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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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—2022）、《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]年第4号）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、过氧化苯甲酰。

2.大米：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A。

3.挂面：铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限配料中含玉米（粉）的挂面检测]、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）（视产品具体色泽而定）。

4.米粉：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、总汞（以Hg计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、无机砷（以As计）[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]、苯并[a]芘[限2023年6月30日（含）之后生产的、配料仅为大米或大米粉的产品检测]。

5.其他谷物碾磨加工品：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A（限燕麦片、豆粉类检测）。

6.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（青团不检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）（限青团检测）、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）。

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—2022）、《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）（限菜籽油、油茶籽油检测）、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、《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）》（食品整治办〔2008〕3号）、《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）》（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）、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。

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）、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。

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）、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）、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。

6.其他香辛料调味品：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、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[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、多菌灵[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、毒死蜱[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、克百威[限2020年2月15日（含）之后生产的且GB 2763有限量规定的香辛料品种检测]、沙门氏菌。

7.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）、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（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）。

8.其他固体调味料：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。

9.火锅底料、麻辣烫底料：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。

10.其他半固体调味料：铅（以Pb计）、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

11.其他液体调味料：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

12.味精：谷氨酸钠。

13.普通食用盐：氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

14.低钠食用盐：氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）、《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）》（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.酱卤肉制品：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、诱惑红）、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测）、商业无菌（限罐头工艺食品检测）。

2.熟肉干制品：铅（以Pb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、诱惑红）、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测）。

3.熏烧烤肉制品：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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及预先包装但需要计量称重的牛肉制品检测）。

4.熏煮香肠火腿制品：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（限预包装食品检测）、大肠菌群（限预包装食品检测）、沙门氏菌（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、金黄色葡萄球菌（限预包装食品及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（限预包装食品及预先包装但需要计量称重的食品检测）、致泻大肠埃希氏菌（限预包装牛肉制品及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 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、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

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

3.液体乳（发酵乳）：脂肪（限全脂产品检测）、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。

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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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—2022）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.饮用纯净水：电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、镉（以Cd计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.其他类饮用水：耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、镉（以Cd计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的食品检测]、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.果蔬汁类及其饮料：铅（以Pb计）、展青霉素（仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测）、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）、纳他霉素[限果蔬汁（浆）、果汁饮料检测]、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、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）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料；执行GB 17325的产品除外]、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）。

4.蛋白饮料：蛋白质、乳酸菌数[限添加乳酸菌的活菌（未杀菌）型产品检测]、氰化物（以HCN计）（限添加了杏仁或杏仁制品的饮料检测）、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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料]、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）、商业无菌（限经商业无菌生产的产品检测）。

5.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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数[限预包装食品检测，不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料]。

6.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）、安赛蜜、阿斯巴甜、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）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[限预包装食品检测；不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料]、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）。

七、方便食品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝：水分（限面饼检测）、酸价（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、过氧化值（以脂肪计）（限油炸面饼检测）、菌落总数（仅适用于面饼和调料的混合检验）、大肠菌群（仅适用于面饼和调料的混合检验）、霉菌（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品：酸价（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、过氧化值（以脂肪计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1[限冲调类方便食品（玉米制品、花生制品）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）{限主食类方便食品[方便湿面（粉）]检测}、糖精钠（以糖精计）（限配料中含甜味剂或食糖等，或者呈甜味的食品检测）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、罐头

（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 罐头食品》（GB 7098—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

其他罐头：黄曲霉毒素B1（限花生制品、玉米制品检测）、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）（含杏仁产品不检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠（限坚果及籽类罐头和八宝粥罐头检测）、商业无菌。

九、冷冻饮品

（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—2024）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119—2014）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

冷冻饮品：蛋白质（限冰淇淋、雪糕检测）、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、柠檬黄（视产品具体色泽而定）、日落黄（视产品具体色泽而定）、菌落总数[不适用于终产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十、速冻食品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）、《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）》（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.速冻面米食品：过氧化值（以脂肪计）[限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻面米食品检测]、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）（限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）[限配料中含甜味剂、食糖或者呈甜味的食品检测]、柠檬黄（视产品具体色泽而定）、日落黄（视产品具体色泽而定）、苋菜红（视产品具体色泽而定）、亮蓝（视产品具体色泽而定）、菌落总数（限即食速冻面米食品检测）、大肠菌群（限即食速冻面米食品检测）、沙门氏菌（限即食熟制速冻面米食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食熟制速冻面米食品检测）。

2.速冻调理肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐（限速冻熟制调理肉制品检测）、菌落总数（限即食速冻调理肉制品检测）、大肠菌群（限即食速冻调理肉制品检测）、沙门氏菌（限即食速冻调理肉制品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食速冻调理肉制品检测）、单核细胞增生李斯特氏菌（限即食速冻调理肉制品检测）。

十一、薯类和膨化食品

（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—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《马铃薯片（条、块）》（QB/T 2686—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

干制薯类：酸价（以脂肪计）（含油型产品检测）、过氧化值（以脂肪计）（含油型产品检测）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

十二、糖果制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果：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）（合成着色剂检测项目视具体色泽确定）、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[不适用于添加活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品]、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品：铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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。

十三、茶叶及相关制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

茶叶：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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）。

十四、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—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、安赛蜜。

2.啤酒：酒精度、甲醛。

3.葡萄酒：酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）[白葡萄酒不检测新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝]。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇（主要酒基类型不明确的混合酒基的配制酒，仅产品明示标准和质量要求有规定时检测）、氰化物（以HCN计）（主要酒基类型不明确的混合酒基的配制酒，仅产品明示标准和质量要求有规定时检测）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜[限2024年3月6日（含）之后检测]。

5.以发酵酒为酒基的配制酒：酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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。

6.其他发酵酒：酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

十五、蔬菜制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜：铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）（生产日期在2023年6月30日之前的限腌渍蔬菜检测）、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）、安赛蜜、二氧化硫残留量（以大蒜为主要原料的产品不检测）、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）（视产品色泽而定）、大肠菌群（不适用于非灭菌发酵型产品）。

2.蔬菜干制品：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）（视产品色泽而定）。

3.干制食用菌：铅（以Pb计）（生产日期在2023年6月30日之前的含松茸产品不检测）、镉（以Cd计）（生产日期在2023年6月30日之前的含松茸和姬松茸的产品不检测）、总汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测）]、甲基汞（以Hg计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]、总砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日之前的产品检测（含松茸产品不检测）]、无机砷（以As计）[限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测]。

十六、水果制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蜜饯：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）（视产品具体色泽而定）、相同色泽着色剂各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠（限果脯类产品检测）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的蜜饯]、大肠菌群、霉菌。

2.水果干制品：铅（以Pb计）、啶虫脒（限干枸杞检测）、吡虫啉（限干枸杞检测）、克百威（限干枸杞检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（限干枸杞检测）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（限干枸杞检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限干枸杞检测，限柿饼检测）、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）（限柿饼检测）、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、诱惑红、喹啉黄）（视产品具体色泽而定）、菌落总数[不适用于添加乳酸菌（活菌）的水果干制品]、大肠菌群、霉菌。

十七、炒货食品及坚果制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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—2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、过氧化值（以脂肪计）（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不作要求，经过油炸的蚕豆类食品除外）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1（除豆类食品外的产品检测）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限瓜子、花生制品检测）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限瓜子、花生制品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子、花生制品检测）、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（限烘炒工艺加工的熟制产品检测）。

十八、蛋制品

（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—2022）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

再制蛋：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数（除糟蛋外的产品检测，限即食再制蛋制品检测，除以罐头食品加工工艺生产外的产品检测）、大肠菌群（限即食再制蛋制品检测，除以罐头食品加工工艺生产外的产品检测）、沙门氏菌（除以罐头食品加工工艺生产外的产品检测，限即食类预包装食品及预先包装但需要计量称重的即食食品检测）。

十九、食糖

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《白砂糖》（GB/T 317—2018）、《红糖》（GB/T 35885—2018）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、精幼砂糖：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、二氧化硫残留量、螨。

2.红糖：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重（限预包装食品和非定量包装食品检测）、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）。

二十、淀粉及淀粉制品

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉：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（限葛根淀粉检测）。

2.粉丝粉条：铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）（视产品具体色泽而定）。

二十一、糕点

（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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《粽子》（SB/T 10377—2004）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.面包：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

2.粽子：过氧化值（以脂肪计）（仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料的产品检测）、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（限真空包装类粽子检测）。

3.糕点：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌（不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品）。

二十二、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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《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—2022）、《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：铅（以Pb计）、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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）。

2.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）：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Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

3.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）（经臭卤浸渍的产品不检测）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限再制品检测）、铝的残留量（干样品，以Al计）（除豆浆类外的产品检测）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）（白色豆腐不检测）、大肠菌群（限即食预包装食品检测）、金黄色葡萄球菌（限即食预包装食品检测）。

二十三、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—2024）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.馒头花卷（自制）：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）。

2.包子（自制）：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）。

3.油饼油条（自制）（限油条、油炸的油饼）：铝的残留量（干样品，以Al计）。

4.熏烧烤肉类（自制）[限以鲜（冻）畜禽肉或其副产品为主要原料，经过熏、烧、烤制成的熟肉制品]：N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）。

5.火锅麻辣烫底料（自制）：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

6.花生制品（自制）（不包括花生酱）：黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（限水煮类花生制品）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（限水煮类花生制品）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（限水煮类花生制品）。

7.糕点（自制）：酸价（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、过氧化值（以脂肪计）（仅适用于配料中添加油脂的产品）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

8.煎炸过程用油（限煎炸过程中的食用植物油）：极性组分、酸价（KOH）。

9.奶茶（自制）：[限2025年2月8日（含）之后检测]：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

10.复用餐饮具（餐馆自行消毒）（限抽取消毒完成待使用的复用餐饮具）：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。

11.果蔬汁类及其饮料（自制）：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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）。

12.酱卤肉制品（自制）：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）、糖精钠（以糖精计）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）。

二十四、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—2022）、《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）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.猪肉：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）。

2.鸡肉：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[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、培氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的产品检测]、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）。

3.猪肝：镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪。

4.其他畜副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗（限内脏检测）、莱克多巴胺（限内脏检测）、沙丁胺醇（限内脏检测）。

5.其他禽副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星[限生产日期在2023年2月1日（含）之后的肝、肾、脂肪检测]、环丙氨嗪（限肝、脂肪检测）。

6.番茄：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、总汞（以Hg计）、铬（以Cr计）、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏。

7.豆芽：铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO2计）。

8.鲜食用菌：镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清[蘑菇类（鲜）检测]、除虫脲[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]、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯[蘑菇类（鲜）检测]。

9.韭菜：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。

10.葱：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。

11.菠菜：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。

12.大白菜：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。

13.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）：镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、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。

14.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、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。

15.油麦菜：阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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。

16.茄子：铅（以Pb计）、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、甲胺磷、甲拌磷、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、乙酰甲胺磷。

17.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、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟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。

18.甜椒：镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

19.黄瓜：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、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威。

20.豇豆：阿维菌素、倍硫磷、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、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。

21.食荚豌豆：阿维菌素、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

22.马铃薯：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷。

23.甘薯：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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷。

24.山药：铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

25.胡萝卜：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。

26.萝卜：铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果。

27.姜：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。

28.淡水鱼：挥发性盐基氮（不适用于活体水产品）、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。

29.淡水虾：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。

30.贝类：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）。

31.其他水产品：镉（以Cd计）（限头足类、腹足类、棘皮类检测）、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（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、磺胺类（总量）（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、氟苯尼考（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、甲硝唑（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、氧氟沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）、诺氟沙星（仅蛙科、鳖科食品动物检测）。

32.苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇。

33.梨：吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷。

34.桃：苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

35.油桃：甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺。

36.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、敌敌畏、联苯肼酯。

37.橙：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。

38.葡萄：苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑。

39.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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺。

40.芒果：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。

41.火龙果：氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪。

42.荔枝：多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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。

43.杨梅：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒。

44.番木瓜：噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷。

45.西瓜：克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑。

46.甜瓜类：克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

47.鸡蛋：甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、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。

48豆类：铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇。

49.生干籽类：酸价（以脂肪计）（除芝麻外产品检测）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）（限莲子、花生、瓜子、芝麻、芡实检测）、镉（以Cd计）（限花生检测）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）、噻虫嗪（限花生、葵花籽、芝麻检测）、噻虫胺（限花生、葵花籽、芝麻检测）。