

秦皇岛市食品药品监督管理局文件

秦食市监〔2018〕42号

秦皇岛市食品药品监督管理局 关于印发《2018年国家食品药品监督管理 总局食品安全监督抽检和风险监测 (河北转秦皇岛)实施方案》的通知

各县区市场监督管理局、食品药品监督管理局，市食品药品检验中心、机关相关科室：

按照《2018年国家食品药品监督管理总局食品安全监督抽检和风险监测(河北)实施方案》(冀食药监食监四函〔2018〕54号)要求，秦皇岛市局对我市承担的国家总局食品安全抽检监测任务按月进行了分解，组织制定了《2018年国家食品药品监督管理总局食品安全监督抽检和风险监测(河北转秦皇岛)实施方案》。现予印发，请按照有关要求认真组织实施。

秦皇岛市食品药品监督管理局

2018年2月12日



秦皇岛市食品药品监督管理局

2018年2月12日印发

2018 年国家食品药品监督管理总局食品安全监督抽检和风险监测（河北转秦皇岛）实施方案

按照《2018 年国家食品药品监督管理总局食品安全监督抽检和风险监测（河北）实施方案》（冀食药监食监四函〔2018〕54 号）要求，为更好地完成我市承担的国家总局食品安全抽检监测任务（以下简称任务），特制定如下实方案。

一、工作任务

（一）抽检总量

2018 年国抽（河北转秦皇岛）任务共计 26 大类 423 批次，其中加工食品 362 批次，食用农产品 59 批次，保健食品 2 批次（保健食品相关要求见“九、保健食品抽检任务”）。

（二）抽检对象

加工食品抽检监测对象为秦皇岛市内获证食品生产企业（总局公布的重点抽检企业除外），食用农产品抽检监测对象主要为市内食用农产品批发市场、农贸市场、食品超市等（抽检监测品种和检验项目详见附件 1）。

（三）时间和频次

要全年均衡完成抽检监测任务，季节性生产和销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品在相应季节增加抽样量。节令性食品要在节前开展抽检监测工作，其中月饼抽检监测务必在 2018 年 9 月 14 日前完成并录入信息系统。

承检单位应在 2018 年 12 月 10 日前完成全部国抽（河北转秦皇岛）任务的抽样、检验和信息录入工作，2018 年 12 月 20 日前上报抽检监测工作总结。

（四）抽检区域、环节和场所

抽样地点覆盖下辖的各县、区，在流通环节抽样应涵盖批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。

加工食品以提高问题发现率和企业覆盖率为原则确定抽检环节，可以在流通环节抽样，也可以在生产环节抽样。抽检监测的各类食品品种应对辖区内所有获证生产企业做到全覆盖，如因计划批次不足导致某食品品种无法全覆盖的可以用省抽任务补充覆盖，如因企业停产等原因导致某食品品种抽取批次不足的，可在同一食品大类内进行适当调整，为避免重复抽检，一般不得抽取本省其他市生产企业生产的产品。

食用农产品在食用农产品批发市场、农贸市场的抽样批次原则上不得少于任务总量的 50%。

二、组织实施

国抽（河北转秦皇岛）任务由市局监督检查科牵头负责。市局秘书处负责全市抽检监测结果的收集、汇总和分析工作。

（一）抽样单位和承检机构

市食品药品检验中心负责国抽（河北转秦皇岛）任务的抽样与检验工作。

各县、区监管部门应配合国抽（河北转秦皇岛）任务的抽样工作，抽样时市、县监管部门必须参与配合。县区应于每月末报送本辖区实有食品生产企业名单及联系方式，市食品药品检验中心要及时核对已抽检和未抽检名单，以确保县、区所辖食品生产企业实现全覆盖。

市食品药品检验中心抽样时应采用“食品安全抽检监测信息系统”的移动终端抽样。

市食品药品检验中心抽样任务需外包时，必须经市局同意，外包的承检机构应为获得食品检验资质认定的机构，具备与承检任务中食品品种、检验项目、检品数量相适应的检验检测能力，遴选过程要符合相关规定和程序。

（二）抽样和检验

抽检监测工作执行过程中应严格按照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品检验工作规范》等有关规定执行。

抽样过程中如发现生产企业长期停产导致全年无法抽样的，县级局要逐一将停产企业的情况、原因、证明材料汇总，报送市局，市局汇总后报送至省局食品四处。

产品分类、抽样方法、抽样数量、检验方法、判定依据等按照《食品安全抽检监测实施细则（2018年版）》执行。风险监测项目的检验按照《食品药品监管总局办公厅关于印发2018年食品安全风险监测计划的通知》执行。

三、结果报送

结果报送应严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等有关规定执行。抽检监测信息应及时报送至“食品安全抽检监测信息系统”（网址：<http://gc.nifdc.org.cn/>），抽样单位应从抽样之日起5个工作日内完成基本信息录入并将样品送至承检机构，承检机构应从接样之日起20个工作日内完成检验信息录入并提交入库。检出非食用物质或其他可能存在较高风险危害因素的，应在确认检验结果后24小时内报组织实施的食品药品监督管理部门，并抄送省局。其他报送内容按照本方案第八项要求执行。各市局应根据各自情况在实施方案中对结果报送做出进一步具体的规定。

四、异议处理

国抽（河北转秦皇岛）任务的异议、复检申请由省局受理并按照有关规定处理。市局配合省局做好异议和复检的后续工作。

五、核查处置和信息公布

市局负责各自组织实施的国抽（河北转秦皇岛）任务的核查处置工作。负责核查处置的食品药品监督管理部门应在收到不合格（问题）检验报告后及时送达食品生产经营者，依法启动核查处置。核查处置工作应在3个月内完成，并将相关情况填报上传至“食品安全抽检监测信息系统”。

国抽（河北转秦皇岛）任务抽检信息的公布工作由省局负责。市食品药品检验中心要确保“食品安全抽检监测信息系统”中录入的抽检监测信息的准确性，因录入错误导致信息公布造成不良社会影响或经济损失的将追究有关单位及人员责任。

六、质量管理

市局将定期对抽样单位和承检机构进行现场检查，明确抽样单位和承检机构的质量管理责任，监督抽样单位和承检机构加强对组织实施、样品采集、实验室检测、数据报送等关键环节的质量控制，确保检验结果准确可靠。

承检机构对于不合格或问题样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。

配合省局对秦皇岛市抽检监测工作进行的质量控制和管理考核。

七、工作纪律

参与抽检监测的食品药品监管部门、抽样单位、检验机构及其工作人员应按要求进行抽样、检验和结果报送，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，确保结果的真实、客观和准确。

参与抽检监测的单位和个人不得在开展抽样工作前事先告知被抽样单位和接受被抽样单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益。

八、对于省局部分抽检监测文件延续性的说明

（一）2018 年国抽（河北转秦皇岛）任务的抽样单编号按照总局统一规定的抽样单编号规则编写，具体编号规则待总局明确后另行发文通知。

（二）2018 年国抽（河北转秦皇岛）任务原则上应使用“食品安全抽检监测信息系统”的移动终端自动生成并打印的抽样单。如因国抽系统 APP 问题确需纸质抽样单抽样的，抽样单格式可采用国家和省局工作规范中的格式。

（三）2018 年国抽（河北转秦皇岛）任务的抽样检验结果通知书格式、部分文书填写盖章要求继续按照《河北省食品药品监督管理局关于食品安全抽检个别文书使用要求的通知》（冀食药监监督便函〔2016〕73 号）要求执行。

（四）2018 年国抽（河北转秦皇岛）任务不合格信息台账继续按照《河北省食品药品监督管理局关于食品安全抽检信息报送有关要求的通知》（冀食药监监督便函〔2016〕70 号）要求执行（即需要报送附件 1、2、3、5、6），合格信息不再要求报送台账（即不再需要报送附件 7、8、9）。

纸版不合格报告及有关材料寄送要求（即附件 4 的要求）统一修改为：市局组织实施的国抽（河北转秦皇岛）、省本级抽检监测检验结论为不合格或问题样品的，需将检验报告和抽样单（原件或

抽样单位盖章复印件)各1份寄送省局秘书处,生产单位涉及外省的,需将检验报告和抽样单(原件或抽样单位盖章复印件)各4份、检验结果通知书1份寄送省局秘书处,其他用于告知及核查处置所需检验报告及有关材料寄送要求由各市局自行确定。

纸质报告应与“食品安全抽检监测信息系统”生成的电子报告完全一致。

九、保健食品抽检任务

本方案涉及保健食品抽检任务共2批次。市局保健食品化妆品监管科负责抽样工作,并负责将样品送到省药品检验研究院进行检验(保健食品具体实施方案见附件3)。

市局监督检查科联系方式:

联系人:刘伟、邹江华、李璐

电话:0335-3660435, 3660433

传真:0335-3660435

电子邮箱:qhdjdjck@163.com

市食品药品检验中心联系方式:

联系人:孟晓辉

电话:0335-855095

- 附件:
- 1.2018年国抽(河北转秦皇岛)检验项目表
 - 2.2018年国抽(河北转秦皇岛)任务分月批次表
 - 3.2018年国抽(河北转秦皇岛)保健食品实施方案
 - 4.监督抽检不合格食品核查处置情况汇总表
 - 5.核查处置情况填报表

2018年国抽（河北转秦皇岛）检验项目表

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	监督抽检项目	风险监测项目
注：具体食品的检验项目设置详见《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》、《食品药品监管总局办公厅关于印发2018年食品安全风险监测计划的通报》。								
		大米		大米	大米	较高	总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、甲基嘧啶磷、马拉硫磷、丁草胺、氟酰胺	/
		小麦粉		小麦粉	通用小麦粉、 专用小麦粉	较高	总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、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B1、苯并[a]芘、敌草快、氰戊菊酯和S-氧戊菊酯、二氧化钛、滑石粉、溴酸钾、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、过氧化苯甲酰	乙二胺四乙酸二钠、铝的残留量 （干样品，以AI计）
		挂面		挂面	普通挂面、手 工面	一般	铅（以Pb计）	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、乙二胺四乙酸二钠、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝） （视产品颜色定）
				谷物加工 品	谷物加工品	一般	总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、苯醚甲环唑	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、T-2毒素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝） （视产品颜色定）、碱性嫩黄
				玉米粉、玉米片、玉米渣		较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、碱性嫩黄
				米粉		较高	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量	铝的残留量（干样品，以AI计）、镉（以Cd计）、甲醛、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	监督抽检项目	风险监测项目
1	粮食加工 品		谷物碾磨 加工品	其他谷物碾磨 加工品	较高	铅 (以Pb计)、赭曲霉毒素A	铝的残留量 (干样品, 以Al计)、镉 (以Cd计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝) (视产品颜色定)
		其他粮食 加工品		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)	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝) (视产品颜色定)、铝的残留量 (干样品, 以Al计)、甲醛
			谷物粉类 制成品	发酵面制品	较高	铅 (以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝) (视产品颜色定)、铝的残留量 (干样品, 以Al计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
				米粉制品	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	镉 (以Cd计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、乙二胺四乙酸二钠、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝) (视产品颜色定)、铝的残留量 (干样品, 以Al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	监督抽检项目	风险监测项目			
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)	其他谷物粉类 制成品	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	脱氧腐镰刀菌烯醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)(视产品颜色定)、铝的残留量(干样品,以Al计)			
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	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)			
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	脂肪酸组成、玉米赤霉烯酮、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)			
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	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)			
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	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)			
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	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)、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)			
				煎炸过程用油(餐饮环节)	高	酸价、极性组分、羰基价	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)			
										苯并[a]芘

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	监督抽检项目	风险监测项目
		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、丙二醛、总砷 (以As计)、铅 (以Pb计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)	/
		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)、总砷 (以As计)、镍 (以Ni计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚 (BHA) (以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯 (BHT) (以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚 (TBHQ) (以油脂中的含量计)、大肠菌群、霉菌	/
		酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油 (酿造和配制按2:1)	一般	氨基态氮、铵盐 (以占氨基态氮的百分比计)、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3-氯-1, 2-丙二醇、甜蜜素 (以环己氨基磺酸计)
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	总酸 (以乙酸计)、游离矿酸、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐、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	甜蜜素 (以环己氨基磺酸计)
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、铅 (以Pb计)、总砷 (以As计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠 (以糖精计)、大肠菌群、沙门氏菌	安赛蜜、甜蜜素 (以环己氨基磺酸计)
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	铅 (以Pb计)、总砷 (以As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、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 (以环己氨基磺酸计)	柠檬黄、日落黄

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	监督抽检项目	风险监测项目
3	调味品			香辛料调味油	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	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、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、丙溴磷、乙酰甲胺磷、罗丹明B、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	碱性嫩黄、罗丹明B、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二氧化硫残留量
				香辛料酱(芥末酱、青芥酱等)	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)、糖精钠(以糖精计)	/
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、罗丹明B、碱性嫩黄、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)
				鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	安赛蜜
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐、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(以环己氨基磺酸计)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、碱性嫩黄、罗丹明B、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二氧化硫残留量、安赛蜜
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐、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(以环己氨基磺酸计)、沙门氏菌	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)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	监督抽检项目	风险监测项目
		调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐、防腐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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	碱性嫩黄、酸性橙II、罗丹明B、安赛蜜
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐、防腐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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	碱性嫩黄、酸性橙II、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、罗丹明B、安赛蜜
				其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐、防腐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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	碱性嫩黄、酸性橙II、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、罗丹明B、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、安赛蜜
				蚝油、虾油、鱼露	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	3-氯-1, 2-丙二醇、碱性嫩黄、罗丹明B
			液体复合调味料	其他液体调味料	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	3-氯-1, 2-丙二醇、罗丹明B、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、赤鲜红)、安赛蜜
			味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)、总砷(以As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	监督抽检项目	风险监测项目
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)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三甲胺氮、N-二甲基亚硝胺、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、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)、胭脂红、氯霉素	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、诱惑红、赤藓红、酸性红、新红)、敌敌畏
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂(诱惑红、酸性红)
			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)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、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、大肠埃希氏菌0157:H7、商业无菌	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸性红)、安赛蜜
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸性红)、酸性橙II

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	监督抽检项目	风险监测项目
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、苯并[a]芘、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂(诱惑红、酸性红)、酸性橙II
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、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)、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、甜蜜素(以环己氨基磺酸盐计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、酸性红)、酸性橙II
			其他肉制品	食用血制品	高	/	蛋白质、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、甲醛
				天然矿泉水	高	界限指标、耗氧量(以O2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、铬、镍、锑、硒、氟化物(以F-计)、氰化物(以CN-计)、溴酸盐、硝酸盐(以NO3-计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	/
			瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	氟化物(以F-计)
				其他饮用水	高	浑浊度、耗氧量(以O2计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO2-计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、四氯化碳、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	汞、铬、氟化物(以F-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	监督抽检项目	风险监测项目
5	饮料		果、蔬汁 饮料	果、蔬汁饮料	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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜氨酸计)、合成着色剂(赤藓红、酸性红、苋菜红、诱惑红、新红、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、商业无菌	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	铬
			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、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)、安赛蜜、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、咖啡因、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	/
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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)、安赛蜜、甜氨酸(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	/
			固体饮料	固体饮料	一般	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)、安赛蜜、甜氨酸(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、诱惑红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	/

监督抽检项目						风险监测项目
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	特征性含量指标
			其他饮料	其他饮料	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)、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(赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、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、商业无菌
			方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
6	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)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
7	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、诱惑红、罗丹明B) 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B1、铝的残留量(干样品,以Al计)、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、诱惑红、亮蓝)、罗丹明B 脱氧雪腐镰刀菌烯醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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	监督抽检项目	风险监测项目	
8	罐头	罐头	畜禽水产 罐头	畜禽肉类罐头	一般	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、己烯雌酚、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
				水产动物类罐头	一般	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、铬(以Cr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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	组胺、氯霉素、孔雀石绿、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
					水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、赤藓红、诱惑红、亮蓝、靛蓝)、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)、三氯蔗糖、阿斯巴甜、商业无菌	安赛蜜、纽甜、乙二胺四乙酸二钠
					果蔬罐头	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、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、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠
					食用菌罐头	较高	总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、二氧化硫残留量、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	乙二胺四乙酸二钠
					其他罐头	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量、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、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠

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	监督抽检项目	风险监测项目
9	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、铅(以Pb计)、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	铬(以Cr计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、酸性红、诱惑红)、安赛蜜、单核细胞增生李斯特氏菌
				水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)
10	速冻食品	速冻食品	速冻食品	包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)
				速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、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)
				速冻肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
				速冻水产制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红)
				速冻蔬菜制品	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)

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	监督抽检项目	风险监测项目	
11	薯类和膨化食品		速冻水果制品	速冻水果制品	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)、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、大肠埃希氏菌0157:H7	总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、镉(以Cd计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、诱惑红)	
					较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、铝的残留量(干样品,以AI计)	
					一般	干制薯类(马铃薯片)	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌	甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、铝的残留量(干样品,以AI计)
					一般	干制薯类(除马铃薯片外)	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
					一般	冷冻薯类	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
					一般	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	
					一般	薯粉类	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
					一般	其他类	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
					一般	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、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	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	监督抽检项目	风险监测项目
12	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As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)、二氧化硫残留量、沙门氏菌	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铬(以Cr计)
			果冻	果冻	果冻	一般	铅(以Pb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)、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、阿斯巴甜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
13	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、花茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、啶螨灵、多菌灵、甲氧菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氧菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果	三氯杀螨醇、氰戊菊酯、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝)
			砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等	一般	铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、啶螨灵、多菌灵、甲氧菊酯、联苯菊酯、硫丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氧菊酯、灭多威、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果	三氯杀螨醇、氰戊菊酯
		含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、六六六、滴滴涕、	三氯杀螨醇、氰戊菊酯、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝)	
		代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕、二氧化硫	三氯杀螨醇、氰戊菊酯、合成着色剂(胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝)	

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	监督抽检项目	风险监测项目	
14	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	固形物、总酸、总酯、氨基甲酸乙酯、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、纽甜、安赛蜜、甜菊糖苷、阿斯巴甜、阿力甜	
					较高	酒精度、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	非糖固形物、氨基甲酸态氮、β-苯乙醇、总糖、安赛蜜	
			一般	啤酒	啤酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、警示语标注	原麦汁浓度、双乙酰、蔗糖转化酶活性、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			较高	葡萄酒	葡萄酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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	干浸出物、安赛蜜、纽甜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、新红、诱惑红)、阿斯巴甜、阿力甜	
		发酵酒	果酒	果酒	果酒	较高	酒精度、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(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	纽甜、安赛蜜、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、赤藓红、诱惑红)、阿斯巴甜、阿力甜
						较高	酒精度、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)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)	二氧化硫残留量、安赛蜜、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、赤藓红、诱惑红)、阿斯巴甜

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	监督抽检项目	风险监测项目
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为基的配制酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)	那非类物质(西地那非、莫西地那非、羟基莫西地那非、那莫西地那非、硫代艾地那非、红地那非、那红地那非、伐地那非、伐地地那非、他达拉非、氨基他达拉非)、安赛蜜、诱惑红
				以发酵酒为基的配制酒	较高	酒精度、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、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红)	那非类物质(西地那非、莫西地那非、羟基莫西地那非、那莫西地那非、硫代艾地那非、红地那非、那红地那非、伐地那非、伐地地那非、他达拉非、氨基他达拉非)、安赛蜜、诱惑红
		其他蒸馏酒	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)、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(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、新红、诱惑红)、阿斯巴甜
		酱腌菜	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、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比例之和、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	罗丹明B、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝)

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	监督抽检项目	风险监测项目
15	蔬菜制品	蔬菜制品	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	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	罗丹明B、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、甜蜜素
				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)、二氧化硫残留量	/
				腌渍食用菌	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、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)、三氯蔗糖、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比例之和	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、罗丹明B、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、甜蜜素、乙二胺四乙酸二钠
				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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量	安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)、甜蜜素
16	水果制品	水果制品	水果干制品(含干枸杞)	果酱	一般	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)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	安赛蜜
				水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、克百威、吡虫啉、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2)总量、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红)、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	监督抽检项目	风险监测项目
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、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、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、赤藓红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、相同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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	铝的残留量(干样品,以Al计)、安赛蜜、诱惑红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
17	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、瓜子、松仁、瓜子 其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌	安赛蜜
18	蛋制品	蛋制品	再制蛋 干蛋类 冰蛋类 其他类	再制蛋 干蛋类 冰蛋类 其他类	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌 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)、苏丹红I-IV、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	罗丹明B、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)
19	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡 可可制品	焙炒咖啡 可可制品	焙炒咖啡 可可制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 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)、苏丹红I-IV、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A 可可脂、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、菌落总数、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、酵母	铜、锌、金刚烷胺 铬(以Cr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	监督抽检项目	风险监测项目		
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰糖等	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、螨	二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)		
21	水产制品	水产品	干制水产品	藻类干制品	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)、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、副溶血性弧菌、霉菌	安赛蜜		
				预制动物性水产干制品	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)、二氧化硫残留量、过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)		
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	铅(以Pb计)、钾盐(以山梨酸计)	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	/
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)	较高	铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	/
				其他盐渍水产品	较高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)	较高	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)
			鱼糜制品	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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、副溶血性弧菌	高	二氧化硫残留量、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红)、河豚毒素	二氧化硫残留量、甜蜜素、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、酸性红)、河豚毒素	
			熟制动物性水产制品	高	副溶血性弧菌	副溶血性弧菌	副溶血性弧菌	副溶血性弧菌	副溶血性弧菌

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	监督抽检项目	风险监测项目						
22	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、苯甲酸及其钾盐(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、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	单核细胞增生李斯特氏菌						
						铅(以Pb计)、总砷(以As计)、丁基羟基苯醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、没食子酸丙酯(PG)(以油脂中的含量计)							
						铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌							
						铅(以Pb计)、氢氰酸、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌/酵母							
						铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al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							
						铅(以Pb计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)							
						酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、防腐剂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							
						淀粉		淀粉	水产深加工品	一般	一般	铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	
						淀粉及淀粉制品		淀粉及淀粉制品	水产深加工品	淀粉	一般	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al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	铝的残留量(干样品,以Al计)
						淀粉及淀粉制品		淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al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	硼酸、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)								
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、防腐剂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	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)、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	监督抽检项目	风险监测项目
23	糕点		月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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、三氯蔗糖、防腐剂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	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
			粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉素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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、脲酶试验、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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、铝的残留量(干样品,以Al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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、纳他霉素、铝的残留量(干样品,以Al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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	甲醛、碱性嫩黄、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)
				腐竹、油皮	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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	甲醛、乌洛托品、硼酸、碱性嫩黄、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)

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	监督抽检项目	风险监测项目
			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)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	甲醛、碱性嫩黄、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝)
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯、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、霉菌计数、嗜渗酵母计数	麦芽糖、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)
25	蜂产品	蜂产品	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、总糖、淀粉、灰分、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、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	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数	甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、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	监督抽检项目	风险监测项目		
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、镉(以Cd计)、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、呋塞米、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、氮基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、氮基地那非、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、奥沙西洋、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、佐匹克隆、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、匹替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、罗通定、阿洛地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、洛伐他汀、辛伐他汀、烟酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	挥发性氨基、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、地塞米松、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、氯丙嗪、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林	总蒽醌、铬(以Cr计)、软胶囊壳中的铬、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、沙丁胺醇、醋氯芬酸、氮甲环酸、盐酸二氧丙嗪、美伐他汀、去羟基洛伐他汀、洛伐他汀羟酸盐、苯丙醇胺、去甲伪麻黄碱、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、安非他明、氯噻嗪、甲磺安非他明、咖啡因、分特拉明、氯卡色林、安非他酮、普伐他汀、氟西汀、呋达帕胺、苄基西布曲明、豪莫西布曲明、比沙可啶、氯代西布曲明、苯扎贝特、布美他尼、利莫那班、非诺贝特、奥利司他、去甲基他达拉非、硫代西地那非	氯丙那林、非诺特罗、利巴韦林

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	监督抽检项目	风险监测项目
			畜肉	牛肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、地塞米松、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、林可霉素、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、庆大霉素、阿莫西林、头孢氨苄	氯丙那林、非诺特罗
				羊肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、阿莫西林	氯丙那林、非诺特罗
				其他畜肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	氯丙那林、非诺特罗
				鸡肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、替米考星、尼卡巴嗪残留标志物	噻乙醇代谢物、金刚烷胺、利巴韦林、氯羟吡啶

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	监督抽检项目	风险监测项目
			禽肉	鸭肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	唑乙醇代谢物、金刚烷胺、利巴韦林、氯羟吡啶
				其他禽肉	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	唑乙醇代谢物、金刚烷胺、利巴韦林
	畜禽肉及副产品			猪肝	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、阿莫西林	氯丙那林、非诺特罗
				牛肝	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、头孢氨苄	氯丙那林、非诺特罗
				羊肝	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	氯丙那林、非诺特罗

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	监督抽检项目	风险监测项目
			畜副产品	猪肾	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、阿莫西林	氯丙那林、非诺特罗
				牛肾	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠、头孢氨苄	氯丙那林、非诺特罗
				羊肾	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠	氯丙那林、非诺特罗
				其他畜副产品	高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、土霉素、五氯酚酸钠、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星	氯丙那林、非诺特罗
		禽副产品		鸡肝	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、五氯酚酸钠、替米考星	氯丙那林、非诺特罗 噻乙醇代谢物、金刚烷胺、利巴韦林

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	监督抽检项目	风险监测项目
				其他禽副产品	高	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、氯氟沙星、五氯酚酸钠	噻乙醇代谢物、金刚烷胺、利巴韦林
				豆芽	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠	
				鲜食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、荧光增白物质	
				韭菜(鳞茎类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭线磷、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫脲、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲胺磷、阿维菌素、倍硫磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、对硫磷、乐果、辛硫磷、敌敌畏、内吸磷、二甲戊灵	
				结球甘蓝(芸薹属类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、灭多威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫脲、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷、阿维菌素	
				花椰菜(芸薹属类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫脲、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱、甲胺磷、氧乐果	
				菠菜(叶菜类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫脲、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、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	监督抽检项目	风险监测项目
27	食用农产品			芹菜(叶菜类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、乐果、辛硫磷、氧乐果、甲拌磷、倍硫磷、氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫脒、百菌清、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、二甲戊灵、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯	
				普通白菜(叶菜类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫脒、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、丙溴磷、虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	
				茄子(茄果类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫脒、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、氧乐果、吡虫啉、涕灭威	
				辣椒(茄果类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺、三唑醇、吡唑醚菌酯、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、氟虫脒、氧乐果、甲胺磷、多菌灵、丙溴磷、腐霉利	
				番茄(茄果类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噁唑菌酮、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯腈菌胺、啶氧菌酯、氟虫脒、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫灵、噻虫胺、双甲脒、水胺硫磷、肟菌酯、乙霉威、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、杀扑磷、甲胺磷、甲拌磷、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、阿维菌素、克百威、腐霉利	
	蔬菜	蔬菜(含冬季大棚蔬菜)					

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	监督抽检项目	风险监测项目
				黄瓜 (瓜类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡啶啉、联苯肼酯、噻虫嗪、噻虫胺、多威、噻虫啉、杀扑磷、杀线威、水胺硫磷、四螨嗪、乙霉威、氯吡啶、氯唑磷、内吸磷、甲胺磷、多菌灵、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、异丙威、腐霉利、霜霉威和霜霉威酸盐、甲霜灵和精甲霜灵	
				豇豆 (豆类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、杀线威、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷	
				菜豆 (豆类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、克百威、氧乐果、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、敌百虫、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、杀线威、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、甲胺磷、毒死蜱、多菌灵	
				马铃薯(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、辛硫磷、对硫磷、甲拌磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、吡啶啉、吡啶啉、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、氟虫腈、氟啶胺、甲基毒死蜱、灭多威、噻虫啉、噻虫胺、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、氧乐果	
				姜(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、硫线磷、灭多威、克百威、氧乐果、水胺硫磷、涕灭威、甲胺磷	
				油麦菜(叶菜类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、硫环磷、杀线威、氯菊酯、氯唑磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六	

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	监督抽检项目	风险监测项目
				大葱(鳞茎类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌百虫、对硫磷、二嗪磷、氟虫脒、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲氧磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、乐果、硫环磷、硫线磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、啉霉胺、灭多威、灭线磷、内吸磷、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、乙酰甲胺磷、六六六、辛硫磷	
				山药(根茎类蔬菜和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫脒、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲氧磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、硫环磷、硫线磷、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、内吸磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、杀扑磷、水胺硫磷、涕灭威、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				淡水鱼	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砷霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
		淡水产品		淡水虾	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、喹乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	

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	监督抽检项目	风险监测项目
				淡水蟹	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、噻乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基硝唑、羟甲基甲硝咪唑挥发性盐基氮、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砷霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
				海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砷霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基硝唑、羟甲基甲硝咪唑	
		水产品	海水产品	海水虾	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、噻乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝唑、羟甲基硝唑、羟甲基甲硝咪唑、二硫化硫残留量	

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	监督抽检项目	风险监测项目
				海水蟹	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、唑乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑、二氧化硫残留量	
			贝类	贝类	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、磺胺类(总量)、唑乙醇代谢物、地西洋、甲硝唑、地美硝唑、洛硝哒唑、羟基甲硝唑、羟甲基甲硝咪唑	麻痹性贝类毒素(PSP)、腹泻性贝类毒素(DSP)、失忆性贝类毒素(ASP)
			其他水产品	其他水产品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、恩诺沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、诺氟沙星	
	水果类	柑橘类、仁果类、核果类、浆果和其他小粒水果、瓜蒌类、热带及亚热带水果	苹果、荔枝、龙眼、柑橘等	苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多菌灵、氯唑磷、戊唑醇、噻菌灵、甲基硫菌灵、啉菌酯、辛硫磷、阿维菌素、甲拌磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、灭线磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、杀扑磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、狄氏剂、对硫磷、咪鲜胺、烯酰吗啉、啉酰菌胺、糖精钠(以糖精计)	氯吡脞、丙环唑、甜蜜素

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	监督抽检项目	风险监测项目
		鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	金刚烷胺、磺胺类(总量)
		豆类	黄豆、绿豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、多菌灵、甲拌磷、氧乐果、克百威、灭多威	
		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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、联苯醚、苯醚甲环唑、多菌灵、二氧化硫残留量、大肠菌群	/
		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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、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	总计	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月							
4	肉制品	调味品	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	6			6																
				坚果与籽类的泥(酱), 包括花生酱等																					
				辣椒酱																					
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料																					
				其他半固体调味料																					
				蚝油、虾油、鱼露																					
				其他液体调味料																					
				味精																					
				调味肉制品																					
				腌腊肉制品																					
4	肉制品	调味品	液体复合调味料	腌腊肉制品	高	5			5																
				发酵肉制品																					
				酱卤肉制品																					
				熟肉干制品																					
				熏烧烤肉制品																					
				熏煮香肠火腿制品																					
				其他肉制品																					
				5			饮料	其他肉制品	瓶(桶)装饮用水	食用血制品	高	10			9		1								
										天然矿泉水															
										饮用纯净水															
其他饮用水																									
5	饮料	其他肉制品	果、蔬汁饮料		果、蔬汁饮料	较高				1					7		6				6				
					含乳饮料																				
					其他蛋白饮料(植物蛋白、复合蛋白)																				
					碳酸饮料(汽水)																				
					茶饮料																				
					固体饮料																				
				其他饮料																					
				6	方便食品		方便食品	方便食品	果、蔬汁饮料		一般	2				2									
									蛋白饮料																
									碳酸饮料(汽水)																
茶饮料																									
固体饮料																									
其他饮料																									
方便面																									
7	饼干	饼干	饼干			其他蛋白饮料(植物蛋白、复合蛋白)			较高	1						1									
						碳酸饮料(汽水)																			
						茶饮料																			
				固体饮料																					
				其他饮料																					
				方便面																					
				油炸面、非油炸面																					
				方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等																					
				饼干																					
				饼干																					

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	总计	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月			
13	茶叶及相关制品	含茶制品和代用茶	砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、沱砖茶、米砖茶等	较高																
			含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般																
14	酒类	蒸馏酒	代用茶	代用茶	一般	1					1										
			白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	10		10													
				黄酒	黄酒	较高															
		发酵酒	啤酒	熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒	一般	2					2										
			葡萄酒及果酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	15				15										
				其他发酵酒	果酒(李子酒、杨梅酒、樱桃酒等)	较高	4				4										
			其他酒	配制酒	其他发酵酒	其他发酵酒	较高														
		以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒			以发酵酒为酒基的配制酒	较高	19										19				
		其他蒸馏酒		其他蒸馏酒	较高	3					3										
		15	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	酱腌菜	较高	1							1						
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				一般																
食用菌制品	食用菌制品			干制食用菌	一般	1															
	腌渍食用菌			腌渍食用菌	一般										1						
	蜜饯			蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果丹(饼)类、果糕类	较高	3												3			
16	水果制品	水果干制品	水果干制品	水果干制品	一般	1															
			果酱	果酱	一般	1															
17	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、松仁、瓜子 其他炒货食品及坚果制品	一般	4									4						
			再制蛋	再制蛋	较高	1															
18	蛋	蛋制品	干蛋类	干蛋类	较高																

附件 3

秦皇岛市食品药品监督管理局 关于 2018 年保健食品安全抽检的实施方案

一、抽检对象

我市所有获得保健食品生产许可的生产企业所生产的产品，优先抽取减肥、辅助降血糖、辅助降血脂、增强免疫力、缓解体力疲劳类等高风险品种。

二、抽检时间

按省局要求时限于 6 月 16 日-8 月 15 日之间完成抽样工作。在抽样结束后 5 个工作日（以抽样时间开始计算）内必须将抽样信息录入食品安全抽检监测信息管理系统（网址：<http://gc.nifdc.org.cn/>），2 个工作日（以抽样时间开始计算）内将样品送至省药品检验研究院。

三、抽检地点

抽样区域应涵盖县、乡镇或村，保健食品问题多发区，城乡结合部等，被抽样单位应涉及生产企业、农贸市场、商场、超市、药店、专卖店、个体经营和批发市场等。

抽检的样品应主要在流通环节购买。在流通环节未抽到的样品，可在生产企业抽取到。

四、样品要求

全市共抽验样品 2 个批次，每批次抽样量为 3 个最小销售独立包装，但对于 10g 或 10mL/包装以下的产品，每批次抽样量为 6 个最小销售独立包装。样品品种应有代表性，包

装完整、标识齐全。样品的剩余保质期限应不少于6个月。

具体抽样单位和抽样产品为：

1、秦皇岛佰草源生物科技有限公司生产的佰草佑康牌
颐鼻胶囊

2、秦皇岛众瑞制药有限公司生产的补钙咀嚼片

五、工作要求

（一）市局保健食品化妆品监管科承担抽样、样品寄送和样品信息报送至“食品安全抽检信息管理系统”工作。抽样、检验信息录入必须严格按照规定时限完成。

（二）市局保健食品化妆品监管科开展抽样工作时，所抽样品必须全部覆盖本辖区内保健食品生产企业，抽检企业覆盖率达到100%。市局保健食品化妆品监管科在开展抽样工作时，要结合食品、保健食品欺诈和虚假宣传专项治理工作对生产经营企业进行全面检查，重点检查是否存在保健食品欺诈和虚假宣传违法行为。

（三）承担抽检任务各单位要严格按照食品安全法律法规、规章以及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等执行。抽样过程严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。检验机构应按照保健食品食品安全标准和检验规范开展检验工作，对不合格样品必须进行复核，确保检验结论真实可信。

附件4

监督抽检不合格食品核查处置情况汇总表

填报单位(盖章):

填报日期: 2017年 月 日

填报人:

联系电话:

序号	样品信息		立案及异议		产品控制 (kg)			排查整改				行政处罚									
	样品名称	抽样单编号	是否立案	是否提出异议	异议结果	已销售	召回	下架封存	是否排查原因	问题原因	是否整改	是否复查	是否整改	是否结案	是否处罚	没收违法所得	处罚结果	不处罚原因	是否移送其他部门	移送部门	

1. 抽样环节包括生产环节、流通环节; 2. 异议结果分为异议中、异议不认可、复检合格、复检不合格四种情形; 3. 问题原因包括: 原料问题、人为添加、生产工艺问题、过程控制不严、标签标示问题、其他等六种情形; 4. 处罚结果如仅罚款直接填写罚款数量, 如有其它处罚一并填写。

核查处置情况填报表

采样编号: _____

样品名称: _____

处置环节: _____ (生产环节或流通环节)

填报单位: _____

收到检验报告日期		启动核查处置日期			
负责核查处置部门		处置状态	(未启动/已部署/已采取 处置措施/处置完毕)	处置完 毕日期	(未处置完毕 可暂不填)
产品 控制 情况	<p>1. 产品控制措施:</p> <p>责令企业暂停生产、销售和使用不合格或问题食品、食品添加剂: _____; (填是或否)</p> <p>封存不合格或问题食品、食品添加剂: _____; (填是或否)</p> <p>责令企业召回不合格或问题食品、食品添加剂: _____。(填是或否)</p> <p>2. 产品控制具体情况</p> <p>(1) 企业(生产/购进)_____ (填数量), 共计_____公斤(按照产品净含量或规格换算成公斤, 为了方便统计); 货值_____元。</p> <p>已销售_____, 共计_____公斤; 货值_____元。</p> <p>库存(未销售)_____, 共计_____公斤; 货值_____元。</p> <p>(2) 封存_____, 共计_____公斤; 货值_____元。</p> <p>(3) 召回_____, 共计_____公斤; 货值_____元。</p> <p>未完全召回的原因: _____</p> <p>现场检查记录附件(请上报 PDF 版)</p>				
原因 排查	<p>1 原因类型: <u>(人工添加、原料问题、生产工艺、过程控制不严、储运不当、包装迁移、标签标识问题、其他)</u></p> <p>原因详情: _____</p> <p>2. (选填项, 因原料导致不合格的必填) 追溯原料(不合格产品)来源: _____</p> <p>不合格原料(产品)生产者: _____ 未追溯到原料生产者的, 说明原因: _____</p> <p>排查整改报告(请上报 PDF 版)</p>				
整改 排查	<p>1. 责令整改:</p> <p>2. 企业是否提交整改报告: _____; 整改时间: _____至 _____; 整改措施: _____。</p> <p>3. 监管部门: _____; 组织复查验收日期: _____。</p>				

<p>行政 处罚 情况</p>	<p>1. 立案：_____（填是或否）；立案日期：_____作出行政处罚：_____；（填是或否）； 结案：_____（填是或否）；立案日期：_____。</p> <p>2. 违法事实认定及相关法律依据：_____。</p> <p>3. 是否处罚：_____（填是或否）；处罚具体情况：_____。</p> <p>处罚决定书编号：_____，下达日期：_____。</p> <p>警告：_____；（填是或否）；</p> <p>没收违法所得：_____元；</p> <p>没收违法生产经营的食品：____（填是或否）；____（填数量），共计_____公斤；货值_____元。</p> <p>没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品：_____；（填是或否）；_____（填具体没收物品）</p> <p>罚款：_____元；</p> <p>责令停产停业：_____；（填是或否）；（注意不是责令改正，是责令停产停业）</p> <p>吊销许可证：_____（填是或否）；_____（填具体吊销许可证名称）；吊销：_____（填是或否）； （填具体吊销证照名称）。</p> <p>行政处罚通知书（请上报 PDF 版）</p> <hr/> <p>未行政立案原因：_____。</p> <p>未处罚原因：_____。</p>
	<p>1. 涉及其他部门职责的，通报其他行政部门：_____（是或否）；行政部门名称：_____。</p> <p>2. 是否移送司法机关：_____（是或否）；司法机关名称：_____。</p> <p>司法机关是否接受立案：_____（是或否）。</p>
<p>其他 核查 处置 措施</p>	
<p>备注</p>	<p>核查处置填报信息要全面、具体，不要漏项（特别注意填报立案情况；吊销注销许可证情况；下架、封存召回产品的公斤数、是否责令整改）。</p> <p>核查处置情况以目前已完成的情况为准填报。</p>