

2025年汕尾市城区食品安全监督抽检计划 区局本级-糕点类食品专项（115批次）

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	糕点	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（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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	30	在商场超市、面包店、烘焙店、餐饮店等销售单位抽取；以全年均衡抽检为基本原则，视检验检测情况和市面现有产品情况，适当调整抽检频次和每次抽检量。	
			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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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	25		
		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	20			
2	餐饮食品	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量	40		
合计：							115		

2025年汕尾市城区食品安全监督抽检计划

区局本级-生产环节专项（98批次）

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	粮食加工 品	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	4	以全年均衡 抽检为基本 原则，视检 验检测情况 和企业生产 情况适当调 整抽检频次 和后续抽检 量。	
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1		
				食用植物调和油	高	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			
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、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、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1		
		香辛料类	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	2		
		调味料	固体复合调味料	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、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		
			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	1		
				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	2		
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠		2
4	肉制品	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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	1		
5	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2		
				其他类饮用水	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、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌			
			果蔬汁类及其饮 料	果蔬汁类及其饮料	较高	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）、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			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
			固体饮料	固体饮料	一般	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			
			其他饮料	其他饮料	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）、安赛蜜、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			
6	速冻食品	速冻面食 品	速冻面食	速冻面食熟制品	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	4	以全年均衡抽检为基本原则，视检验检测情况和企业生产情况适当调整抽检频次和后续抽检量。	
				速冻面食生制品	较高	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）、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）	2		
		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	6		
			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	6		
7	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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、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	6		
			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	2		
8	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	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	6		
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以Pb计）、霉菌、霉菌及酵母			
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌			
9	酒类	蒸馏酒	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）、三氯蔗糖、安赛蜜	4		
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2		
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	2		
10	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、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		

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
11	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）	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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	2	以全年均衡 抽检为基本 原则，视检 验检测情况 和企业生产 情况适当调 整抽检频次 和后续抽检 量。	
12	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	2		
13	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	1		
14	水产制品	水产制品	干制水产品	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）	11		
			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）	2		
15	淀粉及淀 粉制品	淀粉及淀粉 制品	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A1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）	2		糯米条
16	糕点	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、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	9	涉及粽子、 月饼等节令 性食品抽检 应在节前一 个半月开展 抽检工作并 在节前5日内 报送抽检情 况。	
			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、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	6		
			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	3		
17	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	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、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干 样品，以A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2		
				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A1计）、合 成着色剂（柠檬黄、日落黄）			
合计：							98		

2025年汕尾市城区食品安全监督抽检计划
区局本级-校园食品安全专项（246批次）

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	粮食加工品	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	20	序号1-7的食品大类主要针对校园（含托幼机构）食堂、配送企业、集体用餐供应单位进行抽样。根据检验情况确定是否跟踪抽检。 重点关注“两个责任”A、B级企业涉及的校园食堂。	
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	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			
				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）			
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				其他谷物粉类制成品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
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	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	15		
				玉米油	高	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	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚			
				菜籽油	高	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	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				食用植物调和油	高	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			
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				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、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				其他食用植物油	高	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）、铅（以Pb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）、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			
		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）、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			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
3	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	20	序号1-7的食品大类主要针对校园（含托幼机构）食堂、配送企业、集体用餐供应单位进行抽样。根据检验情况确定是否跟踪抽检。 。重点关注“两个责任”A、B级企业涉及的校园食堂。	
		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			重点关注：辣椒干
				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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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)、糖精钠(以糖精计)、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、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			
			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			
				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			
				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			
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群			
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数			
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
		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）			
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群			
4	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	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）	3		
			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			
5	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	4		
6	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	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	20	序号1-7的食品大类主要针对校园（含托幼机构）食堂、配送企业、集体用餐供应单位进行抽样。根据检验情况确定是否跟踪抽检。 重点关注“两个责任”A、B级企业涉及的校园食堂。	
				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）、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）			
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）			
				其他发酵面制品(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）			
				水饺馄饨等（自制）	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）			
				其他生制面制品（自制）	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）			
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量	5		
		饮料(自制)	饮料（自制）	果蔬汁饮料(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以Pb计）			
				奶茶(自制)	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
				凉茶(自制)	高	对乙酰氨基酚、氯苯那敏、麻黄碱、地塞米松、地塞米松醋酸酯、双氯芬酸钠、氨基比林、布洛芬、罗通定			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
				其他饮料(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以 Pb 计）			
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	15		
				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			
		米面及其制品(自制)	大米制品(自制)	米饭（自制）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌	5		
		畜禽肉及副产品	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）	15	序号1-7的食品大类主要针对校园（含托幼机构）食堂、配送企业、集体用餐供应单位进行抽样。根据检验情况确定是否跟踪抽检。 重点关注“两个责任”A、B级企业涉及的校园食堂。	
				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、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）、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、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）、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
			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			
			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、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、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
		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、氟虫腈、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、乙酰甲胺磷			
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				普通白菜	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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
7	食用农产品	蔬菜		油麦菜	较高	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、氧乐果、乙酰甲胺磷	30		序号1-7的食品大类主要针对校园（含托幼机构）食堂、配送企业、集体用餐供应单位进行抽样。根据检验情况确定是否跟踪抽检。 重点关注“两个责任”A、B级企业涉及的校园食堂。
			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、乙酰甲胺磷			
					韭菜	较高			
			茄果类蔬菜		茄子	较高			
				番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、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、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果			
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶螨灵、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			
				苦瓜	较高	阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、百菌清、苯醚甲环唑、吡虫啉、噻虫嗪			
				节瓜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、氧乐果、克百威			
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡蚜酮、啶虫脒、多菌灵、滴滴涕			
			根茎类和薯芋类蔬菜	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量			
				胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺			
				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			
				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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷			
			豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb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）、总汞（以Hg计）			
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、百菌清、除虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	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			
				菜薹	较高	镉（以Cd计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯			
					豇豆	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	检验项目	批次	抽检要求	备注
			豆类蔬菜	菜豆	较高	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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				食茭豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
		鲜蛋	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）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	16		
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素			
8	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	10		
				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			
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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			
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	奶片、奶条等	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌			
9	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	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）、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	10	序号8-17的食品大类主要针对校园周边超市、便利店、小卖部等进行抽样，以全年均衡抽检为基本原则，抽检范围应覆盖全区。	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、氰化物（以HCN计）、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	较高	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			
			固体饮料	固体饮料	一般	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			
			其他饮料	其他饮料	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）、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			
			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			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
10	方便食品	方便食品	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	10	序号8-17的食品大类主要针对校园周边超市、便利店、小卖部等进行抽样，以全年均衡抽检为基本原则，抽检范围应覆盖全区。	
			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）、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			
11	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、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	10		
12	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	10		
13	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 、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	10		
14	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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、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	5		
			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）、糖精钠（以糖精计）、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			
15	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、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	3		
16	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	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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	3		
				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）、安赛蜜、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	检验项目	批次	抽检要求	备注
17	糕点	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（以苯甲酸盐计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸盐计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸盐计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸盐计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸盐计）、纳他霉素、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、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	7		
合计:							246		

2025年汕尾市城区食品安全监督抽检计划
区局本级-流通餐饮环节专项（861批次）

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	粮食加工 品	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	45	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
			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			
			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	谷物粉类 制成品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）			
				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			
				其他谷物粉类制成品	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）、菌落总数、大肠菌群			
			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			
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	40		
				玉米油	高	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	高	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	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、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	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				食用植物调和油	高	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	高	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	高	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）、铅（以Pb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）、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	10			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
3	调味品	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）、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	10	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	10		重点关注：辣椒干
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	8		
		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）	8		
				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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	5		
				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、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			
			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	8		
				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			
				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			
				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			
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5		
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	5	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。		
		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）	5			
				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）				
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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）、氯霉素	6			
			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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素				
			其他预制肉制品	其他预制肉制品	高	铅（以 Pb 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）、氯霉素				
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	熏烧烤肉类(自制)	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	10		快餐店、卤水店	
				酱卤肉制品（自制）	高	单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌0157				
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、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）、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	14			
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、铬（以Cr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）、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	高	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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	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、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				
			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			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
5	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	较高	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）、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）	5	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
				速冻面食熟制品	较高	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）、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）			
			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			
			速冻其他食品	速冻其他食品	一般	挥发性盐基氮、无机砷、铅、铬、甲基汞、镉、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯（具体检验项目按标准要求）			
6	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	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	5		
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以Pb计）、霉菌、霉菌及酵母			
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌			
		7	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)			高
发酵酒	黄酒			黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	20		
	啤酒			啤酒	一般	酒精度、甲醛			
	葡萄酒			葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）			
	果酒			果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红			
其他酒	配制酒			以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	13		
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜			
	其他蒸馏酒			其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
			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		主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
8	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、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	30		
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	15		
			食用菌制品	干制食用菌	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）	9		
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量			
9	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、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	35		百合干、黄花菜干
			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、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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			
10	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	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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	8		
				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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌			
			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）			
			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）			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注	
11	水产制品	水产制品	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A1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	40	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。		
			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				
			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	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）				
12	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	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A1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）	13			重点关注：糯条
				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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
			淀粉	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）、IG2+P+IG3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				
			13	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品			豆干、豆腐、豆皮等	较高
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A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）								
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）、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				
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）、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				
						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	

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	检验项目	批次	抽检要求	备注	
14	蜂产品	蜂产品	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、呋喃西林代谢物	10	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。		
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌				
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	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）				
		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	高	酸价（KOH）、极性组分	5			
		米面及其制品 (自制)	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）、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）	33			
				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）、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）				
				其他熟制面制品(自制)	一般	菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌				
				其他生制面制品（自制）	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄				
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）				
				其他发酵面制品(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）				
				水饺馄饨等（自制）	较高	黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）				
			大米制品(自制)	寿司（自制）	较高	菌落总数（含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品不检测）、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌				
				米饭（自制）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌				
				其他米类制品（自制）	一般	蜡样芽孢杆菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
		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	15			
				蘸料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁				

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
15	餐饮食品	水产制品(自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品（自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中Al计）	20	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
				水产糜类制品（自制）	高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅			
			熟制水产品（自制）	熟制水产品(自制)	高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌			
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品（自制）	较高	黄曲霉毒素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）	3		
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	30		不合格率高
				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			
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	熏烧烤肉类(自制)	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	20		
				酱卤肉制品（自制）	高	单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌0157			
				肉灌肠类（自制）	高	铅(以Pb计)、氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
				其他熟肉类(自制)	高	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌0157			
			预制肉类（自制）	肉糜制品（自制）	高	铅(以Pb计)、氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
				腌腊肉类（自制）	高	过氧化值(以脂肪计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、铅(以Pb计)、诱惑红、苋菜红、酸性红			
		蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量			
		酒类(自制)	酒类(自制)	配制酒(自制)	高	甲醇、氰化物、糖精钠、甜蜜素			
		豆制品（自制）	豆制品（自制）	非发酵性豆制品（自制）	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）、碱性嫩黄、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）			
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁饮料(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以Pb计）	20		
				奶茶(自制)	较高	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	检验项目	批次	抽检要求	备注
				凉茶(自制)	高	对乙酰氨基酚、氯苯那敏、麻黄碱、地塞米松、地塞米松醋酸酯、双氯芬酸钠、氨基比林、布洛芬、罗通定			
				其他饮料(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以 Pb 计）			
		其他餐饮食品	凉菜类(自制)	凉菜类(自制)	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157	5		
			水果制品(自制)	即食鲜切水果	较高	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157、单核细胞增生李斯特氏菌、甜蜜素、柠檬黄			
		淀粉制品（餐饮）	淀粉制品（餐饮）	粉丝、粉条（餐饮）（湿粉丝、粉条）	较高	铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、米酵菌酸	3		
16	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	10		
				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			
				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			
				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	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、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）	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			
				奶片、奶条等	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌			
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	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			
		包装饮用水	饮用天然矿泉水	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NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	15	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况 and 不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。		
			其他类饮用水	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、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌				
			饮用纯净水	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、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌				
		果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	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、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	10			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
17	饮料	饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	较高	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、霉菌、酵母、商业无菌	8		
			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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	15		
			茶饮料	茶饮料	较高	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	固体饮料	一般	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			
			其他饮料	其他饮料	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）、安赛蜜、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			
18	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	20		
			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）、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	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）、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			
19	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	20	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。 全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
20	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）、商业无菌	20		
				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）、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、商业无菌			
				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			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
				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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌		主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌			
21	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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	5		
22	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 、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	15		
				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）			
				其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
23	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	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、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	20		
			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	5		
			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（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	15		
24	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	10		
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌			
25	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	1		
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌			
				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）			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注	
26	食糖	食糖	食糖	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）	5	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。		
				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）				
27	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	1			
			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				
28	餐饮食材	餐饮食材	肉类（餐饮）	畜肉类（餐饮）	高	氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松，磺胺类（总量）、恩诺沙星	5			
				禽肉类（餐饮）	高	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星，多西环素，土霉素/金霉素/四环素（组合含量 ）、磺胺类（总量）尼卡巴嗪、氯霉素、甲氧苄啶	5			
			水产及其制品（餐饮）	淡水鱼（餐饮）	高	恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲硝唑、氯霉素	10			
				淡水虾（餐饮）	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物， 呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星、孔雀石绿、氯霉素				
				海水鱼（餐饮）	高	镉（以 Cd 计）、甲氧苄啶、甲硝唑、孔雀石绿，呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物，恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	10			
				海水虾（餐饮）	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物，呋喃妥因代谢物、诺氟沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、孔雀石绿、氯霉素				
				贝类	高	恩诺沙星、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、孔雀石绿	8			
				其他水产品	高	恩诺沙星、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、氟苯尼考、甲硝唑	5			
			蛋类	鸡蛋	较高	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素，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、地美硝唑	10			
			姜	较高	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、氧乐果	6				
			山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、涕灭威	4				

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
			蔬菜类	葱	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、铅（以 Pb 计）、三唑磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	4	主要抽取大中型商超、批发市场等经营单位以及酒楼、农家乐、网红店、日料店、火锅店、早餐店、奶茶店、小摊贩等餐饮服务单位，抽检范围重点放在城区中心以及人口规模较大的乡镇（街道）。 全年均衡抽检，可根据抽样情况和不合格发现率，适当调整后续抽检频次和抽检量。	
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、镉（以 Cd 计）、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、辛硫磷	3		
				豇豆	较高	倍硫磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、灭多威、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2		
				食茭豌豆	较高	多菌灵、噻虫胺、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2		
				辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷	5		
				普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、镉（以 Cd 计）克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、铅（以 Pb 计）	4		
				菠菜	较高	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、甲拌磷、克百威、乐果、六六六	3		
				茄子	较高	镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、三唑磷	2		
合计：							861		

2025年汕尾市城区食品安全监督抽检计划
区局本级-食用农产品专项（480批次）

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、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）	70	全年均衡抽检，重点关注大型批发市场、城镇中心农贸市场，视检验检测情况调整后续抽检频次和抽检量。	
				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）、甲氧苄啉、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、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
			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）、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			往年不合格率高
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
			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、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）、甲氧苄啉、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
				猪肾	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）、甲氧苄啉、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）			
				其他畜副产品	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、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）			
			畜副产品	鸡肝	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）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪			
			豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb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）、总汞（以Hg计）			往年不合格率高
			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、氟虫腈、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、乙酰甲胺磷			
				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、乙酰甲胺磷			往年不合格率高
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	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			
				菜薹	较高	镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺			
			菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	145	全年均衡抽检，重点关注大型批发市场、城镇中心农贸市场，视检验检测情况调整后继续抽检频次和抽检量。	
				普通白菜	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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			往年不合格率高
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果			
				茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡啶醚菌酯、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、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			往年不合格率高
				菜豆	较高	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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				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、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量			往年不合格率高
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、百菌清、除虫脒、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、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、乙酰甲胺磷			
				节瓜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、氧乐果、克百威			
			淡水产品	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、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星			
				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			

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	食用农产品	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、呋喃它酮代谢物、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	145		
				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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、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、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）			重点关注品种：生蚝 （晨洲蚝）
			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			重点关注品种：牛蛙
1	食用农产品	水果类	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、联苯肼酯	60	全年均衡抽检，重点关注大型批发市场、城镇中心农贸市场，视检验检测情况后持续抽检频次和抽检量。	重点关注
				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			重点关注
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑			
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷			
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果			
				西番莲（百香果）	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯			
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、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			重点关注
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮			重点关注
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪			
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果			重点关注
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果			
				菠萝	较高	多菌灵、氧乐果、氟虫腈、甲拌磷			
				苹果	高	敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇			
			仁果类水果	梨	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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑			
				枣	高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、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	检验项目	批次	抽检要求	备注
			核果类水果	桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、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			
				李子	较高	多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果			
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑			
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			
		鲜蛋	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）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	40	全年均衡抽检，重点关注大型批发市场、城镇中心农贸市场，视检验检测情况调整后续抽检频次和抽检量。	
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素			
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	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	10		重点关注品种：黑芝麻
				生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉			
		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	10		
		合计：							480

2025年汕尾市城区食品安全监督抽检计划 区局本级-“你点我检”专项（100批次）

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	检验项目	批次	抽检要求	备注
1	根据公众投票结果确定抽检品种					对应检验项目与2025年本级任务保持一致	100	结合“食品安全宣传周”“百姓点检日”等活动适时开展，活动方案另文下发。	
合计：							100		