附件1

2026年自治区转移支付各市加工食品监督抽检品种及项目表

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	必检项目	延伸项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）、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B_1	偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A	/
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B_1、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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）	/
		其他粮食加工品	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、赭曲霉毒素A	/
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	/
				米粉	较高	铅 （以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞 （以Hg计）、无机砷（以As计）	/
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、铬（Cr计）、赭曲霉毒素A	/

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	必检项目	延伸项目
			谷物粉类制成品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐
				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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）	菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）
				其他谷物粉类制成品	较高	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	/
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	/
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	/

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	必检项目	延伸项目
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	/
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	/
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	/
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	/
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	/
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	总砷（以As计）
		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、铅（以Pb计）	苯并[a]芘、总砷（以As计）
		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）、大肠菌群、霉菌	铅（以Pb计）、总砷（以As计）
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、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）	风险等级	必检项目	延伸项目
		食醋	食醋	食醋	一般	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）、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	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	/
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	/
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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、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）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、多菌灵、克百威	丙溴磷、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）、毒死蜱、沙门氏菌
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、总氮（以 N 计）	安赛蜜、菌落总数、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）	风险等级	必检项目	延伸项目
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、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	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、安赛蜜、阿斯巴甜
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B_1	/
				辣椒酱	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、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	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				其他半固体调味料	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、安赛蜜	罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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	必检项目	延伸项目
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	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	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）、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
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	/
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	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）
				低钠食用盐	一般	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）
				风味食用盐	一般	钡（以 Ba 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）	/
				特殊工艺食用盐	一般	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）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	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）、亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 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	必检项目	延伸项目
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	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）	/
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素、红2G	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）、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、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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	单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	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）、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、氯霉素、菌落总数	铅（以Pb计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、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	必检项目	延伸项目
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	纳他霉素、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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、氯霉素、菌落总数、大肠菌群	合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M_1	丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M_1、丙二醇	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	/
				发酵乳	高	脂肪、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）、黄曲霉毒素 M_1	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
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M_1、沙门氏菌	菌落总数、大肠菌群、丙二醇
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	/

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	必检项目	延伸项目
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂和调制乳粉）	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺	铅（以 Pb 计）、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）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、菌落总数	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌	菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	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、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	/
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、总砷（以As计）、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	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）
				饮用纯净水	较高	电导率、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	耗氧量（以O_2计）、三氯甲烷
				其他类饮用水	较高	亚硝酸盐（以NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、总砷（以As计）	耗氧量（以O_2计）、三氯甲烷
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、展青霉素、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	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

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	必检项目	延伸项目
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、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、大肠菌群、商业无菌	霉菌、酵母
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	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、菌落总数、霉菌、酵母	安赛蜜、阿斯巴甜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、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）、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）、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	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
			其他饮料	其他饮料	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）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、	安赛蜜、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	必检项目	延伸项目
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	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	/
			方便面	方便米粉（米线）	较高	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	/
			方便面	方便粉丝	较高	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	/
			方便面	其他方便面	较高	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	/
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	菌落总数、大肠菌群、霉菌、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B_1、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）
			其他方便食品	主食类方便食品	较高	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）、霉菌、菌落总数	大肠菌群、糖精钠（以糖精计）、纽甜、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			其他类方便食品	其他方便食品	较高	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）、霉菌、菌落总数	大肠菌群、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	必检项目	延伸项目
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	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）、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、靛蓝、诱惑红）、霉菌	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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）
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）、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）、商业无菌	/
				水产动物类罐头	一般	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）
				蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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）、商业无菌	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				食用菌罐头	较高	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、商业无菌	二氧化硫残留量

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	必检项目	延伸项目
			其他罐头	其他罐头	一般	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	一般	蛋白质、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、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、大肠菌群	糖精钠（以糖精计）、安赛蜜
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）	/
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铬（以 Cr 计）、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、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）、沙门氏菌	铅（以 Pb 计）、氯霉素
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	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）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	菌落总数、大肠菌群、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	必检项目	延伸项目
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B_1	/
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、糖精钠（以糖精计）	/
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	镉（以 Cd 计）
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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂（新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄）	菌落总数、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）、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	/
				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）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	/
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、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	必检项目	延伸项目
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	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）、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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	铅（以 Pb 计）
			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）、沙门氏菌	/
			果冻	果冻	一般	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）、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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	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）、大肠菌群、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	草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）、糖精钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	铅（以Pb计）、啶虫脒
		含茶制品和代用	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	糖精钠、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	必检项目	延伸项目
		茶	代用茶	枸杞（干）	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				菊花（干）	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				金银花（干）	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				苦丁茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
				其他代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、克百威、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	毒死蜱、吡虫啉
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、甲醇、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、纽甜	氰化物（以 HCN 计）、铅（以 Pb 计）、
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	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	一般	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	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）

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	必检项目	延伸项目
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、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	酸性红
		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、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、纽甜	甲醇、氰化物（以 HCN 计）
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	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	
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	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	

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	必检项目	延伸项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、纽甜、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的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、大肠菌群	亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、阿斯巴甜、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖
			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）、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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）	/
			食用菌制品	腌渍食用菌	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	/

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	必检项目	延伸项目
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）、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、赤藓红）、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	二氧化钛
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、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、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、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、赤藓红）、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、大肠菌群	霉菌、展青霉素
			果酱	果酱	一般	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、霉菌、商业无菌	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、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、赤藓红）

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	必检项目	延伸项目
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）	瓜子	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以 Pb 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
				花生制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以 Pb 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
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B_1、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌	铅（以 Pb 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
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	
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			液蛋制品	液蛋制品	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
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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

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	必检项目	延伸项目
			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）、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
20	可可及焙烤咖啡产品	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）、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、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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）	
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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）	
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、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）
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、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）	

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	必检项目	延伸项目
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
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）、菌落总数、大肠菌群	
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）	
				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	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	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）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄）	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	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）、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）	

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	必检项目	延伸项目
			生食水产品	生食动物性水产品	高	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）、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			其他水产制品	其他水产制品	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）、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）、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	合成着色剂（柠檬黄）
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）、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、氢氰酸、水分	
			淀粉制品	粉丝粉条	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）、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）	铅（以 Pb 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	必检项目	延伸项目
				其他淀粉制品	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）、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）、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	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO 含量（占干物质，质量分数）、IG_2+P+IG_3 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖 （占干基比）、5-羟甲基糠醛 （以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）（KOH） 、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红）、菌落总数、霉菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	必检项目	延伸项目
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、纳他霉素、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、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）
			粽子	粽子	较高	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	过氧化值（以脂肪计）
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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）、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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、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、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	丙二醇、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	必检项目	延伸项目
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）、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）、大肠菌群、铅（以Pb计）	黄曲霉毒素B_1、铝的残留量（干样品，以Al计）
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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）	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、二甲基黄、二乙基黄
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	铅（以Pb计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、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	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、呋喃西林代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数、蔗糖、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、氟胺氰菊酯	霉菌计数、氯霉素
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物	

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	必检项目	延伸项目
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅（Pb）	
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B_1、维生素 B_{12}、维生素 B_2、维生素 B_6、维生素 C、维生素 D、维生素 D_3、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q_{10}、番茄红素、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、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明	

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	必检项目	延伸项目
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、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/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、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、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品、婴幼儿颗粒、片（块）状罐装辅助食品、婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、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	

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	必检项目	延伸项目
		营养补充品	营养补充品	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、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、金黄色葡萄球菌	
			孕妇及乳母营养补充食品	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、金黄色葡萄球菌	
			运动营养食品	运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_6、维生素 B_{12}、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M_1、黄曲霉毒素 B_1、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	必检项目	延伸项目
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K_1、维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_6、维生素 B_{12}、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅（以 Pb）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白	

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	必检项目	延伸项目
			全营养配方食品	全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K_1、维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_6、维生素 B_{12}、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	
			非全营养配方食品	非全营养配方食品	高	铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	

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	必检项目	延伸项目
			特定全营养配方食品	特定全营养配方食品	高	蛋白质、脂肪供能比、n-3 脂肪酸（以 EPA 和 DHA 计）供能比、二十碳五烯酸（EPA）、亚油酸供能比、α-亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K_1、维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_6、维生素 B_{12}、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、核苷酸、精氨酸、亮氨酸、、铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 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）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标	

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	必检项目	延伸项目
30	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺）	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K_1、维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_6、维生素 B_{12}、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6 n-3）的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B_1 或黄曲霉毒素 M_1、硝酸盐（以 $NaNO_3$ 计）、亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、克罗诺杆菌属（阪崎肠杆菌）、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	

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	必检项目	延伸项目
			较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K_1、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸（22:6 n-3）的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以Pb计）、硝酸盐（以$NaNO_3$计）、亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B_1或黄曲霉毒素M_1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白	

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	必检项目	延伸项目
			幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K_1、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸（DHA）、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与总脂肪酸比、二十碳四烯酸（AA/ARA）、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅（以Pb计）、硝酸盐（以$NaNO_3$计）、亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B_1或黄曲霉毒素M_1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白	
31	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	铅（以Pb计）
				包子（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）、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）	/

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	必检项目	延伸项目
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	/
				凉皮（自制）	较高	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）	
				其他油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	/
				水饺馄饨（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）、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、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	/
				其他发酵面制品（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）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	熏烧烤肉类（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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺	铅（以 Pb 计）
				酱卤肉制品（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）、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、苋菜红）	/

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	必检项目	延伸项目
				油炸肉制品（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）、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、胭脂红、苋菜红）	/
			预制肉类（自制）	肉糜制品（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）、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）	/
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				蘸料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
				其他调味料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	/
		预制水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）	/
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	较高	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）	/
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	较高	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 AI 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）

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	必检项目	延伸项目
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）	/
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	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）	/
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）	/
				豆浆（自制）	较高	糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	/
				果蔬汁类及其饮料（自制）	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、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）	/
				其他饮料（自制）	较高	安赛蜜、三氯蔗糖、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）	/
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯酸钠计）、大肠菌群	/
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯酸钠计）、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）	风险等级	必检项目	延伸项目
		果蔬类制品（自制）	蔬菜类制品（自制）	酱腌菜（自制）	较高	二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
			水果类食品（自制）	即食鲜切水果（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）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）	/
32	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物	/
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物	/
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数	/
			单一食品添加剂	糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	/
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	一般	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、干燥减量、重金属（以 Pb 计）、砷（As）	/
				碳酸钠	一般	总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以干基计）、总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）	铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）
				碳酸氢钠	一般	总碱量（以 $NaHCO_3$ 计）、干燥减量、pH（10g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）	白度、砷（As）、重金属 （以 Pb 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	必检项目	延伸项目
				焦糖色	一般	吸光度 $E_{1cm}^{0.1\%}$(610 nm)、氨氮（以N计）、二氧化硫（以SO_2计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总硫（以S计）	总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞 （以Hg计）
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值（以KOH计）、皂化值（以KOH计）、熔程、甘油和其他多元醇、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质	铅（Pb）
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B_1、色价、细度150μm（100目）通过率、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	总砷（以As计）、重金属（以Pb计）
				红曲红	一般	色价$E_{1cm}^{1\%}$(495±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	/
				红曲黄色素	一般	色价$E_{1cm}^{1\%}$(476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）	/
				胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以As计）	/
				食品工业用酶制剂	一般	菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	铅（Pb）、总砷（以As计）
				碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）	一般	碳酸钙（$CaCO_3$）含量（以干基计）、盐酸不溶物、游离碱、镁和碱金属、干燥减量	/
33	其他食品	其他食品	其他食品	螺蛳粉、老友粉、桂林米粉等地方特色粉类	较高	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）、霉菌、菌落总数	大肠菌群、黄曲霉毒素B_1
注：延伸项目不做强制检验要求，各级市场监管部门可根据监管需要自行选取延伸检验项目检验。							

2026年自治区转移支付各市食用农产品抽检品种及项目表

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	必检项目	选检项目
1	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉*	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺
				牛肉*	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	水分、倍他米松、氟尼辛、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肉*	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	/
			禽肉	鸡肉*	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、氟苯尼考、尼卡巴嗪
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素	氧氟沙星、氟苯尼考、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉*（重点品种：鸽肉）	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝*	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、双氯芬酸
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	环丙氨嗪

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	必检项目	选检项目
				猪肾	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）	/
				羊肾	高	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	/
				其他畜副产品	高	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	/
			禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、氧氟沙星、环丙氨嗪	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	/
2	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽*	较高	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）、总汞（以 Hg 计）	铅（以 Pb 计）
			鳞茎类蔬菜	葱*	较高	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、甲基异柳磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果
				韭菜*	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	多菌灵、腐霉利
			叶菜类蔬菜	菠菜*	较高	毒死蜱、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素	克百威、铅（ 以 Pb 计）
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、毒死蜱	氧乐果、吡虫啉
				普通白菜*（小白菜、小油菜、青菜）	较高	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉（以 Cd 计）、氧乐果

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	必检项目	选检项目
				芹菜*	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、啶虫脒、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威
				叶芥菜	较高	啶虫脒、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素、毒死蜱	噻虫胺
				薤菜	较高	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷、氧乐果	阿维菌素
				油麦菜*	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒*	较高	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	氟吡菌胺、克百威、乙酰甲胺磷
				茄子*	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	克百威、水胺硫磷
				番茄	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	噻虫胺、啶虫脒
				樱桃番茄	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、乙酰甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	噻虫胺、啶虫脒
				甜椒*	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	阿维菌素、氟啶虫酰胺、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜*	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果
				苦瓜	较高	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷	啶虫脒、噻虫嗪
				节瓜	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、噻虫嗪、克百威	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐
			豆类蔬菜	菜豆*	较高	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	毒死蜱、多菌灵、水胺硫磷

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	必检项目	选检项目
				豇豆*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱	氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆*	较高	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、噻虫嗪
			根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯*	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪	苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
				胡萝卜*	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以 Pb 计）、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷
				姜*	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
				萝卜*	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	甲拌磷、噻虫胺
				马铃薯*	较高	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以 Cd 计）、甲拌磷	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量
				山药*	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芋	较高	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威	甲拌磷
			茎类蔬菜	茎用莴苣	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、啶虫脒	毒死蜱、克百威
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、毒死蜱	多菌灵
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、克百威、氧乐果	氟虫腈、阿维菌素
				结球甘蓝	较高	噻虫嗪、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百	氟虫腈、阿维菌素

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	必检项目	选检项目
						威、甲基异柳磷	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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）、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、苋菜红、亮蓝、诱惑红）	/
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼*	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、地西泮
				淡水虾*（重点品种：罗氏沼虾）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物	/
			海水产品	海水鱼*	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	合成着色剂（柠檬黄）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）
				海水虾*	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素 （组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	二氧化硫残留量
			贝类	贝类*	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、磺胺类（总量）
			其他水产	其他水产品*	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、	氯霉素、呋喃西林代谢物、诺氟

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	必检项目	选检项目
			品	（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼）		镉（以 Cd 计）	沙星
4	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	/
				梨*	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	阿维菌素、氧乐果
				枇杷	较高	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊	/
			核果类水果	枣	较高	氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	/
				桃	较高	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、噻虫胺、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	溴氰菊酯、吡虫啉
				油桃*	较高	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
				李子	较高	苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、克百威	/
				樱桃	较高	氟虫腈、啶虫脒、克百威、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪	/
			柑橘类水果	柑、橘*	较高	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2.4-滴和 2.4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	氯唑磷、克百威、噻虫胺
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、毒死蜱、噻虫胺	多菌灵、克百威
				柠檬	较高	联苯菊酯、多菌灵、克百威、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	毒死蜱

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	必检项目	选检项目
				橙*	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2.4-滴和 2，4-滴钠盐	克百威、三唑磷
				金橘	较高	乙螨唑、噻虫胺、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、阿维菌素、溴氰菊酯	/
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、腈苯唑、氯吡脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	联苯菊酯、氟虫腈
				草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、毒死蜱、多菌灵、草甘膦	镉、敌敌畏、敌百虫、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				猕猴桃	较高	氯吡脲、氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡唑醚菌酯	/
				桑葚*	较高	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）、多菌灵	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、纽甜
				西番莲（百香果）	较高	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、镉（以 Cd 计）、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
			热带和亚热带水果	香蕉*	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊
				芒果*	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				火龙果	较高	乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	/
				荔枝*	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟吗啉、溴氰菊酯、氧乐果
				杨梅*	较高	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）、啶虫脒	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、阿维菌素、纽甜、三氯蔗糖、

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	必检项目	选检项目
				龙眼*	较高	二氧化硫残留量、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	氟虫腈、克百威
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	/
				番木瓜*	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果
				柿子	较高	吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啶虫脒、水胺硫磷、克百威	/
				菠萝	较高	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、苯醚甲环唑	多菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				黄皮	较高	甲胺磷、氧乐果、甲拌磷、甲基异柳磷	/
				榴莲	较高	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、镉（以 Cd 计）	/
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	/
				甜瓜类	较高	乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、氧乐果、克百威	/
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋*	高	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星
				其他禽蛋*	高	磺胺类（总量）、多西环素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素
6	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪	/

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	必检项目	选检项目
7	生干坚果与籽类食品	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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	/
				花生*	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B_1	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺、过氧化值（以脂肪计）
				其他籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、噻虫胺	/

注： 1.带*的食品细类为必检品种，各市县必须开展该品种抽检，必检项目全项检测，选检项目检测至少选 2 项。不带*的食品细类不做强制抽检要求，若抽检，必检项目全项检测，选检项目不做强制要求。

2.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）中相应食品类别要求检验。

3.脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。