

滕州市市场监督管理局文件

滕市监〔2023〕44号

滕州市市场监督管理局 关于印发2024年滕州市食品安全 抽检方案的通知

局属食品各科室，各监管所，执法大队，检测中心，有关检测机构：

现将《2024年滕州市食品安全抽检方案》印发给你们，
请认真抓好贯彻落实。

滕州市市场监督管理局

2023年12月26日



2024 年滕州市食品安全抽检方案

为全面提升我市食品及食用农产品质量水平，切实保障人民群众饮食安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食用农产品抽样检验和核查处置规定》等法律、法规和规章的规定，现制定 2024 年滕州市食品安全抽检方案。

一、工作原则

2024 年全市食品抽检工作以党的二十大精神为指引，围绕“讲政治、强监管、促发展、保安全”工作思路，以“四抓四提”为关键抓手，强化责任担当，聚力攻坚克难，着力提高食品抽检质量，及时排查食品安全隐患，压紧压实食品安全主体责任和属地管理责任，推动食品安全监管整体效能提升，全力守护好人民群众“舌尖上的安全”。

（一）坚持问题导向。以风险较高的品种、项目、区域和环节为重点，聚焦农兽药残留、微生物污染、重金属残留等项目，聚焦“三小”食品、特色食品、食用农产品等重点品种，聚焦学校周边、养老机构、农村地区等重点区域，加大抽检频次和比例，同时强化对不合格产品的跟踪检测。

（二）坚持稳量提质。积极开展食品抽检质量提升行动，进一步完善抽检发现问题、监管治理问题、跟踪抽检问效工作机制，着力增强食品抽检针对性、有效性和系统性，进一

步优化四级抽检分工，扩大抽检覆盖面，强化高风险主体抽检，减少重复抽检。

（三）坚持检管结合。将日常监管与抽样检测结合起来，及时将抽检监测发现的问题转化为监管重点，提高监管效能和治理水平，切实发挥抽检监测的技术支撑作用。

二、工作任务

（一）总体任务安排

根据往年工作数据，我市辖区内年平均抽样量约为 9000 批次左右，其中国、省、市和本级市场监管部门抽检产品约占 7000 批次，其他食安委成员单位抽检产品约占 2000 批次。

（二）本级任务批次

全年计划抽检 4300 批次（含食安护佳节 100 批次、你点我检 200 批次），覆盖食品生产加工（400 批次）、食品流通（2210 批次，含网络抽检 50 批次）、餐饮服务（790 批次）各个环节。抽检任务由滕州市综合检验检测中心和第三方承检机构共同完成，其中第三方承检机构承检 3300 批次，滕州市综合检验检测中心承检 1000 批次。

各食品业务科室应牵头做好本环节的食品安全监督抽检工作（含国家、省、市抽检任务）。

（二）抽检品种

抽样品种以粮食加工品、食用油、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、

薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、餐饮食品、保健食品、食用农产品等 29 大类食品为重点。

（三）抽检区域、环节和场所

抽样覆盖本市行政区域内镇、街和村居，加大对食品生产聚集区、食品及食用农产品集中交易市场、食品问题多发区、中小型集体餐饮场所，以及农村、城乡结合部、中小校园及周边等重点区域食品的抽检力度。

食品生产环节要加强对市场占有率高、区域特色明显的食品企业及食品生产加工小作坊的抽检，在生产企业成品库抽样，按照企业获证单元确定抽样批次，原则上每自然年度内生产企业的每个获证单元应抽取 1 批次以上样品。

食品流通环节采样应涵盖滕州市大宗食品集中采购平台、供应单位、批发市场、农贸市场、集贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。食用农产品抽样主要集中于本行政区域内的农产品批发市场、农贸市场、集贸市场、商场超市等食品经营单位。预包装食品应加大食品总代理商、专卖店、流通企业的抽检频次。

餐饮服务环节采样重点为学校 and 托幼机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、高速路服务区、中高考“年夜饭”接待单位、重大活动保障单位和旅游景区餐饮服务单位等。

网络食品经营环节采样。仅限于对食品交易经营者或食品生产企业（含委托加工方、受委托加工方）中至少有一方处于本市监管辖区内的网络食品经营者进行采样，同时核查营业执照、许可证等相关证件。

（四）检验项目

本次抽检项目、检验方法、判定依据及抽样数量按照《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》确定，（《食品安全监督抽检实施细则（2024版）》正式印发后，以新版规定为准，下同）。检验项目以食品安全国家标准项目为主，食品品质项目为辅，重点检测污染物、有毒有害成分、农兽药残留、非法添加和滥用食品添加剂等，同时必须满足省抽检检测项目 80%以上。

三、工作要求

（一）抽样

各监管所要认真组织本辖区内抽样工作，抽样时要检查被抽样场所的相关经营资质和经营条件，检查经营者是否履行了进货查验相关手续，不符合要求的不予抽样，同时对其违法行为依法进行处置，并做好相关记录。对于抽样中发现涉嫌销售假冒伪劣产品等违法违规的情况，应当立即采取风险防范措施，依法依规处置。每家被抽样单位抽样批次不少于 3 批次、不多于 5 批次，大型商超不超过 10 批次。

承检机构应按局统一安排与各监管所进行对接后，由 2 名监管人员陪同抽样，抽样要依据具体计划要求确定抽样事项。严格按《食品安全抽样检验工作规范》（市监食检发〔2023〕76 号）规定的要求进行抽样。应使用抽样终端设备实时录入抽样信息，视频记录抽样全过程。对样品及其备样的运输、储存要严格按照其所需要的条件和要求。

（二）检验

1、样品检验。承检机构应按《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》规定的检验方法、判定依据开展检验工作。检验过程必须做好质量控制，保证数据的客观、准确。规范录入检测数据和判定结果。原则上应于接收样品后 15 个工作日内完成检验。

2、数据报送。各承检机构应将所有食用农产品、食品及食品相关产品监督抽检抽样、检验数据、核查处置等信息应录入国家食品安全抽检监测信息系统。承检机构完成检验后应在 5 日内将检验数据和检验结果分析报告报送我局，发现不合格样品中可能存在严重食品安全风险的，应立即对样品信息、检测结果等进行核实，并在 12 小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》报告我局。

（三）抽检时间和频次

全年按月均衡开展，其中滕州市农副产品物流中心原则上每月抽检，由滕州市综合检验检测中心承检。各检测机构

全部检验工作应于 2024 年 12 月 20 日前完成。

（四）核查处置

核查处置部门在收到不合格食品检验报告后，要根据《山东省市场监督管理局食品安全监督抽检不合格食品核查处置工作规范》规定开展核查处置工作。应在 5 个工作日内启动对不合格食品及其生产经营者们的风险防控和核查处置，并在 60 日内将核查处置情况填报新国抽系统。核查处置要满足不合格产品控制到位、原因排查到位、行政处罚到位和整改落实到位、信息公布到位的“五个到位”要求。收到不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的报告的，核查处置部门应在 24 小时内启动核查处置程序。

四、工作要求

（一）坚持问题导向。紧紧围绕人民群众关切，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦农村、校园周边等重点地区，聚焦高风险食品类别，开展“你点我检”“你拍我检”等各种方式的监督抽检。对检出的不合格食品开展跟踪抽检，严格按照食用农产品必检品种和项目要求组织监督抽检。

（二）落实两个责任。严格按照监管职责开展监督抽检，落实属地监管责任，及时将各级食品抽检发现的相关风险隐患通报涉事食品企业包保干部。

（三）深化监管结合。及时总结分析食品抽检中发现的

食品安全风险，为落实食品安全“两个责任”和食品安全监管提供技术支撑；落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。

（四）严格任务实施。综合考虑各辖区人口、生产经营主体等因素确定各市场监管所本级本年度抽检批次，各市场监管所、承检机构要严格按照计划安排组织实施各环节抽检任务。同时市级以上抽检任务，将采取轮番抽检方式，适度均衡分配至各辖区。

（五）强化绩效考核。抽检坚持问题发现为导向，不合格食品发现检出率要保持在 3%~4%之间。检测数据将作为年底对基层所和承检机构考核指标。对于年底不合格食品发现检出率低于 3%的监管所，依据《滕州市市场监督管理局年度考核方案》有关细则扣分；对于年底不合格食品发现检出率低于 3%的检测机构进行约谈，情节严重的列入滕州市市场监督管理局黑名单。

附件：2024 年滕州市食品（食用农产品）抽检品种、项目表

2024 年滕州市食品抽检任务分配表

附件 1

2024 年滕州市食品（食用农产品）抽检品种、项目表

序号	食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	检测项目	总任 务数
合计						4300
1	粮食加工 品	大米	大米	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	180
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	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	
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		其他粮食 加工品	谷物加工 品	谷物加工品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	
			谷物碾磨 加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	
				米粉	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	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类 制成品	生湿面制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量	
				发酵面制品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	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	

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	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	150
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				芝麻油	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	
		食用植物 油(含煎 炸用油)	食用植物 油(含煎 炸用油)	橄榄油、油 橄榄果渣油	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)	
				菜籽油	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	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)	
				食用植物调 和油	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	
				其他食用植 物油(半精 炼、全精炼)	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	酿造酱油、 配制酱油	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、菌落总数、大肠菌群	150
		食醋	食醋	酿造食醋、 配制食醋	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、菌落总数	
		酱类	酱类	黄豆酱、甜 面酱等	氨基酸态氮、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)、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、大肠菌群	
		调味料酒	调味料酒	料酒	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	

3	调味品	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌
				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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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）、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-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、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛、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	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、沙门氏菌
				辣椒酱	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	铅（以 Pb 计）、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	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）

3	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	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）、菌落总数、大肠菌群	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	
		食盐	食盐	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）	
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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	140
			熟肉干制品	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、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	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、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	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	120
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	

5	乳制品	乳制品	乳粉	全脂乳粉、 脱脂乳粉、 部分脱脂乳 粉、调制乳 粉	蛋白质、三聚氰胺、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)	淡炼乳、加 糖炼乳和调 制炼乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				干酪(奶 酪)、再制干 酪	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条 等	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	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
6	饮料	饮料	包装饮用 水	饮用天然矿 泉水	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	130
				饮用纯净水	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	
				其他饮用水	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 饮料	果、蔬汁饮 料	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	
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	
			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料 (汽水)	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)菌落总数、霉菌、酵母	

6	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	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	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（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	
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	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	100
			调味面制品	调味面制品	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）、三氯蔗糖、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	酸价（以脂肪计（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	120

9	罐头	罐头	畜禽水产 罐头	畜禽肉类罐 头	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	60
				水产动物类 罐头	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）、商业无菌	
			果蔬罐头	水果类罐头	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）、商业无菌	
				蔬菜类罐头	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
				食用菌罐头	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	
			其他罐头	其他罐头	铅（以 Pb 计）、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	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍食用冰、甜味冰、其他类	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	50
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	80
				包子、馒头等熟制品	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、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	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	
			速冻肉制品	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、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	
			速冻水产制品	速冻水产制品	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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌	

11	速冻食品	速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	
			速冻水果制品	速冻水果制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型	水分、酸价（以脂肪计（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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	110
			薯类食品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				冷冻薯类	铅（以 Pb 计）	
				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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯粉类	铅（以 Pb 计）	
				其他类	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	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）、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	80
			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	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	
			果冻	果冻	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

14	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	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、呋虫胺	40
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			代用茶	代用茶	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌	
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	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	80
		发酵酒	黄酒	黄酒	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）	
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	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	
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量	
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	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）	
		其他酒	配制酒	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）	
				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	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	80
			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	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	
			食用菌制品	干制食用菌	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）	
				腌渍食用菌	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	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	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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）、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）、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	120
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			果酱	果酱	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒	开心果、杏仁、松仁、瓜子	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）、大肠菌群、霉菌	110

			类、油炸类、其他类)	其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、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)、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	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、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	50
			其他类	其他类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			干蛋类和冰蛋类	干蛋类和冰蛋类	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	
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	80
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				冰片糖	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、螨	
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	60
				预制动物性水产干制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、多氯联苯、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	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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、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)、沙门氏菌	

22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	110
			淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量	
			淀粉糖	淀粉糖	铅（以 Pb 计）	
23	糕点	糕点	糕点	糕点	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、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	130
			月饼	月饼	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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
		粽子	粽子	粽子	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	
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	110
			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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				腐竹、油皮	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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝哒唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星 培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	40
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	
			蜂花粉	蜂花粉	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数	
26	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	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）	60
				油炸面制品（自制）	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	铬（以 Cr 计）	
		复合调味料（自制）	半固态调味料（自制）	火锅调味料（底料蘸料）（自制）	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
		坚果及籽类食品（餐饮）	坚果及籽类食品（餐饮）	花生及其制品（餐饮）	黄曲霉毒素 B1	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非	30

28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	30
			婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、商业无菌、霉菌	
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计、）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、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	150
				牛肉	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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				羊肉	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、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	

29	食用农产品	畜禽肉及副产品		其他畜肉	呋喃唑酮代谢物、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、恩诺沙星	
			禽肉	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	150
				鸭肉	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）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、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、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			畜副产品	猪肝	镉（以Cd计）、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）、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）	70
				牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、环丙氨嗪	
				猪肾	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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
				羊肾	镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他畜副产品	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）	
			禽副产品	鸡肝	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	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	
		蔬菜	豆芽	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SO ₂ 计）	600

29	食用农产品	蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、	
				葱	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、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	
			鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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	
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	苯醚甲环唑、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	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			茄果类蔬菜	茄子	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、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	
				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、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、克百威、乐果、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	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				番茄	镉（以 Cd 计）、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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、啉虫脒、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	
			根茎类和薯芋类蔬菜	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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
				姜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				胡萝卜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				萝卜	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	

29	食用农产品		豆类蔬菜	豇豆	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	
				菜豆	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	
		叶菜类蔬菜		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、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、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	
				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、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、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				油麦菜	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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				普通白菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、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、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				大白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫脒	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	130
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星	
				淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	
			海水产品	海水鱼	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、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多氯联苯、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星	

29	食用农产品	水产品		海水虾	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）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	
				海水蟹	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	
			贝类	贝类	镉（以Cd计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
			其他水产品	其他水产品	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）、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、沙门氏菌	
		水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	530
				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	
			核果类水果	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）	
				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	
				油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
			柑橘类水果	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	
				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	
				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
				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、狄氏剂、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	
				草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉	
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	
			热带和亚热带水果	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、噻唑膦、狄氏剂	

29	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	芒果	苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
				火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	
				荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉	
			瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	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	70
				其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	
		豆类	豆类	豆类	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇	
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉	
				生干籽类	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、啉菌酯	

备注：1. 食品安全检测服务包括但不限于以上内容，实际抽检类别和检测项目可以根据抽检情况适当调整。如遇上级政策文件或应急需要增加检测品项时，检测机构应满足服务要求，检测标准执行国家、省市及现行标准规范。

2. 检测项目必须满足省抽检测项目 80%以上。

3. 农产品必须满足必检项目+2。

附件 2

2024 年滕州市食品抽检任务分配表

序号	生产环节	监管所	流通环节	餐饮环节	食安护佳节专项	你点我检专项	农产品专项	合计	应急任务
1	食品生产企业全覆盖性监督检查 50 批次+小作坊专项抽检 50 批次	鲍沟	65	25	4	6		100	15
2		滨湖	80	30	4	6		120	25
3		景区	5	15	0	0		20	10
4		柴胡店	50	15	2	5		72	14
5		东郭	80	30	4	7		121	25
6		东沙河	60	20	3	5		88	17
7		大坞	80	25	4	5		114	24
8		官桥	55	20	3	5		83	16
9		洪绪	55	20	3	5		83	16
10		界河	55	20	4	5		84	16
11		级索	65	30	5	6		106	21
12		姜屯	60	15	5	6		86	18
13		龙阳	55	15	3	5		78	16
14		木石	65	15	3	5		88	20
15		南沙河	65	15	4	5		89	18
16		西岗	80	30	5	7		122	25
17		羊庄	55	20	5	6		86	17
18		张汪	60	20	5	6		91	19
19		北辛	200	90	6	20	60	376	30
20		杏花村	260	30	6	20	100	416	30
21		荆河	200	90	6	20	360	676	30
22		步行街所	200	90	6	20	20	336	30
23		龙泉	200	90	6	20	60	376	30
24		善南	60	20	4	5		89	18
合计	400		2210	790	100	200	600	4300	500

各监管所在完成本级抽检任务的同时，还应配合完成应急机动抽检任务和枣庄市及以上抽检任务。（应急任务不在全年任务数之内）。

滕州市市场监督管理局办公室

2023 年 12 月 26 日印发