平罗县市场监督管理局落实民生实事暨

县级食品安全监督抽检工作方案

# 为全面贯彻中央和自治区、市、县党委、政府关于深化改革加强食品安全工作的战略部署任务，进一步落实县十七届人大四次会议通过的2020年平罗县民生实事“抓好食品安全源头管控”，及时发现食品安全问题，防控食品安全风险，排查食品安全隐患，确保食品安全，现就开展食品安全监督抽检有关工作制定本方案。

一、工作目标

坚持全心全意为人民服务的宗旨，牢固树立以人为本、执政为民的理念，切实加强领导，分解责任目标，强化进度管理，守住不发生食品药品安全事故底线，坚持以发现问题为导向，以技术监督为抓手，主动发现苗头性、系统性、区域性食品安全问题和隐患，农产品质量安全监测总体合格率和食品抽检合格率稳步提升，区域性、系统性重大食品安全风险基本得到控制，为今年8月份自治区食品安全示范县复审和石嘴山市创建全国食品安全示范城市中期评估夯实坚实基础，确保高质量完成民生实事办理。

二、工作内容

根据《国家食品安全示范城市标准（2020版）》“农产品和食品检验量达到每年4批次/千人以上。其中，主要针对农药兽药残留的食品检验量不低于每年2批次/千人”否决项的规定，县民生实事确定的“开展涉及生产、流通、消费环节的‘柴、米、油、盐’监督抽检1200批次，保障群众食品安全”的要求，结合自治区、市分配我局的国抽、省抽任务，确定共抽检1253批次（具体任务分配见附件2）。此项工作经公开招标，委托第三方检验机构进行抽样检测。

**（一）食品生产经营领域。**在全县食品生产、流通、“三小”、食用农产品（农、兽药残留）等环节通过实施食品安全抽检，采取监督抽检与信息公示、核查处置联动等方式，及时防控食品安全风险，巩固食品安全稳定向好的态势，不断满足人民群众对安全健康食品的需求。

**1、生产环节：**覆盖辖区内获证食品生产加工企业，针对全县食品生产企业的分布情况，加强对大米、面粉、食用油、糕点等重点食品企业，白酒、饮料、辣椒酱、蔬菜制品等重点品种的监督抽检。

**2、流通环节：**重点对乳制品、婴幼儿配方奶粉、白酒、红酒、枸杞、调味品、膨化食品、糕点、米、面、食用油、肉及节日期间热销食品进行抽检；采样应涵盖辖区内批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等不同业态。同时，加强对食品生产聚集区、食品及食用农产品集中交易市场、食品问题多发区、以及农村、城乡结合部、中小学校园及周边等重点区域食品的抽检监测。

**3、“三小”环节：**应重点对辖区内的食品生产加工小作坊、小餐饮、小摊贩加工销售的食品进行抽检。以问题比较集中的豆制品、肉制品、食用油、糕点、面制品、腐竹、粉丝、酸奶、调味料、熟肉制品、酱腌菜、牛羊肉、煎炸过程用油等为重点品种；以校园周边、农村、城乡结合部、城市社区、旅游景区及车站码头等食品加工小作坊、食品小摊贩、小餐饮为重点环节；有针对性的开展“三小行业”食品抽样检验工作。

**4、食用农产品（农、兽药残留）环节：**食用农产品抽检要加强对蔬菜、水果、海产品、牛羊肉、猪肉、动物内脏等各类重点食品的抽检；加强对批发市场、农贸市场、肉品经营网点等重点区域的抽检。

**责 任 人**：李雪斌

**责任部门**：食品安全监管与综合协调室

**配合部门**：各市场监管所

**（二）餐饮安全领域。**加强对餐厅消毒服务、餐饮具、含铝食品添加剂、食用油等的监督管理，督促各单位落实主体责任，确保群众饮食安全。

**1、消毒餐饮具监督抽检：**以学校（含幼儿园）食堂、集体用餐配送单位和旅游景区（含农家乐）餐饮服务单位等为抽检重点场所，加大对大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、酒吧、茶楼、KTV、卤肉店等各类餐饮服务单位消毒服务及餐饮具安全的监督管理，督促各单位落实主体责任，确保群众食品安全。

**2、含铝食品添加剂监督抽检：**以淀粉类制品（凉皮、凉粉、粉皮等）、发酵面制品（馒头、饼子、包子、面包、糕点等）、油炸面制品（油条、油饼、麻花、糖麻丫等）为监督抽检目标，了解掌握含铝食品添加剂使用标准的落实情况，对当前含铝食品添加剂经营、使用情况进行客观的分析、评估和研判；规范食品添加剂的经营和使用行为，提升食品添加剂及其使用制成食品的安全水平。

**3、食用油监督抽检：**以食用植物油、煎炸过程用油、火锅底料及水煮鱼等菜品油脂为主要抽检目标，排查餐饮服务单位购进、贮存及使用食用油的食品安全风险隐患，严厉打击违法回收使用废弃油脂犯罪行为。

**4、餐饮环节民生计划（自治区级抽检）：**以餐饮用油、油脂及其制品、米面及其制品(自制)、肉制品(自制)、复合调味料(自制)、汤汁类（自制）等品种为重点内容，以技术监督为抓手，主动发现苗头性、系统性、区域性食品安全问题和隐患，采取监督抽检与信息公布、核查处置联动等方式，及时防控食品安全风险。

**责 任 人**：吴 哲

**责任部门**：餐饮食品监管室

**配合部门**：各市场监管所

三、工作时限

全年抽检任务要均衡完成，全年抽检工作在10月底前基本结束。季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品在相应季节增加采样量。节令性食品在节前开展抽检。视经费情况适当调整对小作坊、小摊贩、小餐饮的抽检频次。专项、应急等抽检根据工作需要安排下达。

四、工作要求

**(一)强化组织领导。**为确保民生实事工作顺利开展，县局成立落实民生实事工作领导小组，成员如下：

**组 长：**代正礼

**副组长：**李雪斌、吴哲

**成 员：**许利峰、张伟、杨树龙、各市场监管所负责人

领导小组办公室设在县局综合管理室，由许利峰担任办公室主任，负责与政府督查室工作对接、及时汇总民生实事工作的进度情况、按时上报工作信息等，密切联系各责任部门做好后勤保障工作，确保2020年年底全面完成民生实事内容。

**（二）强化责任落实。**要高度重视民生实事办理工作，各部门负责人要认真履行第一责任人的工作职责，根据部门职责、工作内容，以求真务实的精神和真抓实干的作风，把民生实事落实到位。食品室牵头餐饮室配合，依照各自职能，汇总相关数据，统筹协调中标抽检机构按时完成抽检任务。各市场监管所要指派专人配合抽检机构，提供必要的执法支撑，依法依规按程序、规范、实现完成抽检任务。

**(三)强化协调督办。**各责任领导要全力具体抓，及时协调解决重难点问题。食品室、餐饮室要安排专人负责民生实事的全程跟踪落实，及时收集整理好抽检凭证等印证性资料，每季度次月10日前将抽检结果汇总情况报综合管理室统一公示。

**（四）强化结果运用。**各责任部门要严格按照规定时限完成抽检不合格处置，定期公开抽检信息，强化检打联动，对不合格产品做到100%溯源核查处置，督促经营主体落实主体责任，切实发挥抽检促进食品安全质量提升作用。

附件：平罗县2020年县本级监督抽检任务计划表

附件

平罗县2020年县本级监督抽检任务计划表

**一标段：平罗县358批次食品生产环节监督抽检 中标企业：**宁夏国测检验检测有限公司

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品二类** | **食品三类** | **食品细类** | **抽检项目** | **抽检**  **批次** |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以Pb 计）、镉（以Cd 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B1 | 20 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 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、过氧化苯甲酰 | 20 |
| 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） | 其他食用植物油 [仅限亚麻籽油（胡麻油）] | 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）、脂肪酸组成、塑化剂 | 50 |
| 菜籽油 | 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）、脂肪酸组成、塑化剂 | 43 |
| 食用植物调和油 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）  脂肪酸组成、塑化剂 | 30 |
| 3 | 调味品 | 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、辣椒粉 | 铅（以Pb 计）、罗丹明B、苏丹红 I-IV | 5 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 火锅底料、麻辣烫底料 | 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 | 2 |
| 其他半固体调味料 | 罗丹明B、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） | 1 |
| 味精 | 谷氨酸钠 | 1 |
| 4 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用纯净水 | 耗氧量（以 O2 计）、亚硝酸盐（以 NO2 -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 1 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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）、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、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、金 黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 3 |
| 5 | 方便食品 | 方便食品 | 调味面制品 | 调味面制品 | 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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |
| 6 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| 7 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 8 | 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb 计） | 10 |
| 9 | 茶叶及相关制品 | 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 八宝茶 | 铅（以 Pb 计） | 5 |
| 10 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 酒精度、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 | 2 |
| 11 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb 计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 大肠菌群 | 2 |
| 12 | 水果制品 | 水果制品 | 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅（以Pb 计）、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、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 | 20 |
| 13 | 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 | 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）、大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 14 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、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（干样品，以 Al 计）、、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 20 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、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）、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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量 的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 20 |
| 15 | 糕点 | 糕点 | 糕点【限校园周边】 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、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（干样品，以 Al 计）、、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其 最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 10 |
| 16 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品【限校园周边】 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰 | 蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群 | 10 |
| 17 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品【限校园周边】 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 脲酶试验、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群 | 10 |
| 18 | 方便食品 | 方便食品 | 调味面制品（预包装）【限校园周边】 | 调味面制品（预包装） | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 |
| 19 | 方便食品 | 方便食品 | 其他方便食 品【限校园周边】 | 方便粥、方便盒饭冷面及其他熟制方便食品等 | 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 |
| 20 | 饮料 | 饮料 | 蛋白饮料【限校园周边】 | 蛋白饮料 | 蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 6 |
| 21 | 饮料 | 饮料 | 碳酸饮料【限校园周边】 | 碳酸饮料(汽水) | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 8 |
| 22 | 饮料 | 饮料 | 茶饮料【限校园周边】 | 茶饮料 | 茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌 | 5 |
| 23 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 膨化食品【限校园周边】 | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | 水分、酸价（以脂肪计）、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）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 24 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果【限校园周边】 | 糖果 | 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、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 25 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 巧克力及巧克力制品【限校园周边】 | 巧克力及巧克力制品 | 铅、沙门氏菌 | 5 |
| 26 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力  及制品) | 果冻【限校园周边】 | 果冻 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、菌落总数 | 5 |
| 27 | 饼干 | 饼干 | 饼干【限校园周边】 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| **合计** | | | | | | **358** |

**二标段：平罗县545批次食品经营环节监督抽检 中标企业：**宁夏建投设计研究总院（有限公司）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品二类** | **食品三类** | **食品细类** | **抽检项目** | **抽检**  **批次** |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1 | 5 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 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、过氧化苯甲酰 | 5 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） | 4 |
| 其他粮食加工品 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1 | 1 |
| 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） | 玉米油 | 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 |
| 芝麻油 | 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 |
| 菜籽油 | 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 |
| 大豆油 | 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） | 5 |
| 食用植物调和油 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | 10 |
| 其他食用植物油[仅限亚麻籽油（胡麻油）] | 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）、脂肪酸组成、塑化剂 | 15 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、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）、菌落总数、大肠菌群 | 3 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计））、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 | 3 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 酸价/酸值、过氧化值、罗丹明B、苏丹红I-IV | 1 |
| 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV | 3 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 其他固体调味料 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜 | 2 |
| 鸡粉、鸡精调味料 | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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 | 2 |
| 辣椒酱 | 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） | 2 |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 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 | 2 |
| 液体复合调味料 | 其他液体调味料 | 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）、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 蚝油、虾油、鱼露 | 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 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 | 2 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 铅（以Pb计）、氯霉素 | 2 |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌 | 2 |
| 熟肉制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 | 2 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 巴氏杀菌乳 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 2 |
| 灭菌乳 | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌 | 2 |
| 发酵乳 | 脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 2 |
| 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌 | 2 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2 -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 4 |
| 饮用纯净水 | 浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2 -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 5 |
| 其他饮用水 | 浑浊度、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 1 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 蛋白质、三聚氰胺、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 4 |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 4 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌 | 4 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 蛋白质、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 2 |
| 7 | 方便食品 | 方便食品 | 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 | 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、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr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 |
| 9 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰 | 蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群 | 3 |
| 10 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 包子、馒头等熟制品 | 糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 玉米等 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 | 2 |
| 11 | 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 | 水分、酸价（以脂肪计）、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）、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 12 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 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、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 13 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 砖茶 | 黑砖茶、花砖茶、茯砖茶、康砖茶、金尖茶、青砖茶、米砖茶等 | 铅（以Pb计）、氟、苯醚甲环唑、吡虫啉、除虫脲、哒螨灵、多菌灵、甲氰菊酯、虫嗪、噻嗪酮、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、克百威 | 2 |
| 含茶制品和代用茶 | 含茶制品 | 速溶茶类、其它含茶制品 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） | 2 |
| 含茶制品 | 八宝茶 | 铅（以Pb计） | 5 |
| 14 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）其中散装白酒不低于20批次 | 酒精度、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 | 22 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 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） | 2 |
| 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 | 3 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 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）、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）、三氯蔗糖 | 9 |
| 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、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） | 2 |
| 15 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 蔬菜干制品 | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品 | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜 | 3 |
| 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纽甜、三氯蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 大肠菌群 | 3 |
| 干制食用菌 | 干制食用菌 | 镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量 | 2 |
| 16 | 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 | 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）、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 | 3 |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅（以Pb计）、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、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 | 2 |
| 果酱 | 果酱 | 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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 | 2 |
| 17 | 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 | 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）、大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 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）、大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 18 | 蛋制品 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 | 2 |
| 19 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 2 |
| 红糖 | 螨 | 2 |
| 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 2 |
| 20 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母 | 2 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量 | 10 |
| 21 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 酸价（以脂肪计）、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（干样品，以Al计）、、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 10 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、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）、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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 8 |
| 粽子 | 粽子 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 8 |
| 22 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 脲酶试验、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群 | 8 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群 | 5 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 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）、大肠菌群 | 2 |
| 23 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌计数 | 2 |
| 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 蜂王浆（含蜂王浆冻干粉） | 10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度 | 2 |
| 24 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 碘、氯化钠、钡 | 20 |
| 25 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 发酵面制品(自制) | 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） | 3 |
| 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 油炸面制品(自制) | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 5 |
| 肉制品 | 熟肉制品 | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) | 胭脂红、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） | 3 |
| (自制) | (自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 铬（以Cr计） | 3 |
| 25 | 餐饮食品 | 复合调味料(自制) | 半固态调味料(自制) | 火锅调味料(底料、蘸料)(自制) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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） | 15 |
| 水产及水产制品（餐饮） | 水产及水产制品（餐饮） | 生食动物性水产品（餐饮） | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计） | 1 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 游离性余氯、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、沙门氏菌 | 200 |
| 其他餐饮食品 | 肉制品（餐饮） | 熏烧烤肉制品（餐饮） | 胭脂红、苯并[a]芘、N-二-甲基亚硝胺 | 3 |
| 其他餐饮食品 | 汤汁类（餐饮） | 汤汁类（餐饮）（牛肉拉面汤、火锅汤、麻辣烫汤汁、凉皮汤汁等） | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因 | 15 |
| 其他餐饮食品 | 米面及其制品（餐饮） | 酿皮、粳皮 | 硼酸 | 3 |
| 其他餐饮食品 | 水产及其制品（餐饮） | 鱼滑、虾滑、鱼丸、虾丸（餐饮） | 铅、硼酸 | 3 |
| 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油(餐饮环节) | 煎炸过程用油(餐饮环节) | 酸价、极性组分 | 2 |
| 合计 | | | | | | 545 |

**三标段：平罗县350批次食用农产品监督抽检 中标企业：**深圳市通量检测科技有限公司

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品大类** | **食品二类** | **食品三类** | **食品细类** | **抽检项目** | **抽检**  **批次** |
| 1 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 20 |
| 牛肉 | 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、地塞米松、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 20 |
| 羊肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 20 |
| 其他畜肉 | 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 | 10 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量） | 10 |
| 鸭肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、诺氟沙星 | 5 |
| 其他禽肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、诺氟沙星 | 5 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、氧氟沙星、沙丁胺醇 | 5 |
| 牛肝 | 氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星 | 5 |
| 羊肝 | 氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星 | 5 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA） | 10 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 5 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、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、氟虫腈、甲拌磷、辛硫磷、阿维菌素、敌敌畏、灭线磷、二甲戊灵、乐果、甲胺磷 | 5 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、毒死蜱、乐果、克百威、氟虫腈、甲基毒死蜱、甲拌磷 | 5 |
| 菜薹 | 氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、敌百虫、甲拌磷 | 5 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲基异柳磷、甲拌磷 | 5 |
| 芹菜 | 毒死蜱、克百威、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、甲基异柳磷、甲胺磷、二甲戊灵、甲拌磷、灭多威、马拉硫磷、水胺硫磷、对硫磷 | 5 |
| 普通白菜 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷、甲拌磷 | 5 |
| 油麦菜 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、甲拌磷 | 5 |
| 大白菜 | 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、唑虫酰胺、甲拌磷 | 5 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲氰菊酯 | 5 |
| 辣椒 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、灭多威、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 5 |
| 番茄 | 氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、灭线磷 | 5 |
| 甜椒 | 克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、氯唑磷、甲基异柳磷、甲基对硫磷 | 5 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、哒螨灵、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、异丙威、三唑酮、甲霜灵和精甲霜灵、噻虫嗪 | 5 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、氯唑磷、倍硫磷、灭多威 | 5 |
| 菜豆 | 氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷、倍硫磷、治螟磷 | 5 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、克百威、涕灭威 | 5 |
| 姜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、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 | 5 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 铬（以Cr计）、多菌灵、嘧菌酯、吡虫啉、丙环唑、啶虫脒、敌百虫、氧乐果、克百威 | 5 |
| 水产品 | 贝类 | 贝类（重点产品花蛤、花螺等） | 氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、氟苯尼考 | 2 |
| 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、地西泮、氟苯尼考 | 10 |
| 淡水虾 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星 | 5 |
| 淡水蟹 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物 | 2 |
| 海水产品 | 海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等） | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物 | 2 |
| 海水虾（重点品种） | 呋喃唑酮代谢物、镉、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物 | 2 |
| 海水蟹 | 镉、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物 | 1 |
| 水果 | 仁果类水果 | 苹果 | 丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、丁硫克百威、啶虫脒、毒死蜱、克百威、三唑醇、氧乐果、对硫磷 | 10 |
| 梨 | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、克百威、氧乐果、水胺硫磷、敌百虫 | 10 |
| 核果类水果 | 枣 | 多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 桃 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、溴氰菊酯 | 5 |
| 油桃 | 多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、涕灭威、氧乐果、敌敌畏 | 5 |
| 杏 | 克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威 | 5 |
| 李子 | 多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏 | 4 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷 | 4 |
| 橙 | 丙溴磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、水胺硫磷、三唑磷、杀扑磷 | 4 |
| 柠檬 | 狄氏剂、对硫磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、辛硫磷 | 4 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、己唑醇、甲胺磷、甲基对硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、灭线磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、戊唑醇、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟硅唑 | 4 |
| 草莓 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、联苯肼酯、烯酰吗啉、氧乐果、甲拌磷 | 4 |
| 西番莲（百香果） | 苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | 4 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、对硫磷、多菌灵 | 4 |
| 芒果 | 倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果 | 4 |
| 柿子 | 克百威、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷 | 4 |
| 石榴 | 克百威、敌百虫、苯醚甲环唑、硫环磷、硫线磷 | 4 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、氧乐果 | 4 |
| 甜瓜类 | 甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果 | 4 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 | 10 |
| 其他禽蛋 | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 | 5 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉 | 5 |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉 | 2 |
| 生干籽类 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、克百威 | 2 |
| 合计 | | | | | | 350 |