

阳江市市场监督管理局海陵分局 2026 年食品抽  
检（含食用农产品、非食用农产品）第三方抽检  
机构服务项目

需  
求  
书

采 购 人：阳江市市场监督管理局海陵分局  
编 制 时 间：二〇二六年海陵分局七月

## 商务要求

### 一、项目概况

服务内容	数量	服务期	最高限价
分局本级食用农产品抽检计划任务 22 批次, 校园专项抽检计划任务 24 批次, 养老院食堂专项抽检计划任务 3 批次, 餐饮环节专项抽检计划任务 20 批次, 食用餐具专项抽检计划任务 3 批次, 凉茶专项抽检计划任务 2 批次, 食品生产企业(含小作坊)专项抽检计划任务 20 批次, 食品经营销售环节(含散装食品)专项抽检计划任务 60 批次, 湿米粉专项抽检计划任务 4 批次, 网络订餐专项抽检计划任务 10 批次, 直播带货、配送公司专项抽检计划任务 2 批次, 你点我检专项抽检计划任务 40 批次。	210 批	自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日	人民币 210000.00 元

### 二、 供应商资格要求为:

1. 供应商具有有效的食品检验机构资质认定证书, 其资质能力要涵盖以下所有检测项目。

2. 供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单; 不处于中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)“政府采购严重违法

失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构或采购人于投标截止日当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）；

### 三、 项目报价包括：

1. 项目总报价包括但不限于：购样费、抽样费、检验费、检验品的抽取与运送、分析、检测、报告撰写、报送主管部门审批以及其他伴随服务等相关的全部费用。

四、 服务期：自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日。

### 五、 付款方式：

采购人在供应商完成任务 100%经采购人验收合格，且收到供应商提供的发票后 30 日内，采购人向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续，待财政专项资金拨付后，支付合同全部款项。

供应商结算需提供以下有效文件：

- (1) 合同复印件；
- (2) 供应商开具的正式发票；
- (3) 抽检结果明细、抽检费用结算表（加盖供应商公章）；

5. 每次按合同支付款项前，供应商应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与供应商名称一致；

6. 因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

六、 验收要求：由采购人组织，按广东省有关规定的规范要求验收。

### 七、 服务基本要求：

1. 抽检地点：根据采购人实际工作要求确定具体抽样地点。
2. 时间安排：按年度工作计划实施。

3. 抽检批次：本次食品安全监督抽检的批次覆盖 36 个食品大类，共抽检 210 批次。分局本级食用农产品抽检计划任务 22 批次，校园专项抽检计划任务 24 批次，养老院食堂专项抽检计划任务 3 批次，餐饮环节专项抽检计划任务 20 批次，食用餐具专项抽检计划任务 3 批次，凉茶专项抽检计划任务 2 批次，食品生产企业（含小作坊）专项抽检计划任务 20 批次，食品经营销售环节（含散装食品）专项抽检计划任务 60 批次，湿米粉专项抽检计划任务 4 批次，网络订餐专项抽检计划任务 10 批次，直播带货、配送公司专项抽检计划任务 2 批次，你点我检专项抽检计划任务 40 批次。

4. 抽检人员：供应商根据采购人实际工作安排抽检人员，每组人员不少于 2 名。抽检人员应具有符合检验检测资质认定要求的抽样或检验证书，抽检采购人可根据抽检性质和要求安排部门执法人员随同抽检。抽样人员与检测人员不得为同一人。

5. 抽检方案：由供应商提供具体的项目实施方案，经采购人审核通过后实施。

6. 样品运输贮存：供应商负责每次检验样品的抽取与运送贮存，对有储藏温度或其他特殊贮存条件等要求的食品样品，应当采取适当措施，保证样品运送安全，满足检验要求，并妥善保管。

7. 样品费用：抽检所需检验用样品和复检备份样品，由供应商向被抽检人购买，支付购样费用，并索取相关票证。

8. 结果送达：供应商应当自检验结果出具之后将检验报告、不合格结果送达书、抽样工作单按采购人要求送达采购单位。

9. 结果判定：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目有不合格项目的，判定为产品本次抽查不合格。

#### 八、其他要求：

1. 抽检项目或抽检环节的任务批次如有特殊情况不能按照计划完成，可由采购人按照实际情况调整项目或环节，确保完成抽检任务。

2. 供应商负责提供每次抽检所需的交通工具，积极配合抽检工作。
3. 供应商实验室检验设备、检验人员充足，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。
4. 供应商技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，供应商须以承诺函的形式承诺近 3 年无食品检验数据严重质量问题。
5. 供应商应按照职业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具体检验报告。
6. 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，供应商必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除采购人外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。
7. 供应商能够为采购人做好食品（食用农产品）质量安全监管工作提供科学、权威的风险预警信息。

## 技术要求

### 一、检验工作的实施

#### 1. 检验人员要求

(1) 供应商食品检验从业人员稳定性强，能保证食品抽检监测工作的连续性和稳定性。供应商承担本次投标任务的检验人员，应具有较为丰富的食品检验工作经验。

(2) 供应商食品检验从业人员岗位职责、分工明确。供应商应设置有独立的技术管理人员、业务管理人员、检验人员以及抽样人员等食品检验从业人员分别承担抽样、检测、数据汇总、结果报送、分析评估等工作，能按照时限要求汇总上报检测相关信息，食品检验从业人员总体数量与承检任务要求相匹配。

(3) 供应商食品检验从业人员职称结构良好，具有稳定的、高水平检验和技术管理人员。

(4) 供应商检验人员应当持有检验人员上岗证，能够熟练掌握食品安全标准、法规，能按照国内现行有效的标准方法从事食品检测工作。

(5) 供应商具有专门从事抽样工作的人员，并经过培训考核，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求。

#### 2. 实验室环境设施和仪器设备要求

(1) 供应商具有满足承检任务需要的食品检测实验室面积及冷库面积。

(2) 供应商实验室环境设施应当符合国家实验室有关管理规定的要求。

(3) 供应商实验室设置应当满足样品储存、处理、检验、数据处理、结果分析汇总等工作要求，拥有良好的实验室管理体系，能够提供清晰、全面的监测分析，确保检验结果准确可靠。

(4) 供应商实验室具有固定并满足承检任务需要的仪器设备和标准物质。保证仪器设备运行良好，有完整的仪器设备档案；不得租赁或借用他人检测设备。

(5) 供应商实验室具有配合食品检验活动所需的环境控制、数据处理与分

析、信息传输等设备设施。

(6) 实验室质量管理体系运行良好，检测有关程序文件比较齐全。

### 3. 检验服务要求

(1) 供应商具有承担政府部门委托食品抽检的工作制度，能按照质量管理体系认证要求加强检测质量。

(2) 食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行。检验人应当依照有关法律、法规的规定，并依照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假的检验报告。

(3) 检验要求：一般要求自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告，如因特殊情况需延长检验期限的，可另行约定。应节应急抽检、执法抽检等有特殊时限要求的，根据采购人要求加快检验。对目前暂未有判定依据的项目应出具检测数值、检测方法介绍、结果分析和处理建议。

## 二、日常技术支撑服务

供应商根据采购人的工作需求，提供以下技术服务：

(1) 食品安全宣传活动中的咨询、检测、宣讲等服务。

(2) 新闻发布、舆情应对、应急处置等相关工作中的技术支持。

(3) 安排专家接受咨询、参加研讨、提出建议等。

(4) 食品或食用农产品中发现的新型污染物的危害风险评估及其他根据工作提出的技术服务。

## 三、服务内容

5. 本次食品安全监督抽检的批次覆盖 36 个食品大类，共抽检 210 批次。分局本级食用农产品抽检计划任务 22 批次，校园专项抽检计划任务 24 批次，养老院食堂专项抽检计划任务 3 批次，餐饮环节专项抽检计划任务 20 批次，食用餐具专项抽检计划任务 3 批次，凉茶专项抽检计划任务 2 批次，食品生产企业（含小作坊）专项抽检计划任务 20 批次，食品经营销售环节（含散装食品）专项抽

检计划任务 60 批次，湿米粉专项抽检计划任务 4 批次，网络订餐专项抽检计划任务 10 批次，直播带货、配送公司专项抽检计划任务 2 批次，你点我检专项抽检计划任务 40 批次。具体抽检计划明细见附件。

备注：与采购人沟通同意后，可根据抽检实际情况对抽样产品、抽样数量和抽样批次进行适当调整。

附件：2026 年海陵分局本级食品安全监督专项抽检计划表

附件

## 2026 年本级食品安全监督抽检计划表（食用农产品）

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	检验项目	批次
1	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、莱克多巴胺	2
				牛肉	高	克伦特罗、林可霉素、地塞米松、莱克多巴胺、恩诺沙星	
				羊肉	高	磺胺类（总量）、林可霉素、克伦特罗、莱克多巴胺	
				其他畜肉	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗	
			禽肉	鸡肉	高	多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、恩诺沙星、甲氧苄啶、呋喃西林代谢物、氟苯尼考	1
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、氧氟沙星、氟苯尼考	
				其他禽肉（重点品种：鸽肉）	高	甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、磺胺类（总量）	
			畜副产品	猪肝	高	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺	1
				猪肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）	
			畜副产品	牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、恩诺沙星	
2	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	较高	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、灭蝇胺、三唑磷、啉虫脒、毒死蜱	1
			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 <sub>2</sub> 计）、总汞（以Hg计）、铅（以Pb计）	1
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、二氧化硫残留量	1
				山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
				芋	较高	镉（以Cd计）、克百威、涕灭威	
				胡萝卜	较高	毒死蜱、氟虫腈	
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、	1

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	检验项目	批次
						毒死蜱、克百威、氧乐果	
				韭菜	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、腐霉利	
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、噻虫嗪	1
				菜薹	较高	吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪	1
				茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、水胺硫磷、氧乐果
			辣椒		较高	镉（以Cd计）、噻虫胺、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果	
			番茄		较高	毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			甜椒		较高	噻虫胺、克百威、噻虫嗪	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、腐霉利、氧乐果	1
				普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、水胺硫磷、氧乐果	
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、甲基异柳磷	
				油麦菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			3	水产品	水产品	贝类	贝类
其他水产品	其他水产品 （恩诺沙星重点品种：牛蛙； 镉重点品种：鱿鱼）	高				恩诺沙星a、镉（以Cd计）b、氧氟沙星、呋喃西林代谢物	
海水产品	海水虾	高				呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、孔雀石绿、氯霉素	1
	海水鱼	高				恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星、孔雀石绿、氯霉素	
	海水蟹	高				镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃妥因代谢物	
4	水果类	水果类				仁果类水果	苹果
			梨	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、苯醚甲环唑	1

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	检验项目	批次
			柑橘类水果	橙	较高	联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、克百威、氧乐果	1
				柚	较高	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯	
				柑、橘	较高	联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			浆果和其他小型水果	草莓	较高	烯酰吗啉、克百威、吡虫啉	1
				猕猴桃	较高	氯吡脞、敌敌畏、氧乐果	
				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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈	
			热带和亚热带水果	荔枝	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氧乐果、毒死蜱	1
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、吡虫啉	
				香蕉	较高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、吡唑醚菌酯、多菌灵	
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威	
				番石榴	较高	克百威、氧乐果、氟虫腈	
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、氟苯尼考、氧氟沙星	1
				其他禽蛋(重点品种:鸭蛋)	高	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)	
6	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、吡虫啉	1
汇总							22

## 2026 年食品安全监督专项抽检计划表（校园专项）

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	检验项目	批次	备注
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 <sub>1</sub>	2	学校食 堂
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B <sub>1</sub>	2	
				食用植物调 和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	2	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计） <sup>a</sup> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） <sup>b</sup> 、 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	2	
4	食用农产 品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、莱克多巴胺	3	
5	食用农产 品	畜禽肉及 副产品	禽肉	鸡肉	高	多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、恩诺沙星、甲氧苄啶、呋喃 西林代谢物、氟苯尼考	5	
				黄瓜	较高	阿维菌素、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪		
		蔬菜	瓜类蔬菜	大白菜	较高	毒死蜱、吡虫啉、氧乐果		
				普通白菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、水胺硫磷、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	检验项目	批次	备注
1	饮料	饮料	果蔬汁类及 其饮料	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）	2	校园周

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	检验项目	批次	备注
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群		边食品 经营店
			碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料(汽 水)	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)		
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因		
2	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	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)	1	
3	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	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	1	
4	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、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	
			薯类食品	干制薯类	一般	过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群		
5	糖果制品	糖果制品 (含巧克 力及制品)	糖果	糖果	一般	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、二氧化硫残留量	1	
			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)、 菌落总数、大肠菌群、霉菌		
汇总							24	

## 2026年食品安全监督专项抽检计划表（养老院食堂专项）

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	大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1	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)	
3	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、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、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
4	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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)、铅(以Pb计)	
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、二氧化硫残留量	
		鳞茎类蔬菜	葱	较高	丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、毒死蜱、克百威、氧乐果		
汇总							3

## 2026 年食品安全监督专项抽检计划表（餐饮环节专项）

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	检验项目	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 <sub>1</sub>	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 B <sub>1</sub>	2
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、乙基麦芽酚	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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	3
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠 a、呈味核苷酸二钠 a、菌落总数 a、大肠菌群 a	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）	
4	肉制品	熟肉制品	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）、糖精钠（以糖精计）、金黄色葡萄球菌	2
5	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙	1

						酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
6	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)	3
			畜肉	牛肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、	
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、尼卡巴嗪	
		蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪	3
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、腐霉利	
				大白菜	较高	毒死蜱、水胺硫磷、唑虫酰胺	
				普通白菜	较高	镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫腈、水胺硫磷	
				芹菜	较高	毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪	
				油麦菜	较高	毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷	
		水产品	海水产品	海水虾	高	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、诺氟沙星	3
				海水鱼		恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星	
				海水蟹		镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	

				贝类		氟霉素、氟苯尼考、镉（以Cd计）、恩诺沙星、氧氟沙星	
7	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）	1
		蔬菜制品（自制）	蔬菜制品（自制）	酱腌菜（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）、铅（以Pb计）	
		豆制品（自制）	豆制品（自制）	非发酵性豆制品 （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）	
汇总							20

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表（食用餐具专项）

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	检验项目	批次
1	餐饮食品	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	3
				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	

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表（凉茶专项）

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	检验项目	批次
1	餐饮食品	饮料(自制)	饮料(自制)	凉茶(自制)	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)、对乙酰氨基酚、氯苯那敏、布洛芬、罗通定、地塞米松	2

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表（生产企业、小作坊专项）

序号	食品大类	品种名称	检验项目	批次
1	酒类	散装白酒	甲醇、甜蜜素、糖精钠	4
2	酒类	散装米酒	苯甲酸、山梨酸、糖精钠	2
3	糕点	糕点	酸价、过氧化值、糖精钠、菌落总数、霉菌	1
4	肉制品	熏烧烤肉制品	亚硝酸盐、铅	4
5	谷物粉类制成品	米粉制品（河粉等）	脱氢乙酸、铅（以 Pb 计）、二氧化硫	1
6	水产制品	其他水产制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	5
7	糖果制品	果冻	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
8	糕点	粽子	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	1
9	炒货食品及坚果制品	其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	1
汇总				20

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表 (食品经营销售环节、散装食品专项)

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B <sub>1</sub> 、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B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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)、苯并[a]芘	
		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			
		其他粮食 加工品	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)	
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	4
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				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）	
				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	
				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）	
				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	
				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）	
		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	
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）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌			
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	4
		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	

酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	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）、糖精钠（以糖精计）、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、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	
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	
调味品	调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
			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 <sub>1</sub>
			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、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
	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	
	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）
调味品	食盐	食用盐	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	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 <sub>2</sub> 计）		
4	肉制品 肉制品	预制肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	亚硝酸盐、铅	4
			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（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
		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	
			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）、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、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	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 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）、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	
		熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	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	2

			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		
			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		
			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		
			乳粉	高	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉		蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	高	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		蛋白质、三聚氰胺
	乳制品	乳制品	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
				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
				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		较高
饮用纯净水					高	电导率、耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
果蔬汁类及其饮料				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、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

			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	
			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	
		饮料	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	
			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、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他饮料	其他饮料	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	
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
			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、日落黄）、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）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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	2

						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	
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	
			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	
				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	
其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	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	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)	2
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	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	

			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	
		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 <sub>1</sub>	
			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）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	2
			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	
				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		
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	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	
			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	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）	2	

				袋泡茶、紧压茶			
		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	
			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、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	
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	3
		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	
		发酵酒	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）	
			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）	
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 $\text{NaNO}_2$ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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、日落黄）、大肠菌群	1
			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）	
			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	
		蔬菜制品	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）	
				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	

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
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以Pb计）、啉虫脒、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	
			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	
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B <sub>1</sub> 、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
				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B <sub>1</sub> 、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	
19	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	1
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌	
20	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	1
				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）	
				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）	
21	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	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）、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）	
				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	
			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	
22	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	2

						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	
			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	
		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	
23	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 <sub>1</sub> 、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)	
				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	
			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	

24	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	1
			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	
			蜂花粉	蜂花粉	一般	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	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）	
25	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 <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2
			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 <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、商业无菌、霉菌	
		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 <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素K <sub>1</sub> 、烟酸（烟酰胺）、维生素B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐（以NaNO <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 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	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、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 <sub>3</sub> 计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		

					菌		
			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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B6、维生素 B12、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
26	食品添加剂	食品添加剂	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	1
			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	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物	
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾（以 C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计）（以干基计）、干燥减量、氯化物（以 Cl 计）、硫酸盐（以 SO <sub>4</sub> 计）、醛（以 HCHO 计）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）、铅（Pb）、澄清度、游离碱	
				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 <sub>4</sub> 计）、pH（100g/L 水溶液）、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）	
				赤藓糖醇	一般	赤藓糖醇（以 C <sub>4</sub> H <sub>10</sub> O <sub>4</sub> 计，以干基计）、干燥减量、灼烧残渣、还原糖（以葡萄糖计）、核糖醇和丙三醇（以干基计）、铅（Pb）	
				碳酸钠	一般	总碱量（以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计）（以干基计）、总碱量（以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（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 <sub>3</sub> 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）	
				氢氧化钠	一般	总碱量（以 NaOH 计）、碳酸钠（Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ）、砷（As）、重金属（以 Pb 计）、不溶物及有机杂质	
				三氯蔗糖	一般	三氯蔗糖（以干基计）、比旋光度 α <sub>m</sub> （20℃, D）、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅（Pb）	
胶基	胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）				

			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	
27	水果类	水果类	热带和亚热带水果	芒果	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻虫胺、吡虫啉	1
				荔枝	较高	毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	
28	蛋类	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氟虫脒、恩诺沙星	1
				其他禽蛋	高	咪喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)	
29	食用农产品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	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B <sub>1</sub> 、	1
汇总							60

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表（湿米粉专项）

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	米粉制品	较高	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）、 二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	4

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表（网络订餐专项）

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	检验项目	批次
29	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）	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）	
				水饺馄饨等 （自制）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌	
				油饼油条（自 制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 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	

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	检验项目	批次	
				制)				
				其他熟制面制品（自制）	高	菌落总数、大肠埃希氏菌		
				其他生制面制品（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）		
			大米制品（自制）	寿司（自制）	较高	菌落总数（含去皮或预切鲜水果和蔬菜的食品不检测）、大肠埃希氏菌		
				米饭（自制）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌		
				其他米类制品（自制）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌		
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	酱卤肉制品（自制）	高	菌落总数、大肠埃希氏菌		
					肉冻皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	
					熏烧烤肉类（自制）	较高	铅（以 Pb 计）	
		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）		
				预制水产制品（自制）	熟制水产品（自制）	高	菌落总数、大肠埃希氏菌	
		豆制品（自制）	豆制品（自制）	非发酵性豆制品（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）、铝的残留量（干样品，以 Al 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	检验项目	批次
		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）	
		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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
		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	酸价（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）	
		其他餐饮食品	水果制品（自制）	即食鲜切水果	较高	大肠埃希氏菌、甜蜜素、柠檬黄	
			凉菜类（自制）	凉菜类（自制）	较高	菌落总数、大肠埃希氏菌	
合计							10

## 2026 年海陵区食品安全监督专项抽检计划表 (直播带货专项)

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	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	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)、西地那非、他达拉非	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)、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)	
2	酒类	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、他达拉非	
3	饮料	饮料	固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、西地那非、他达拉非	
4	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)、铬(以Cr计)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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)、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
合计							2