

附件1

2019年辽宁省食品安全监督抽检品种、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)	风险等级	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
1	粮食加工 品	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)、黄曲霉毒素B ₁		
		小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	铅(以Pb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B ₁ 、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛		
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以Pb计)		
			谷物加工 品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁		
			谷物碾磨 加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮		
		米粉		较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、二氧化硫残留量			
		其他谷物碾磨加工品		较高	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A			
			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)		
				发酵面制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				其他谷物粉类制品	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油（含煎 炸用油）	食用植物 油（半精 炼、全精 炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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）		
				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B ₁ 、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）		
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）		
				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）、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）		
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）		
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）		
				食用植物调 和油	高	酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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）		
				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B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
			煎炸过程 用油（餐 饮环节）	煎炸过程用 油	高	酸价、极性组分、游离棉酚		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
2	食用油、 油脂及其 制品	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、 丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚 （TBHQ）		
		食用油脂 制品	食用油脂 制品	食用油脂制 品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、总砷（以As计）、铅（以 Pb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		
3	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、 配制酱油	一般	氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以Pb计）、总砷 （以As计）、黄曲霉毒素B ₁ 、3-氯-1,2-丙二醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、菌落总数、 大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
		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）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群		
		酱类	酱类	黄豆酱、甜 面酱等	一般	氨基酸态氮、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
		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（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）		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
3	调味品	香辛料类	香辛料类	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)		
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、戊唑醇、马拉硫磷、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)		
				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)		
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群		
				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		
			半固体复合调味料	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、纳他霉素、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、沙门氏菌		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
3	调味品	调味品	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、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
				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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌		
				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、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)、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌		
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌		
		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、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			
		味精	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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
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)、氯霉素		
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	三甲胺氮、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠(以糖精计)		
		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)、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)、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O157:H7		
			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、酸性橙II、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、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌		
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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、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O157:H7		
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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O157:H7		
			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)、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)、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O157:H7		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M ₁ 、地塞米松、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				灭菌乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M ₁ 、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌		
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M ₁ 、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群		
				调制乳	高	脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M ₁ 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌		
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	高	蛋白质、水分、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌			
			乳粉	高	脂肪、蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M ₁ 、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌			
			其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	高	酸度、脂肪、水分、蛋白质、乳固体、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌			
			干酪(奶酪)、再制干酪	高	干酪: 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、三聚氰胺、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌; 再制干酪: 脂肪(干物中)、干物质含量、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M ₁ 、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、酵母、霉菌			

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
6	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（赤藓红、苋菜红、新红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
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	较高	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			调味面制品	调味面制品 ^a	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、富马酸二甲酯、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、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		
9	罐头	罐头	畜禽水产 罐头	畜禽肉类罐 头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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)、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、商业无菌		
				水产动物类 罐头	一般	组胺、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg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	较高	锡(以Sn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、胭脂红、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)、阿斯巴甜、商业无菌		
				蔬菜类罐头	较高	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)、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌		
				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)、糖精钠(以糖精计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌		
其他罐头	其他罐头	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌					

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
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	较高	蛋白质、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)		
				包子、馒头等熟制品	较高	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		
		速冻其他食品	速冻谷物食品	玉米等	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			速冻肉制品	速冻调理肉制品	一般	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)、氯霉素、胭脂红		
			速冻水产制品	速冻水产制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、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)		
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、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	一般	糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、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 O157:H7					
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膨化食品	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B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			薯类食品	干制薯类(马铃薯片)	一般	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		
				干制薯类(除马铃薯片外)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌		
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				其他类	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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		
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌		
			果冻	果冻	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母		
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	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、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、茚虫威		
			砖茶	黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米	一般	铅(以Pb计)、氟、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、硫丹、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、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、茚虫威		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注	
14	茶叶及相关制品	含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、 其它含茶制 品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群			
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫			
15	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	总酯、乙 酸乙酯、 总酸、己 酸乙酯		
		发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖		
			啤酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、警示语标注		
			葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、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）、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		
			果酒	果酒	果酒	较高	酒精度、铅（以Pb计）、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖		
			其他发酵酒	其他发酵酒	其他发酵酒	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）、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	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）			

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
16	酒类	其他酒	配制酒	以发酵酒为 酒基的配制 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）		
			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）		
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、纽甜、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I-IV、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、苏丹红I-IV、阿斯巴甜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			食用菌制 品	干制食用菌	一般	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量		
				腌渍食用菌	一般	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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比例之和、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）		
其他蔬菜 制品	其他蔬菜制 品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）					

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
17	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、霉菌、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅（以Pb计）、展青霉素、吡虫啉、克百威、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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
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	较高	铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
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 炒类、油 炸类、其 他类）	开心果、杏 仁、松仁、 瓜子	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B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌		
			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B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、纽甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌			

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌		
			干蛋类	干蛋类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
			冰蛋类	冰蛋类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
			其他类	其他类	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌		
20	可及焙 烤咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A		
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌		
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
21	食糖	食糖	食糖	方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、螨		
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb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		
				预制品动物性水产干制品	较高	镉（以Cd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)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以Cd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）		
				盐渍藻	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）		
				其他盐渍水产品	较高	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）		
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、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）		
熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉（以Cd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（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
22	水产制品	水产制品	生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、镉（以Cd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）、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		
			水生动物油脂及制品	水生动物油脂及制品	一般	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）、没食子酸丙酯（PG）（以油脂中的含量计）		
			其他水产制品	其他水产制品	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		
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、霉菌		
			淀粉制品	粉丝粉条	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
				其他淀粉制品	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
24	糕点	糕点	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		
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐钙盐、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	较高	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)、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		
25	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)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	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)、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		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
25	豆制品	豆制品	非发酵性 豆制品	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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	铅（以Pb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Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、喹诺酮类（洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数		
			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、总糖、酸度		
			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）、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、霉菌计数、酵母计数		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、镉(以Cd计)、胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、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、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、地西洋、硝西洋、氯硝西洋、氯氮卓、奥沙西洋、马来酸咪哒唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌		
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	高	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B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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		

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
28	特殊膳食 食品	婴幼儿辅 助食品	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	高	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NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌		
				辅食营养素 补充食品、 辅食营养素 补充片、辅 食营养素撒 剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、钙、维生素K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌		
		营养补充 品	营养补充 品	孕妇及乳母 营养补充食 品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌		
29	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)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)		
				油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)		
		肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品 、肉灌肠、 其他熟肉(自 制)	高	胭脂红、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)		
				肉冻、皮冻 (自制)	高	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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
29	餐饮食品	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)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因		
		水产及水产制品(餐饮)	水产及水产制品(餐饮)	生食动物性水产品(餐饮)	高	挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴		
		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)	较高	黄曲霉毒素B ₁		
		其他餐饮食品	焙烤食品(餐饮)	饼干(餐饮单位自制)	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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		
		其他餐饮食品	焙烤食品(餐饮)	糕点(餐饮单位自制)	较高	铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
焙烤食品(餐饮)	面包(餐饮单位自制)		较高	铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				

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	抽检项目	省级匹配任务增加检验项目	备注
29	餐饮食品	其他餐饮食品	餐饮具	餐馆用餐饮具(一次性餐饮具)	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌		
			节令食品	粽子(餐饮)	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)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
			节令食品	月饼(餐饮)	较高	铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			食用油、油脂及其制品(餐饮)	煎炸过程用油(限餐饮店)	较高	酸价、羰基价、极性组分		
			水产及其制品(餐饮)	鱼滑、虾滑、鱼丸、虾丸(餐饮)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计) ^b 、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)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计)		
			水产及其制品(餐饮)	水产品暂养池水(限餐馆内)	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计) ^b 、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、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		
			调味品(餐饮)	辣椒调料(餐饮)	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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)		
			餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌	

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	抽检项目	省级匹配 任务增加 检验项目	备注
31	食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	较高	凝冻强度(6.67%)、铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物		
			复配食品 添加剂	复配膨松剂	较高	重金属(以Pb计)、砷(As)、溴酸钾		
				复配食品添 加剂(用于 小麦粉)	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、溴酸钾、致病性微生物		
				复配食品添 加剂(其 他)	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物		
			食品用香 精	食品用香精	一般	重金属(以Pb计)含量、砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数、大肠菌群		
			防腐剂	山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以C ₆ H ₇ KO ₄)(以干基计)、重金属(以Pb计)、铅(Pb)、砷(As)		
			甜味剂	木糖醇	一般	木糖醇含量(以干基计)、还原糖(以葡萄糖计)、铅(Pb)、镍(Ni)		
32	食盐	食盐	食盐	食盐	一般	氯化钠、氯化钾、碘(以I计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、亚硝酸盐、亚铁氰化钾(以亚铁氰根计)		

注：a. 依据调味面制品相关食品安全国家标准发布实施情况，及时组织安排抽检；b. 餐饮食品中的其他餐饮食品中的水产及其制品（餐饮）中的水产品暂养池水（限餐馆内）的检验项目镉（以Cd计）仅限鱼类制品检测。