

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、 无机砷（以As计）、无机砷（以AS计）赭曲霉毒素A	5		5	
			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	5		5	
			挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙 酸计）、黄曲霉毒素B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄 、日落 黄、胭脂红、苋菜红、诱惑 红、亮蓝）b	5		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B ₁ 、赭 曲霉毒素 A	2		2	
			谷物碾磨加 工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、苯并[a]芘、玉 米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2		2	
			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）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐 （以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄）	2		2	
				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）、糖精钠（以糖精计）	2		2	
				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）、二氧化硫残留量、合成 着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛 蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 菌落总数 c、大肠菌群 c	2		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、铅(以Pb计)、黄曲霉毒 素B、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二 酚(TBHQ)、	2		2	
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B、苯并[a] 芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、	2		2	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B、苯并[a] 芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2		2	
				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)、	2		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		2	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
2	油脂及其 制品			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)、	2		2	
				食用植物调和油	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		2	
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	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)、	10	5	5	
		食用动物 油脂	食用动物油 脂	食用动物油脂	较高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	2		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		2	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	2		2	
		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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	2		2	
		酱类	酿造酱	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）、糖精钠（以糖精计）、大肠菌群	2		2	
		液体调味 料	调味料酒	调味料酒	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）、	2		2	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)罗丹明、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、	2		2	
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、苏丹红I-IV、二氧化硫残留量、毒死蜱、克百威、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	2		2	
		半固体复合 调味料		火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般	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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用	5		5	
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	2		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		2	
		调味料		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	2		2	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
			固体复合调味料	鸡精、鸡粉调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、总氮(以N计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	2		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	2		2	
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）	2		2	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品（非速冻）	调理肉制品（非速冻）		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		2	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品		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)、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	2		2	
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、氯	5		5	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素	5		5	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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）	5		5	
5	乳制品	乳制品	液体乳	液体乳（巴氏杀菌乳）	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、	5		5	
				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M1、丙二醇、商业无菌	5		5	
				液体乳（发酵乳）	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌	5		5	
				液体乳（调制乳）	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	5		5	
			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、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	5	2	3	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
6	饮料	饮料	其他乳制品	浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品	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	5	5		
				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、蛋白质、沙门氏菌	5		5	
			包装饮用水	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	5		5	
				饮用天然矿泉水	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	5		5	
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁类及其饮料	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）/菌落总数	2		2	
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	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、霉菌、酵母、商业无菌	2		2	
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	较高	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	2		2	
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	2		2	
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN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)、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	5		5	
			方便面	油炸面、非油炸面	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、霉菌	5		5	
			方便米粉（米线）、方便粉丝	方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5		5	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 (批次)	生产环节 (批次)	流通环节 (批次)	餐饮环节 (批次)
7	方便食品	方便食品	调味面制品a	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）、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	5		5	
			其他方便食品	方便食品、主食类方便食品、其他类别方便食品	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	5		5	
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）、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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）；	5		5	
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果罐头	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	5		5	
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	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、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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2		2	
11	速冻食品	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）、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）、菌落总数	5	5		
		速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食食品	一般	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	2		2	
		速冻调制水产制品	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、菌落总数、大肠菌群、	2		2	
		速冻谷物食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	2		2	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （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 a、酸价（以脂肪计）（KOH） ab、过氧化值（以脂肪计） ab、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		2	
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	夹心糖果、焦香糖果、充气糖果、硬质糖果、抛光糖果、凝胶糖果等	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、	2		2	
			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		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）、安赛蜜	5		5	
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	较高	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	5		5	
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、霉菌、三唑磷	2		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、纽甜	10		10	
		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		2	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2		2	
			葡萄酒	葡萄酒	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）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2		2	
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）	2		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）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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、大肠菌群 c	10	5	5	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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	5		5	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
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	2		2	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅（以Pb计）、吡虫啉、啉虫脒、克百威、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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量	2		2	
			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	2		2	
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）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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、	10	5	5	
				其他炒货食品及坚果制品	一般					
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	2		2	
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	较高	咖啡因 a、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	2		2	
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨、干燥失重	8	2	6	
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨、干燥失重				
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨、干燥失重				
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨、干燥失重				
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨				
				盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）				

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
22	水产制品	水产制品	盐渍水产品	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）	1		1	
				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）				
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、水分、氢氰酸	2		2	
			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)、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)、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	5	5	
24	糕点	糕点	面包	面包		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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(干品，以AI计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、	30	10	20	
			糕点	糕点	较高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以AI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、	30	10	20	
			月饼	月饼	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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AI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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	50	50		
			粽子	粽子	一般	过氧化值(以脂肪计)、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)、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、霉菌	20		20	
			发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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）、黄曲霉毒素B1	5		5	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
25	豆制品	豆制品	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)、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A计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	5		5	
				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）、铝的残留量	10		10	
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、菌落总数、霉菌计数、渗酵母计数	5		5	
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	高	钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素 B1、维生素B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素Ca、维生素 Da、维生素 D3、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、褪黑素、甘草酸、、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶 Q10、番茄红素、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、育亨宾	5		5	
28	特殊膳食食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	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B1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素Ce、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B1、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5		5	
29	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	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K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素 B12、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、硒、铬、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(22:6n-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计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M1、黄曲霉毒素B1、硝酸盐(以 NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2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、	2		2	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
30	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配 方食品	婴幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物含量、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K1、维生素B1、维生素B2维生素B6、维生素B12、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)、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、	2		2	
31	餐饮食品	餐饮食品	餐饮食品	发酵面制品(自制)馒头花卷	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、	260			260
				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)、				
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以A1计）				
				凉皮类（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄				
				肉冻皮冻（自制）	较高	铬（以 Cr 计）				
				熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）				
				火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁				
				生食动物性水产品（自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中 A1 计）				
				花生制品（自制）	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）				
				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 A1 计）				
				煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）				
				粉丝粉条（自制）	较高	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）				

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
		餐饮具	复用餐饮具	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）				
				复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、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（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群				
32	食品添加剂	食品添加剂	食品添加剂	食品添加剂明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	5		5	
				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	较高	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数				
	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜禽肉	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、挥发性盐基氮、水分	30		30	
				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、挥发性盐基氮、水分	30		30	
				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	5		5	
			畜禽副产品	猪肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、克伦特罗	5		5	
			禽肉	鸡肉（重点品种：乌鸡）	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲氧苄啶、氯霉素、水分、呋喃唑酮代谢物	30		30	
				鸭肉	高	恩诺沙星、氯霉素、多西环素、甲硝唑、	5		5	
				其他禽肉（重点品种:鸽肉）	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	2		2	
			贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考	2		2	
			淡水产品	淡水虾(重点品种:罗氏沼虾)	高	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、铜(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	5		5	
				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、挥发性盐基氮、氯霉素	5		5	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 (批次)	生产环节 (批次)	流通环节 (批次)	餐饮环节 (批次)
		水产品	海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、挥发性盐基氮、孔雀石绿	5		5	
				海水虾	高	氧佛沙星、诺佛沙星、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	5		5	
				海水蟹（重点品种：梭子蟹等）	高	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	2		2	
			其他水产品	其他水产品恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼	高	恩诺沙星°、氟苯尼考、氧氟沙星*、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素	2		2	
		鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	高	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地硝唑、恩诺沙星、托曲珠利、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	10		10	
				其他禽蛋	高	多西环素、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	2		2	
		鳞茎类蔬菜	豆芽	豆芽	较高	镉（以Cd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(以铅(以Pb计)S02计)、总汞(以Hg计)	10		10	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、无机砷（以As	10		10	
			鳞茎类蔬菜	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、甲胺磷、甲拌磷	15		15	
				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、克百威、氧乐果	15		15	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷、	15		15	
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷	15		15	
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、克百威、甲拌磷	15		15	
				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、克百威、乐果	15		15	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 (批次)	生产环节 (批次)	流通环节 (批次)	餐饮环节 (批次)
29	食用农产品	蔬菜		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、噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、呋虫灵	15		15	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷	15		15	
				辣椒	较高	噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷、甲胺磷、甲拌磷	15		15	
				甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫嗪、氧乐果	10		10	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、呋虫灵、腐霉利、甲拌磷	10		10	
			豆类蔬菜	豇豆	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、乐果	10		10	
				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、克百威	10		10	
				食荚豌豆	较高	吡啶醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰胺磷、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷	10		10	
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯		毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲拌磷、二氧化硫残留量	10		10	
				甘薯		氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟菊酯、铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、甲拌磷、克百威	10		10	
				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	10		10	
				胡萝卜	较高	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟 铅(以Pb计)、腈菌唑、氰菊酯、毒死蜱	10		10	
				萝卜	较高	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、甲胺磷、	10		10	
				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、克百威、甲拌磷	10		10	
		仁果类水果		苹果	较高	敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果	15		15	
				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、克百威、氧乐果	10		10	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
		水果类	核果类水果	枣	较高	多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	5		5	
				桃	较高	敌敌畏、甲胺磷、克百威、氧乐果、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5		5	
				油桃	较高	克百威、氧乐果、敌敌畏、噻虫胺	5		5	
			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、克百威、氧乐果	10		10	
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵	5		5	
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、毒死蜱	5		5	
				橙	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和	5		5	
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氧乐果、、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	10		10	
				草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、氧乐果	6		6	
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	6		6	
				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)、	5		5	
			热带和亚热带水果	番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐	5		5	
				香蕉	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺、苯醚甲环唑、氧乐果	15		15	
				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、噻虫嗪、氧乐果	10		10	
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	10		10	
				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、氧霜唑、氧乐果、毒死蜱	5		5	
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威、氟虫嗪	5		5	
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以杨梅环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、啶虫脒、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖	4		4	
				西瓜	较高	克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	10		10	

2026年临河区食品安全监督抽检计划任务分配表										
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	监督抽检项目	抽检总数 （批次）	生产环节 （批次）	流通环节 （批次）	餐饮环节 （批次）
			瓜类水果	甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	10		10	
		豆类	豆类	豆类	较高	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	2		2	
		生干坚果 与籽类食品	生干坚果与 籽类食品	花生	较高	酸价、黄曲霉毒素B过氧化值(以脂肪计)、噻虫胺	2		2	
合计							1308	104	944	260

备注：总任务1308批次（普通食品728批次；食用农产品专项580批次）