克百威、涕灭威、辛硫磷
74			石榴	苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫
75			橄榄	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、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
76			番石榴	氧乐果、克百威、氟虫脈、水胺硫磷、敌敌畏
77			鲜蛋	氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
78			豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目
79	生干坚果 与籽类食品	生干坚果 与籽类食品	生干坚果	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
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)包含的具体磺胺类药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2025年版)中相应食品类别要求检验。 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、板栗类食品, 其酸价、过氧化值不作要求; 其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。 3. 海水蟹、虾蛄中镉(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. 可选项目选择原则: 1) 金剛烷胺、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及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择, 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 GB 2763—2021、GB 2763.1—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 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及相应组织部位), 符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。 5. 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, 其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋, 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。				

