附件4

2025年海拉尔区食品安全监督抽检任务分配表（635批次）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 1 | 粮食加工 品 | 小麦粉 | 小麦粉 | 小麦粉 | 较高 | 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 | 5 |
| 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B1 、赭曲霉毒素 A | 5 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、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） | 5 |
| 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B1 、赭曲霉毒素A | 10 |
| 谷物碾磨加 工品 | 玉米粉（片、  渣） | 较高 | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | 5 |
| 米粉 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘 | 5 |
| 其他谷物碾磨 加工品 | 较高 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A | 5 |
| 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、柠檬黄 | 5 |
| 发酵面制品 | 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）、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、 | 10 |
| 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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝、胭脂红） | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 1 | 粮食加工 品 | 其他粮食加 工品 | 谷物粉类制 成品 | 其他谷物粉类 制成品 | 较高 | 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 | 2 |
| 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、黄曲霉毒素B1 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯 二酚TBHQ | 2 |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 （TBHQ） | 2 |
| 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 | 2 |
| 橄榄油、油橄 榄果渣油 | 高 | 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） | 2 |
| 菜籽油 | 高 | 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 | 2 |
| 大豆油 | 高 | 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） | 5 |
| 食用植物调和 油 | 高 | 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 | 2 |
| 油茶籽油 | 高 | 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） | 2 |
| 其他食用植物 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） | 2 |
| 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 | 2 |
| 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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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 | 5 |
| 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）、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 | 5 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面 酱等 | 一般 | 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌 群 | 5 |
| 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 | 5 |
| 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） | 2 |
| 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、苏丹用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 | 7 |
| 其他香辛料调 味品 | 较高 | 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、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、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌 | 2 |
| 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）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 固体复合调 味料 | 其他固体调味 料 | 一般 | 铅（以Pb计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹用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 | 2 |
| 半固体复合 调味料 | 蛋黄酱、沙拉 酱 | 一般 | 二氧化钛 | 2 |
| 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B1 | 2 |
| 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 | 2 |
| 火锅底料、麻 辣烫底料 | 一般 | 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 | 2 |
| 其他半固体调 味料 | 一般 | 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 | 2 |
| 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 | 2 |
| 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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 3 | 调味品 | 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 | 2 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |
| 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NaNO2计） | 2 |
| 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） | 5 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、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 | 5 |
| 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）、纳他霉素、氯霉素、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 |
| 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | 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、柠檬黄、 日落黄、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 | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 4 | 肉制品 | 熟肉制品 | 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | 高 | 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）、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 | 10 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 高 | 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）、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 |
| 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）、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、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 |
| 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）、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、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 | 3 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数 、大肠菌群 | 3 |
| 灭菌乳 | 高 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌 | 3 |
| 高温杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 | 3 |
| 发酵乳 | 高 | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 | 3 |
| 调制乳 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 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 | 2 |
| 其他乳制品 （浓缩乳制 品、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、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 稀奶油、奶油  和无水奶油 | 高 | 脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| 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 | 2 |
| 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 | 5 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉 水 | 较高 | 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NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 2 |
| 饮用纯净水 | 高 | 电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、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 | 高 | 耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、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 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 果蔬汁类及 其饮料 | 果蔬汁类及其 饮料 | 一般 | 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、新红、靛蓝、酸性红、喹啉黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 2 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 一般 | 蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | 2 |
| 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜 、菌落总数、霉菌、酵母 | 5 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 一般 | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 | 2 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 高 | 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、新红、靛蓝、酸性红、喹啉黄胭脂红、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 | 5 |
| 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）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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 | 2 |
| 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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 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）、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、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红 、日落黄）、菌落 总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |
| 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）（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 | 5 |
| 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）、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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着 色剂（柠檬黄、 日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹 啉黄）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 5 |
| 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）、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 | 2 |
| 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）、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 | 2 |
| 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）、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）、二氧化硫残留量、 商业无菌 | 2 |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄、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）、乙二胺四乙酸二钠 、二氧化硫残留量、商业无菌 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 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）、乙 二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 | 2 |
| 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 | 2 |
| 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、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、菌落总 数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 2 |
| 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）、黄曲霉毒素B1 、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） | 5 |
| 速冻面米熟制 品 | 较高 | 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）、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）、菌落总数、大肠菌群 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 | 2 |
| 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）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠 檬黄、 日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、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 | 2 |
| 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）、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 | 2 |
| 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B1 |  |
| 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） | 2 |
| 速冻水果制 品 | 速冻水果制品 | 一般 | 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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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）、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）、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 | 5 |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计） 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |
| 冷冻薯类 | 一般 | 铅（以Pb计） | 2 |
| 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 | 2 |
| 薯粉类 | 一般 | 铅（以Pb计） | 2 |
| 其他薯类食品 | 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）、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 | 5 |
| 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 | 2 |
| 果冻 | 果冻 | 一般 | 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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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）、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、苋菜红、亮蓝） | 5 |
| 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、霉菌、霉菌及酵母 | 2 |
| 代用茶 | 代用茶 | 一般 | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯、霉菌 | 2 |
| 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、安赛蜜 | 5 |
| 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） | 2 |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度、甲醛 | 5 |
| 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） | 2 |
| 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、合成着色剂（酸性红） | 2 |
| 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、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 15 | 酒类 | 其他酒 | 配制酒 | 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 | 2 |
| 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）、三氯蔗糖 | 2 |
| 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 | 2 |
| 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NaNO2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）、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 、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红 、日落黄）、大肠菌群 | 10 |
| 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） | 2 |
| 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）、二氧化 硫残留量 | 2 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 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） | 2 |
| 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 | 2 |
| 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）、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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 17 | 水果制品 | 水果制品 | 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、炔螨特、毒死蜱、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| 果酱 | 果酱 | 一般 | 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 | 5 |
| 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  、扁桃仁、松  仁、瓜子 | 一般 | 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）、安赛蜜、 大肠菌群、霉菌 | 5 |
| 炒货食品及  坚果制品  （烘炒类、  油炸类、其 他类） | 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）、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）、安赛蜜、 大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 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 | 5 |
| 干蛋类 | 干蛋类 | 较高 | 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | 2 |
| 冰蛋类 | 冰蛋类 | 较高 | 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）、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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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 | 2 |
| 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 | 2 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |
| 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 | 2 |
| 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） | 2 |
| 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 | 2 |
| 预制动物性水 产干制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红 、 日落黄） | 2 |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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） | 2 |
| 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） | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 22 | 水产制品 | 水产制品 | 盐渍水产品 | 其他盐渍水产 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） | 3 |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 较高 | 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 3 |
| 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）、多氯联苯、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）、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） | 2 |
| 生食水产品 | 生食动物性水 产品 | 高 | 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）、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 | 10 |
| 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）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、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 | 5 |
| 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）、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 | 5 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 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）、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） | 10 |
| 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）、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 | 5 |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 | 一般 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物 质，质量分数）、IG2+P+IG3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 | 2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | 10 |
| 面包 | 面包 | 较高 | 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | 5 |
| 月饼 | 月饼 | 较高 | 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、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、新红、赤藓红 、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | 10 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、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 | 5 |
| 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Al计）、大肠菌群 | 2 |
| 非发酵性豆 制品 | 腐竹、油皮及 其再制品 | 较高 | 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 |
| 豆干、豆腐、 豆皮等 | 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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸 计）、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、金黄色 葡萄球菌 | 3 |

17

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 其他豆制品 | 大豆蛋白类制 品等 | 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、铝的残留量（干样品，以Al 计）、大肠菌群 | 2 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 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、呋喃西林 代谢物、呋喃唑酮代谢物、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 | 2 |
| 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、呋喃西林代谢物 | 2 |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 | 一般 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、 日落黄） | 2 |
| 27 | 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） | 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）、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） | 10 |
| 包子（自制） | 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）、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） | 15 |
| 油饼油条（自 制） | 较高 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 15 |
| 肉制品 （自制） | 熟肉制品 （自制） | 肉冻皮冻（自 制） | 高 | 铬（以Cr计） | 5 |
| 熏烧烤肉类 （自制） | 较高 | N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计） | 5 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 27 | 餐饮食品 | 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 | 5 |
| 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） | 10 |
| 坚果及籽类  食品（自 制） | 坚果及籽类 食品  （自制） | | | 花生制品（自 制） | 高 | 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） | 2 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | | | 复用餐饮具  （餐馆自行消 毒） | 高 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 | 30 |
| 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（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群 | 10 |
| 焙烤食品 （自制） | 焙烤食品 （自制） | | | 糕点（自制） | 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）、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） | 5 |
| 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） | 5 |
| 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） | 2 |
| 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） | 2 |