附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉：镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺[限2022年3月7日（含）之后抽取的样品检测]、过氧化苯甲酰。

2.大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1。

3.挂面：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

4.米粉制品：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、沙门氏菌[限餐饮服务中食品以外的、生产日期在2022年3月7日（含）之后的、非定量包装的热处理即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限餐饮服务中食品以外的、生产日期在2022年3月7日（含）之后的、非定量包装的热处理即食食品检测]。

二、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）（除玉米油、芝麻油、大豆油、食用植物调和油及橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、黄曲霉毒素B1（限花生油、玉米油检测）、苯并[a]芘（除橄榄油、油橄榄果渣油之外的产品检测）、溶剂残留量（除玉米油之外的产品检测）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（除芝麻油之外的产品检测）、乙基麦芽酚（限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测）。

三、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）、《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知（食品整治办〔2008〕3号）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱油：氨基酸态氮、全氮（以氮计）（仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）（仅产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）（对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）、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。

2.食醋：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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）（对羟基苯甲酸酯类及其钠盐项目仅包括对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）、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。

3.调味料酒：氨基酸态氮（以氮计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、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。

4.香辛料调味油：酸价/酸值（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、铅（以Pb计）。

5.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉：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）、沙门氏菌。

6.鸡粉、鸡精调味料: 谷氨酸钠（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、呈味核苷酸二钠（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、大肠菌群（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

7.其他固体调味料：铅（以Pb计）、总砷（以As计）（水产调味品和藻类调味品不检测，含松茸的产品不检测）、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）、阿斯巴甜。

8.火锅底料、麻辣烫底料：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

9.其他半固体调味料：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）。

四、肉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知（食品整治办〔2008〕3号）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

熟肉干制品：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、氯霉素、菌落总数（仅限预包装食品检测）、大肠菌群（仅限预包装食品检测）、沙门氏菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、金黄色葡萄球菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、单核细胞增生李斯特氏菌[仅限预包装食品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的食品检测]、致泻大肠埃希氏菌[仅限生产日期在2021年11月22日（含）之后的预包装牛肉制品及生产日期在2022年3月7日（含）之后的预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测]。

五、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190—2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191—2010）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌（限采用灭菌工艺生产的调制乳检测）、菌落总数（限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测）、大肠菌群（限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测）。

3.液体乳（发酵乳）的检验项目包括：脂肪（限全脂产品检测）、蛋白质、酸度、乳酸菌数（限发酵后未经热处理的产品检测）、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

六、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.饮用天然矿泉水：界限指标（界限指标为锂、锶、锌、偏硅酸、硒、游离二氧化碳、溶解性总固体，具体检测项目为标签明示的、且在标准要求范围内的界限指标。其中硒作界限指标时必须同时符合GB 8537限量指标的要求。）、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.饮用纯净水：电导率（仅限执行标准为GB 17323的产品检测）、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂（仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水检测）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.其他饮用水：耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂（仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水检测）、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

4.果、蔬汁饮料：铅（以Pb计）、展青霉素（仅限于以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外、限未添加活菌（未杀菌）型产品检测]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外）、酵母（限预包装食品检测、执行GB 17325的产品除外）、霉菌和酵母（限预包装食品检测、仅限执行GB 17325的产品检测）。

5.蛋白饮料：蛋白质、三聚氰胺（限配料中含乳的产品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[不适用于活菌（未杀菌）型产品、限预包装食品检测）]、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌。

6.茶饮料：茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数[限预包装食品检测，不适用于活菌（未杀菌）型产品]。

7.其他饮料：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于活菌（未杀菌）型产品]、大肠菌群（限预包装食品检测）、霉菌（限预包装食品检测）、酵母（限预包装食品检测）、沙门氏菌。

七、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白酒：酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

2.啤酒：酒精度、甲醛、原麦汁浓度。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

八、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵性豆制品：黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（豆豉类产品不检测）、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）（限腐乳类产品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌。

2.非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）（限再制品检测）、三氯蔗糖（限再制品检测）、铝的残留含量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌。

3.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：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）、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）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

4.其他豆制品：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留含量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、沙门氏菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]、金黄色葡萄球菌[限2022年3月7日（含）之后生产的预先包装但需要计量称重的散装即食食品检测]。

九、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.发酵面制品（自制）：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

2.油炸面制品（自制）（限油条、油炸油饼）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

3.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

4.糕点（自制）（限抽取自制的，限制现售的非预包装糕点检测）：酸价（以脂肪计）、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）。

5.复用餐饮具（餐馆自行消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群。

6.酱腌菜（餐饮）（自制）：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7.汤汁类（餐饮）（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可定。

十、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《豆芽卫生标准》（GB 22556—2008）、农业部公告第235号、农业农村部公告第250号、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》的通知（整顿办函〔2010〕50号）、国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年第11号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.鸡肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星a、沙拉沙星a、替米考星a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）a、甲氧苄啶a、氯霉素、氟苯尼考a、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素a、土霉素a、金霉素a、四环素a、甲硝唑a、尼卡巴嗪a、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）a。

2.其他畜副产品：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。

3.其他禽副产品：恩诺沙星（限肝、肾检测）a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

**a.**生产日期在2020年4月1日之前的产品按农业部公告第235号判定，生产日期在2020年4月1日（含）之后的产品按GB 31650判定。

4.豆芽：铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）[2022年3月7日（含）起，应采用GB 5009.17-2021检测]、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SO2计）。

5.鲜食用菌：镉（以Cd计）（松茸和姬松茸除外）、总砷（以As计）（松茸除外）、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]。

6.韭菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲。

7.结球甘蓝：甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

8.菜薹：镉（以Cd计）、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果。

9.大白菜：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

10.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、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、水胺硫磷、氧乐果。

11.芹菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

12.油麦菜：阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13.茄子：镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

14.辣椒：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、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

15.番茄：镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

16.甜椒：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果。

17.黄瓜：阿维菌素、倍硫磷、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

18.豇豆：阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、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、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

19.菜豆：吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果。

20.山药：铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威。

21.胡萝卜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

22.姜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

23.莲藕：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、克百威、氧乐果。

24.马铃薯：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、苯醚甲环唑、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷。

25.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

26.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、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

27.枣：多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

28.柑、橘：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。

29.柚：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。

30.柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦。

31.橙：丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂。

32.草莓：阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果。

33.香蕉：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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清。

34.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果。

35.鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈[生产日期在2021年9月3日之前的产品按GB 2763-2019判定，生产日期在2021年9月3日（含）之后的产品按GB 2763-2021判定]。