



GUIDE FOR SAMPLING
INSPECTION OF FOOD SAFETY

食品安全抽检工作指南

BTISS
蓝城检测

 **绿城检测**
GREENTOWN

序

PREFACE



“民以食为天，食以安为先”

一直以来，食品安全关系着人民群众的身体健康和生命安全，关系着中华民族的未来。党的十九大报告中明确提出实施食品安全战略，让人民吃得放心。近来，食品产业正在快速发展，安全标准体系已逐步健全，检验检测在能力不断提高，全过程监管体系亦基本建立，重大食品安全风险得到了及时控制，人民群众饮食安全得到了有效保障。

目前，我国食品安全总体形势稳中向好，但仍旧面临困难和挑战，监管形势依然复杂严峻。基于此，本书分析总结了国家市场监督管理总局公布的食物抽检信息，汇编了日常积累的食物安全抽检经验、抽检过程中发现的问题及相关资料等，以期为后期监管工作的开展提供可靠性参考。为提高监管的针对性，本书汇总了各类食物的主要风险因素，包括食物类别、高风险参数、判定依据、检测方法等。同时，结合各类食物的工艺特点、食物安全事件、消费者关注热点等信息，从风险描述和来源分析等方面解析常见的风险参数，并提出相应的监管建议。针对33类食物推荐了易超标的高风险参数，可作为政府监管部门在开展日常食物安全监管时的参照。

另外，为降低监管部门的执法风险，本书还对监管过程中常用法律法规进行了解读，包括《食物安全法实施条例》、《食物安全抽样检验管理办法》、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》等；对抽样过程风险点进行了汇总和分析，包括抽样文书填写、抽样证据取证、抽样及检验过程注意事项等。

最后，本书附录中汇总了食物中可能存在的本底物质、国家禁用和限用的农药名录、水产养殖用药明白纸及食物安全国家标准目录。

本书适用于食物安全监管人员和技术人员进行快速查阅，有助于精确发现常见食物的风险因子，明确监管重点，精准掌握科学判定的参考依据。同时，本书还有利于广大食物生产经营从业人员强化风险意识，提升产品质量，也可以作为普通消费者的消费指导用书。

通过执行最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，进一步加强食物安全工作，确保人民群众“舌尖上的安全”。相信本书将有助于增强食物安全监管工作的规范性、科学性和有效性，也希望为持续提高食物安全水平、保障公众身体健康和生命安全起到积极的推动意义。

中国工程院院士
2022年3月

CONTENS
目 录



◎ 顾 问：

谷建潮 章 虎

◎ 主 编：

李 雅 郝桂娟 李文娟

◎ 副主编：

王川丕 尤坚萍 黄荣博

◎ 编 委（按姓氏音序排序）：

董振华 杜 洁 巩佳第 郭利攀 黄 程
陆 雯 裴 华 王 侃 王 珍 徐子健
张永志 张玉换 赵月钧 钟寒辉 周 敏

◎ 排 版：

蓝城检测集团品牌策划部

前 言

第一章 各类食品中主要风险参数

一、粮食加工品	001
二、食用油、油脂及其制品	004
三、调味品	007
四、肉制品	013
五、乳制品	017
六、饮料	020
七、方便食品	024
八、饼干	026
九、罐头	027
十、冷冻饮品	029
十一、速冻食品	030
十二、薯类和膨化食品	032
十三、糖果制品	034
十四、茶叶及相关制品	035
十五、酒类	037
十六、蔬菜制品	039
十七、水果制品	041
十八、炒货食品及坚果制品	043
十九、蛋制品	044
二十、可可及焙烤咖啡产品	046
二十一、食糖	047
二十二、水产制品	049
二十三、淀粉及淀粉制品	051
二十四、糕点	052
二十五、豆制品	054
二十六、蜂产品	056
二十七、保健食品	058
二十八、特殊膳食食品	061
二十九、特殊医学用途配方食品	066
三十、婴幼儿配方食品	070
三十一、餐饮食品	074
三十二、食品添加剂	076
三十三、食用农产品	077

第二章 风险参数解析096

一、微生物	097
二、真菌毒素	102
三、食品添加剂	105
四、污染物	113
五、非法添加物	119
六、农药残留	125
七、兽药残留	150
八、品质指标	160

第三章 食品安全抽检风险174

一、抽样过程风险及注意事项	175
二、检验过程风险及注意事项	183
三、抽检案例分析	191

第四章 食品安全监管常用法规解读196

一、《食品安全法实施条例》解读	197
二、《食品安全抽样检验管理办法》解读	207
三、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》解读	216
四、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》解读	220

附录279

附录1 食品中可能存在的本底物质	280
附录2 国家禁限用农药名录	281
附录3 水产养殖用药明白纸	282
附录4 食品安全国家标准参考目录	284

PREFACE
前言

食品安全关系人民群众身体健康和生命安全。绿城农科检测技术有限公司作为专业的食品领域第三方检测机构，以辅助政府做好食品安全监管、提升食品质量、促进国民身心健康为己任，每年承接了大量政府关于食品安全的抽检工作，积累了丰富的食品安全抽检经验。

2016年以来，国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）持续收集全国各级食品安全监管部门的监督抽检数据，按季度公布全国完成的食品安全抽检情况，对食品生产经营企业形成了巨大的威慑作用，对广大民众的科学理性消费产生了重要的引导作用，对食品行业的健康发展发挥了重要的促进作用。

根据国家市场监督管理总局公布的数据可知，2016年-2021年全国市场监管部门共完成25298442批次食品样品的监督抽检，依据有关食品安全国家标准检验，合格样品为24684950批次，不合格样品为613492批次，样品总体合格率为97.57%，合格率维持在较高水平。历年监督抽检情况详见表一。

表一 2016年-2021年全国市场监管部门食品安全监督抽检整体情况

年份	样品总量 /批次	合格样品数量 /批次	不合格样品数量 /批次	合格率
2016 年	1499903	1463787	36116	97.59%
2017 年	2364080	2310060	54020	97.71%
2018 年	3355882	3274679	81203	97.58%
2019 年	4736773	4629709	107064	97.74%
2020 年	6387366	6239645	147721	97.69%
2021 年	6954438	6767070	187368	97.31%
合计	25298442	24684950	613492	97.57%

2021年共完成6954438批次食品样品的监督抽检，其中不合格样品187368批次，不合格率为2.69%。

从食品抽样品种分析，不合格率较高的为餐饮食品（6.67%，其中餐饮具13.18%）、食用农产品（3.15%）、蔬菜制品（3.13%）、炒货食品及坚果制品（3.06%）、酒类（2.45%）等。

从检出的不合格项目类别看，农药残留超标、微生物污染、超范围超限量使用食品添加剂问题较为突出，分别占不合格样品总量的26.38%、22.40%、12.24%；其次，兽药残留超标为10.10%，质量指标不达标为8.68%，重金属等污染8.36%，有机物污染问题8.30%，非法添加物等其他项目占不合格样品总量的3.54%。2021年监督抽检情况详见表二。

表二 2021年全国市场监管部门食品安全监督抽检情况

序号	食品种类	样品抽检 数量/批次	不合格样品 数量/批次	样品 不合格率	高风险种类示例
1	餐饮食品	814457	54332	6.67%	复用餐饮具、水产及水产制品（自制）、米粉制品（餐饮）
	其中：餐饮具	348693	45961	13.18%	复用餐饮具
2	食用农产品	2762146	87119	3.15%	韭菜、豆芽、芹菜、姜海水虾、海水蟹、牛蛙等
3	蔬菜制品	155288	4867	3.13%	酱腌菜
4	炒货食品及坚果制品	91344	2794	3.06%	瓜子、花生、油炸豆类
5	酒类	235803	5780	2.45%	白酒、其他蒸馏酒
6	淀粉及淀粉制品	115749	2684	2.32%	粉丝粉条
7	冷冻饮品	29041	593	2.04%	冰淇淋、雪糕、冰棍
8	糕点	302304	5437	1.80%	含油糕点
9	水果制品	94434	1616	1.71%	蜜饯
10	饮料	224555	3237	1.44%	果、蔬汁饮料，蛋白饮料，茶饮料，固体饮料
11	食用油、油脂及其制品	206130	2773	1.35%	菜籽油、芝麻油、调和油
12	水产制品	48167	627	1.30%	海蜇、苔菜、虾干
13	肉制品	211818	2670	1.26%	腌腊肉制品、酱卤肉制品
14	食糖	45758	555	1.21%	冰糖、红糖
15	蜂产品	25681	301	1.17%	蜂蜜
16	方便食品	99247	1127	1.14%	方便粥、方便饭盒、冷面
17	薯类和膨化食品	58268	660	1.13%	膨化食品
18	饼干	62413	630	1.01%	酥性饼干、韧性饼干
19	豆制品	131545	1240	0.94%	豆干、豆腐、豆皮
20	粮食加工品	407034	3423	0.84%	米粉制品、馒头
21	调味品	343284	2728	0.79%	酱油、调味料酒
22	茶叶及相关制品	72689	534	0.73%	砖茶、代用茶
23	特殊膳食食品	7325	50	0.68%	婴幼儿谷物辅助食品
24	糖果制品	75650	461	0.61%	糖果
25	速冻食品	93036	499	0.54%	速冻调理肉制品
26	保健食品	37228	155	0.42%	壮阳类、减肥类保健食品
27	罐头	46420	162	0.35%	水产动物类罐头、畜禽肉类罐头
28	食品添加剂	8790	23	0.26%	复配食品添加剂
29	蛋制品	30790	75	0.24%	再制蛋
30	乳制品	100032	131	0.13%	调制乳、发酵乳、炼乳
31	可可及焙烤咖啡产品	3121	4	0.13%	焙炒咖啡
32	婴幼儿配方食品	11288	13	0.12%	进口婴幼儿配方食品
33	特殊医学用途配方食品	1093	0	0.00%	乳蛋白深度水解配方
34	其他食品	2510	68	2.71%	龟苓膏
合计		6954438	187368	2.69%	/

第一章

Chapter 1

各类食品中主要风险参数

食品类别、检验项目的选择等均与食品安全监督抽检的不合格率息息相关，本章详述了各食品大类的典型代表食品、食品类别的风险等级、检测项目的风险等级等情况，为食品安全监督抽检的靶向性提供技术支持，各大类详情分述如下：

第一节

粮食加工品

1.类别

粮食加工品的主要分类及典型代表食品详见表1-1。

表1-1 粮食加工品的分类

食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	典型代表食品
粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	1.通用小麦粉包括特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉等 2.专用小麦粉包括面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、专用全麦粉、小麦胚（胚片、胚粉）、营养强化小麦粉等
	大米	大米	大米	大米（粳米、粳米和糯米）、糙米、留胚米、蒸谷米、发芽糙米等，不包括黑米、紫米、红线米等色稻米
	挂面	挂面	普通挂面、手工面	普通挂面和手工面
	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	高粱米、黍米、稷米、小米、黑米、紫米、红线米、小麦米、大麦米、裸大麦米、莜麦米（燕麦米）、荞麦米、薏仁米、八宝米类、混合杂粮类等
		谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	玉米粉、玉米片、玉米渣（如玉米糝、玉米粉、玉米自发粉等）
			米粉	汤圆粉（糯米粉）、大米粉
			其他谷物碾磨加工品	燕麦片、豆粉类（如绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉等）、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、杂面粉、混合杂粮粉等
		谷物粉类制成品	生湿面制品	生切面、饺子皮等
			发酵面制品	发酵面团、花卷、馒头等
			米粉制品	河粉、糍粑、米线、（广西）米粉等
			其他谷物粉类制成品	生干面制品、面糊、裹粉、煎炸粉、面筋、意大利面等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，粮食加工品的高风险参数等级表详见表1-2。

表1-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
通用小麦粉、专用小麦粉	较高	1	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	☆☆☆☆
		2	赭曲霉毒素 A	☆☆☆
		3	镉(以 Cd 计)	☆☆
		4	玉米赤霉烯酮	☆☆
		5	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		6	过氧化苯甲酰	☆☆
		7	苯并[a]芘	☆
大米	较高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		2	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		3	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
普通挂面手工面	一般	1	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		2	铅(以 Pb 计)	☆☆
谷物加工品	一般	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		2	铅(以 Pb 计)	☆☆
		3	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	1	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆☆
		2	赭曲霉毒素 A	☆☆☆
		3	玉米赤霉烯酮	☆☆☆
米粉	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
其他谷物碾磨加工品	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	铬(以 Cr 计)	☆☆☆
		3	赭曲霉毒素 A	☆☆☆
生湿面制品	较高	1	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	铅(以 Pb 计)	☆☆
发酵面制品	较高	1	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		2	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		5	菌落总数	☆☆
		6	大肠菌群	☆☆
米粉制品	较高	1	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆☆
		2	二氧化硫残留量	☆☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		5	菌落总数	☆☆
		6	大肠菌群	☆☆
其他谷物粉类制成品	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		4	菌落总数	☆☆
		5	大肠菌群	☆☆
		6	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆

注：☆数量越多，代表该检验项目的风险等级相对越高，相同☆数量的项目风险等级相同，与顺序无关，下同。

第二节

食用油、油脂及其制品



1.类别

食用油、油脂及其制品的主要分类及典型代表食品详见表2-1。

表2-1 食用油、油脂及其制品的分类

食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	典型代表食品
食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	花生油
			玉米油	玉米油
			芝麻油	芝麻油
			橄榄油、油橄榄果渣油	橄榄油、油橄榄果渣油
			菜籽油	菜籽油
			大豆油	大豆油
			食用植物调和油	食用植物调和油
			其他食用植物油(半精炼、全精炼)	棉籽油、亚麻籽油、葵花籽油、油茶籽油、棕榈油、棕榈仁油、米糠油、核桃油、红花籽油、葡萄籽油、花椒籽油、椰子油、杏仁油等
		食用植物油(煎炸过程用油)	煎炸过程用油	食品煎炸过程中的各种食用植物油
	食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、鱼油
	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂（类可可脂）、植脂奶油等

◎ 2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，食用油、油脂及其制品的高风险参数等级表详见表2-2。

表2-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
花生油	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	苯并[a]芘	☆☆☆
		4	溶剂残留量	☆☆☆
		5	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
玉米油	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	苯并[a]芘	☆☆☆
		4	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		5	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆
芝麻油	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	乙基麦芽酚	☆☆☆☆
		4	苯并[a]芘	☆☆☆
		5	溶剂残留量	☆☆☆
橄榄油、油橄榄果渣油	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	溶剂残留量	☆☆☆
		4	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆
菜籽油	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	溶剂残留量	☆☆☆☆
		4	乙基麦芽酚	☆☆☆☆
		5	苯并[a]芘	☆☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆
大豆油	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		3	溶剂残留量	☆☆☆☆
		4	苯并[a]芘	☆☆☆
		5	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆
食用植物调和油	高	1	乙基麦芽酚	☆☆☆☆
		2	酸价	☆☆☆
		3	过氧化值	☆☆☆
		4	苯并[a]芘	☆☆☆
		5	溶剂残留量	☆☆☆
		6	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆
其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	1	酸值/酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	苯并[a]芘	☆☆☆
		4	溶剂残留量	☆☆☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆☆
		6	特丁基对苯二酚(TBHQ)	☆☆
煎炸过程用油	高	1	极性成分	☆☆☆☆
		2	酸价	☆☆☆
食用动物油脂	高	1	酸价	☆☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆☆
		3	苯并[a]芘	☆☆☆
		4	丙二醛	☆☆
		5	总砷(以 As 计)	☆☆
食用油脂制品	较高	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆
		4	霉菌	☆☆

第三节
调味品

1.类别

调味品的主要分类及典型代表食品详见表3-1。



表3-1 调味品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
调味品	酱油	酱油	酱油	高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）和低盐固态发酵酱油，不包括“配制酱油”、酱汁等非发酵工艺生产的产品
	食醋	食醋	食醋	固态发酵食醋和液态发酵食醋，不包括“配制食醋”等非发酵工艺生产的产品
	酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等酿造酱
	调味料酒	调味料酒	料酒	料酒
	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	辣椒油、花椒油、胡椒油、芥末油和其他香辛料调味油
			辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉
			其他香辛料调味品	八角、桂皮、胡椒、孜然、茴香、咖喱粉、姜粉、蒜粉、五香粉、十三香、香辛料酱（芥末酱、青芥酱等）等
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	鸡粉、鸡精调味料
			其他固体调味料	蒸肉粉、烧烤腌料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料等
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	蛋黄酱、沙拉酱
			坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	花生酱、芝麻酱等
			辣椒酱	辣椒酱
			火锅底料、麻辣烫底料	火锅底料、麻辣烫底料
			其他半固体调味料	油辣椒、番茄酱、虾酱等
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	蚝油、虾油、鱼露
			其他液体调味料	酱汁、糟卤、鸡汁调味料、酸性调味液产品等
	味精	味精	味精	味精（谷氨酸钠）、加盐味精、增鲜味精
	食盐	食用盐	普通食用盐	精制盐、粉碎洗涤盐、日晒盐等

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
			风味食用盐	调味盐、螺旋藻盐等
			特殊工艺食用盐	竹盐、雪花盐、鱼籽盐、钙盐等
		食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	腌制盐、泡菜盐、榨菜盐、肠衣盐等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，调味品的高风险参数等级表详见表3-2。

表3-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
酱油	一般	1	氨基酸态氮	☆☆☆
		2	全氮(以氮计)	☆☆☆
		3	铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)	☆☆☆
		4	菌落总数	☆☆☆
		5	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		7	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		8	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)	☆☆
		9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		10	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		11	大肠菌群	☆☆
食醋	一般	1	总酸(以乙酸计)	☆☆☆
		2	不挥发酸(以乳酸计)	☆☆☆
		3	菌落总数	☆☆☆
		4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		6	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		7	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)	☆☆
		8	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		9	糖精钠(以糖精计)	☆☆
黄豆酱、甜面酱等	一般	1	氨基酸态氮	☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		5	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		7	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		8	大肠菌群	☆☆
料酒	一般	1	氨基酸态氮(以氮计)	☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		7	三氯蔗糖	☆☆
香辛料调味油	一般	1	酸值/酸价	☆☆
		2	过氧化值	☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	罗丹明 B	☆☆
		3	苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV	☆☆
其他香辛料调味品	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
鸡粉、鸡精调味料	一般	1	谷氨酸钠	☆☆☆
		2	呈味核苷酸二钠	☆☆☆
		3	菌落总数	☆☆☆
		4	大肠菌群	☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
其他固体调味料	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		5	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	总砷(以 As 计)	☆☆
		8	苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV	☆☆
		9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆

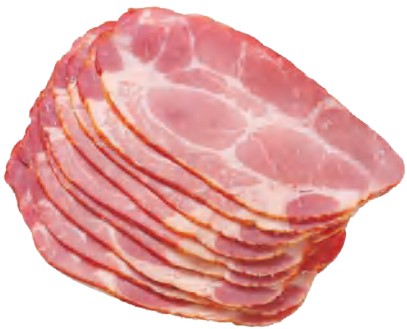
食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
蛋黄酱、沙拉酱	一般	1	金黄色葡萄球菌	☆☆☆
		2	沙门氏菌	☆☆☆
坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	一般	1	酸值/酸价	☆☆☆
		2	过氧化值	☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		5	沙门氏菌	☆☆
辣椒酱	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		5	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
其他半固体调味料	一般	1	罗丹明 B	☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
蚝油、虾油、鱼露	一般	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	氨基酸态氮	☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		5	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		6	大肠菌群	☆☆☆
		7	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
其他液体调味料	一般	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		7	大肠菌群	☆☆☆
		8	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		9	总酸(以乙酸计)	☆
味精	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	谷氨酸钠	☆☆☆
普通食用盐	一般	1	氯化钠	☆☆
		2	碘(以 I 计)	☆☆
		3	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	☆☆
		4	钡(以 Ba 计)	☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆
		6	总砷(以 As 计)	☆
		7	镉(以 Cd 计)	☆
		8	总汞(以 Hg 计)	☆
低钠食用盐	一般	1	氯化钾	☆☆
		2	碘(以 I 计)	☆☆
		3	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	☆☆
		4	钡(以 Ba 计)	☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆
		6	总砷(以 As 计)	☆
		7	镉(以 Cd 计)	☆
		8	总汞(以 Hg 计)	☆
风味食用盐	一般	1	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	☆☆
		2	钡(以 Ba 计)	☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆
		4	总砷(以 As 计)	☆
		5	镉(以 Cd 计)	☆
		6	总汞(以 Hg 计)	☆
特殊工艺食用盐	一般	1	氯化钠	☆☆☆
		2	碘(以 I 计)	☆☆☆
		3	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	☆☆
		4	钡(以 Ba 计)	☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		6	总砷(以 As 计)	☆
		7	镉(以 Cd 计)	☆
		8	总汞(以 Hg 计)	☆
食品生产加工用盐	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆
		2	总砷(以 As 计)	☆
		3	镉(以 Cd 计)	☆
		4	总汞(以 Hg 计)	☆
		5	亚铁氰化钾/亚铁氰化钠	☆
		6	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆



第四节
肉制品



1.类别

肉制品的主要分类及典型代表食品详见表4-1。

表4-1 肉制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 （非速冻）	超市腌制的牛排，预制的黑椒牛柳、鱼香肉丝、宫保鸡丁等
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	传统火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠、腌腊禽制品等
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	萨拉米香肠、发酵火腿
		酱卤肉制品	酱卤肉制品	白煮羊头、盐水鸭、酱牛肉、酱鸭、酱肘子等，还包括糟肉、糟鸡、糟鹅等糟肉类
		熟肉干制品	熟肉干制品	肉干、肉松、肉脯等
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	烤鸭、烤鹅、烤乳猪、烤鸽子、叫花鸡、烤羊肉串、五花培根、通脊培根等
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	圣诞火腿、方火腿、圆火腿、里脊火腿、火腿肠、红肠、茶肠、泥肠等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，肉制品的高风险参数等级表详见表4-2。

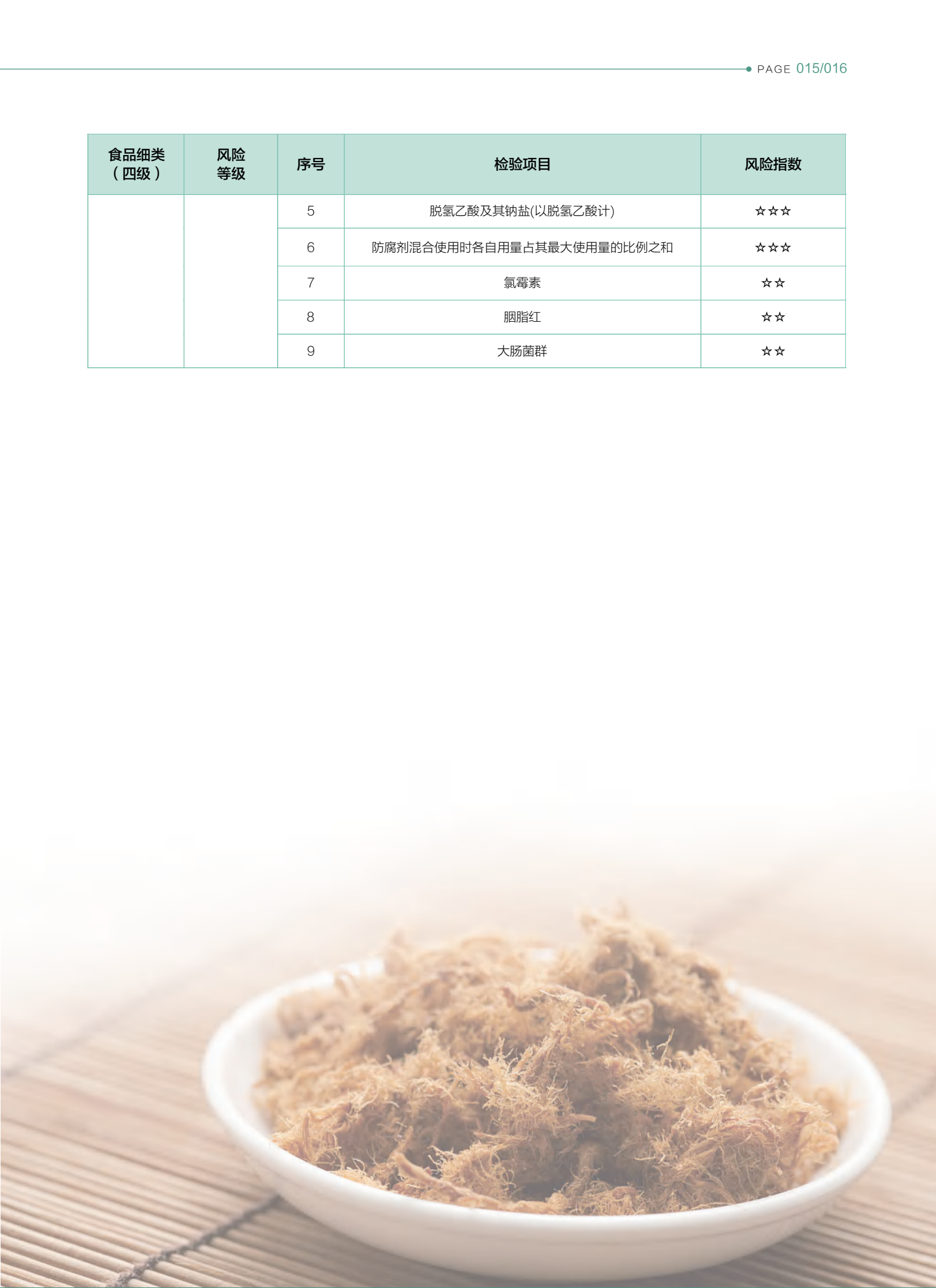
表4-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
调理肉制品 （非速冻）	高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	氯霉素	☆☆☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
腌腊肉制品	高	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		4	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	☆☆☆
		5	总砷(以 As 计)	☆☆
		6	氯霉素	☆☆
		7	胭脂红	☆☆
		8	镉(以 Cd 计)	☆
发酵肉制品	高	1	氯霉素	☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	☆☆
		4	单核细胞增生李斯特氏菌	☆☆
酱卤肉制品	高	1	菌落总数	☆☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆☆
		5	大肠菌群	☆☆☆☆
		6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆
		7	胭脂红	☆☆☆
		8	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		9	铅(以 Pb 计)	☆☆
		10	镉(以 Cd 计)	☆☆
		11	铬(以 Cr 计)	☆☆
		12	总砷(以 As 计)	☆☆
		13	氯霉素	☆☆
		14	酸性橙Ⅱ	☆☆
		15	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	☆☆
		16	沙门氏菌	☆
		17	金黄色葡萄球菌	☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		18	单核细胞增生李斯特氏菌	☆
		19	大肠埃希氏菌 O157:H7	☆
		20	商业无菌	☆
熟肉干制品	高	1	菌落总数	☆☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆
		6	大肠菌群	☆☆☆
		7	铅(以 Pb 计)	☆☆
		8	镉(以 Cd 计)	☆☆
		9	铬(以 Cr 计)	☆☆
		10	氯霉素	☆☆
		11	胭脂红	☆☆
		12	沙门氏菌	☆
		13	金黄色葡萄球菌	☆
		14	单核细胞增生李斯特氏菌	☆
		15	大肠埃希氏菌 O157:H7	☆
熏烧烤肉制品	高	1	菌落总数	☆☆☆☆☆
		2	苯并[a]芘	☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	氯霉素	☆☆
		5	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	☆☆
		6	大肠菌群	☆☆
		7	单核细胞增生李斯特氏菌	☆
		8	大肠埃希氏菌 O157:H7	☆
熏煮香肠火腿制品	高	1	菌落总数	☆☆☆☆☆
		2	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)	☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		5	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆
		7	氯霉素	☆☆
		8	胭脂红	☆☆
		9	大肠菌群	☆☆



第五节

乳制品

1.类别

乳制品的主要分类及典型代表食品详见表5-1。

表5-1 乳制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类（四级）	典型代表食品
乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	灭菌乳
			巴氏杀菌乳	巴氏杀菌乳，不包括高温杀菌乳，巴氏杀菌调制乳
			调制乳	调制乳
			发酵乳	发酵乳及风味发酵乳，不包括现制现售酸奶
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉
		乳清粉和乳清蛋白粉(含用于企业原料的产品)	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	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉等
		其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳
			稀奶油、奶油和无水奶油	稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）
			干酪、再制干酪	成熟干酪、霉菌成熟干酪、未成熟干酪、再制干酪
			奶片、奶条等	奶片、奶条等



2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，乳制品的高风险参数等级表详见表5-2。

表5-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
灭菌乳	高	1	非脂乳固体	☆☆☆☆
		2	蛋白质	☆☆☆
		3	酸度	☆☆☆
		4	脂肪	☆☆
		5	三聚氰胺	☆☆
		6	商业无菌	☆
巴氏杀菌乳	高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆
		3	蛋白质	☆☆☆
		4	酸度	☆☆☆
		5	三聚氰胺	☆☆
		6	金黄色葡萄球菌	☆
		7	沙门氏菌	☆
调制乳	高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	蛋白质	☆☆☆
		3	三聚氰胺	☆☆
		4	大肠菌群	☆☆
		5	商业无菌	☆
发酵乳	高	1	大肠菌群	☆☆☆☆
		2	酵母	☆☆☆☆
		3	脂肪	☆☆☆
		4	酸度	☆☆☆
		5	霉菌	☆☆☆
		6	乳酸菌数	☆☆☆
		7	蛋白质	☆☆
		8	三聚氰胺	☆☆
		9	金黄色葡萄球菌	☆
		10	沙门氏菌	☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、 调制乳粉	高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	蛋白质	☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆☆
		4	三聚氰胺	☆☆
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	1	蛋白质	☆☆☆
		2	三聚氰胺	☆☆
淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	1	蛋白质	☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆☆
		4	三聚氰胺	☆☆
		5	商业无菌	☆
稀奶油、奶油和无水奶油	高	1	菌落总数	☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	酸度	☆☆
		4	三聚氰胺	☆☆
		5	霉菌	☆☆
		6	金黄色葡萄球菌	☆
		7	沙门氏菌	☆
		8	商业无菌	☆
干酪（奶酪）、再制干酪	高	1	菌落总数	☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	三聚氰胺	☆☆
		4	酵母	☆☆
		5	霉菌	☆☆
		6	金黄色葡萄球菌	☆
		7	沙门氏菌	☆
		8	单核细胞增生李斯特氏菌	☆
奶片、奶条等	高	1	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		2	三聚氰胺	☆

第六节
饮料



1.类别

饮料的主要分类及典型代表食品详见表6-1。

表6-1 饮料的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	饮用天然矿泉水
			饮用纯净水	饮用纯净水
			其他饮用水	饮用天然泉水、饮用天然水等
		果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）和果蔬汁（浆）类饮料
		蛋白饮料	蛋白饮料	含乳饮料（配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料和乳酸菌饮料等）、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料和其他蛋白饮料
		碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等
		茶饮料	茶饮料	原茶汁（茶汤）/纯茶饮料、茶浓缩液、果汁茶饮料、奶茶饮料、复（混）合茶饮料、其他茶饮料等
		固体饮料	固体饮料	风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料和其他固体饮料等
		其他饮料	其他饮料	特殊用途饮料类、咖啡饮料类、植物饮料类、风味饮料等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，饮料的高风险参数等级表详见表6-2。

表6-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
饮用天然矿泉水	高	1	铜绿假单胞菌	☆☆☆☆
		2	界限指标(偏硅酸)	☆☆☆
		3	界限指标(锶)	☆☆☆
		4	界限指标(硒)	☆☆☆
		5	溴酸盐	☆☆☆
		6	大肠菌群	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		7	镍	☆☆
		8	锑	☆☆
		9	硝酸盐(以 NO ₃ ⁻ 计)	☆☆
		10	亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计)	☆☆
		11	界限指标(碘化物)	☆
		12	界限指标(锂)	☆
		13	界限指标(溶解性总固体)	☆
		14	界限指标(锌)	☆
		15	界限指标(游离二氧化碳)	☆
饮用纯净水	高	1	铜绿假单胞菌	☆☆☆☆☆
		2	电导率	☆☆☆
		3	耗氧量(以 O ₂ 计)	☆☆☆
		4	亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计)	☆☆☆
		5	三氯甲烷	☆☆☆
		6	大肠菌群	☆☆☆
		7	余氯(游离氯)	☆☆
		8	溴酸盐	☆☆
其他饮用水	高	1	铜绿假单胞菌	☆☆☆☆☆
		2	耗氧量(以 O ₂ 计)	☆☆☆
		3	亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计)	☆☆☆
		4	大肠菌群	☆☆☆
		5	余氯(游离氯)	☆☆
		6	溴酸盐	☆☆
果、蔬汁饮料	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		5	霉菌	☆☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		8	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		9	安赛蜜	☆☆
		10	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		11	合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		12	大肠菌群	☆☆
		13	酵母	☆☆
		14	霉菌和酵母	☆☆
		15	展青霉素	☆
蛋白饮料	较高	1	蛋白质	☆☆☆☆
		2	三聚氰胺	☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		4	菌落总数	☆☆
		5	大肠菌群	☆☆
		6	金黄色葡萄球菌	☆
		7	沙门氏菌	☆
碳酸饮料(汽水)	一般	1	二氧化碳气容量	☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	霉菌	☆☆☆
		4	酵母	☆☆☆
		5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		7	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		8	菌落总数	☆☆
茶饮料	较高	1	茶多酚	☆☆☆☆
		2	咖啡因	☆☆☆☆
		3	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		4	菌落总数	☆☆☆
固体饮料	一般	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	霉菌	☆☆☆
		4	蛋白质	☆☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆☆
		6	赭曲霉毒素 A	☆☆
		7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		10	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		11	合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	☆☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
其他饮料	一般	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		6	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		7	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		8	合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)	☆☆
		9	大肠菌群	☆☆
		10	霉菌	☆☆
		11	酵母	☆☆
		12	安赛蜜	☆
		13	金黄色葡萄球菌	☆
		14	沙门氏菌	☆



第七节

方便食品



1.类别

方便食品的主要分类及典型代表食品详见表7-1。

表7-1 方便食品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
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	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）和方便粉丝
		调味面制品	调味面制品	调味面制品
		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	1.冲调类方便食品（麦片、芝麻糊、莲子羹、藕粉、杂豆糊、粥等）； 2.主食类方便食品（方便米饭、方便粥、方便湿面等）； 3.其他类别方便食品

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，方便食品的高风险参数等级表详见表7-2。

表7-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆☆☆
		4	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		5	水分	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
调味面制品	较高	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆☆
		4	菌落总数	☆☆☆☆
		5	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		7	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		8	大肠菌群	☆☆
		9	霉菌	☆☆
		10	沙门氏菌	☆
		11	金黄色葡萄球菌	☆
冲调类方便食品、主食类方便食品、 其他类别方便食品	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		3	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆
		4	霉菌	☆☆☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆☆
		6	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		7	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		8	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		9	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		10	大肠菌群	☆☆
		11	沙门氏菌	☆
		12	金黄色葡萄球菌	☆

第八节
饼干



1.类别

饼干的主要分类及典型代表食品详见表8-1。

表8-1 饼干的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
饼干	饼干	饼干	饼干	酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心(或注心)饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干及其他饼干

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，饼干的高风险参数等级表详见表8-2。

表8-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
饼干	一般	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		4	菌落总数	☆☆☆
		5	霉菌	☆☆☆
		6	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		7	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		8	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	☆☆
		9	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		10	大肠菌群	☆☆

第九节
罐头

◎ 1.类别

罐头的主要分类及典型代表食品详见表9-1。

表9-1 罐头的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	红烧猪肉罐头、午餐肉罐头、肉酱罐头等
			水产动物类罐头	豆豉鲮鱼罐头、凤尾鱼罐头、鲍鱼罐头、蚝罐头等
		果蔬罐头	水果类罐头	糖水桔子罐头、糖水黄桃罐头、果酱罐头等
			蔬菜类罐头	黄瓜罐头、清水笋罐头、番茄酱罐头、莲藕罐头、玉米笋罐头、酸甜藠头、马蹄罐头等
			食用菌罐头	金针菇罐头、蘑菇罐头、糖水银耳罐头、虫草花罐头、食用菌酱罐头等
		其他罐头	其他罐头	坚果与籽类罐头、谷物和杂粮罐头、蛋类罐头、汤类罐头、酱类罐头、混合类罐头和其他类罐头。如开心果罐头、八宝粥罐头、玉米罐头、鹌鹑蛋罐头、柱候酱罐头、龟苓膏罐头、芦荟罐头、燕窝罐头等

◎ 2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，罐头的高风险参数等级表详见表9-2。

表9-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
畜禽肉类罐头	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		3	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆
		5	商业无菌	☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆



食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
水产动物类罐头	一般	1	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		5	组胺	☆☆
		6	无机砷(以 As 计)	☆☆
		7	商业无菌	☆☆
水果类罐头	较高	1	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、靛蓝)	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		5	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		6	阿斯巴甜	☆☆
		7	商业无菌	☆
蔬菜类罐头	较高	1	乙二胺四乙酸二钠	☆☆☆☆
		2	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆
		6	商业无菌	☆
食用菌罐头	较高	1	乙二胺四乙酸二钠	☆☆☆☆
		2	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		3	商业无菌	☆
其他罐头	一般	1	乙二胺四乙酸二钠	☆☆☆☆
		2	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		6	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		7	商业无菌	☆

第十节

冷冻饮品

1.类别

冷冻饮品的主要分类及典型代表食品详见表10-1。

表10-1 冷冻饮品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
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	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类（冷冻饮品部分所占质量比率不低 50%的组合型制品、低脂冷冻饮品、低糖冷冻饮品、无糖冷冻饮品等）

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，冷冻饮品的高风险参数等级表详见表10-2。

表10-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆
		3	蛋白质	☆☆☆
		4	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		5	阿力甜	☆☆
		6	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		7	脂肪	☆



第十一节

速冻食品

1.类别

速冻食品的主要分类及典型代表食品详见表11-1。

表11-1 速冻食品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	水饺、元宵、馄饨等生制品	速冻水饺、汤圆元宵、馄饨、等
			包子、馒头等熟制品	包子、花卷、馒头、南瓜饼、八宝饭等
	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	速冻玉米、速冻玉米粒、速冻粟米、速冻青麦仁等
		速冻肉制品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品
		速冻水产制品	速冻水产制品	速冻水产制品
		速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	速冻豇豆、速冻豌豆、速冻黄瓜、速冻甜椒等，不包括速冻玉米、速冻薯条（薯块、薯饼等）、速冻调制食品等
		速冻水果制品	速冻水果制品	速冻樱桃、速冻蔓越莓、速冻草莓、速冻梨丁、速冻荔枝肉、速冻树莓、速冻黑莓、速冻黄桃条、速冻哈密瓜、速冻猕猴桃、速冻桑葚、速冻李子等



2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，速冻食品的高风险参数等级表详见表11-2。

表11-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	铅(以 Pb 计)	☆☆
		3	糖精钠(以糖精计)	☆☆
包子、馒头等熟制品	较高	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆



食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
玉米等速冻谷物食品	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
速冻调理肉制品	一般	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆
		2	氯霉素	☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	铬(以 Cr 计)	☆☆
		5	胭脂红	☆☆
速冻水产制品	一般	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆
		2	N-二甲基亚硝胺	☆
速冻蔬菜制品	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		3	糖精钠(以糖精计)	☆☆
速冻水果制品	一般	1	菌落总数	☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆
		5	霉菌	☆☆



第十二节

薯类和膨化食品



1.类别

薯类和膨化食品的主要分类及典型代表食品详见表12-1。

表12-1 薯类和膨化食品的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
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	含油型膨化食品和非含油型膨化食品
		薯类食品	干制薯类	干制薯类
			冷冻薯类	冷冻薯类
			薯泥（酱）类	薯泥（酱）类
			薯粉类	薯粉类
			其他类	其他类

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，薯类和膨化食品的高风险参数等级表详见表12-2。

表12-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		3	菌落总数	☆☆☆☆
		4	大肠菌群	☆☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		6	水分	☆☆
		7	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		8	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		9	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
干制薯类（马铃薯片）	一般	1	菌落总数	☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		4	过氧化值(以脂肪计)	☆☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
冷冻薯类	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	沙门氏菌	☆
		3	金黄色葡萄球菌	☆
薯泥(酱)类	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	商业无菌	☆
薯粉类	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
其他类	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	沙门氏菌	☆
		3	金黄色葡萄球菌	☆

第十三节

糖果制品



1.类别

糖果制品的主要分类及典型代表食品详见表13-1。

表13-1 糖果制品的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	糖果
		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	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
		果冻	果冻	含乳型果冻、果肉型果冻、果汁型果冻、果味 型果冻、其他型果冻等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，糖果制品的高风险参数等级表详见表13-2。

表13-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
糖果	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)	☆☆☆
		3	菌落总数	☆☆☆
		4	大肠菌群	☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		6	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	☆☆
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	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	沙门氏菌	☆
果冻	一般	1	菌落总数	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		5	甜蜜素(以环己氨基磺酸计)	☆☆
		6	大肠菌群	☆☆
		7	霉菌	☆☆
		8	酵母	☆☆



第十四节

茶叶及相关制品



1.类别

茶叶及相关制品的主要分类及典型代表食品详见表14-1。

表14-1 茶叶及相关制品的分类

食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	典型代表食品
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	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶，及其再加工制成的花茶、紧压茶、袋泡茶等
	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	速溶茶类、调味茶类
		代用茶	代用茶	叶类（桑叶茶、薄荷茶、枸杞叶茶等）、花类（菊花、茉莉花、桂花、玫瑰花、金银花、玳玳花等）、果（实）类（含根茎）（大麦茶、枸杞、苦瓜片、胖大海、罗汉果等）、根茎类和混合类代用茶

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，茶叶及相关制品的高风险参数等级表详见表14-2。

表14-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	1	三氯杀螨醇	☆☆☆☆
		2	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	☆☆☆☆
		3	铅(以Pb计)	☆☆☆
		4	草甘膦	☆☆☆
		5	联苯菊酯	☆☆☆
		6	灭多威	☆☆☆
		7	克百威	☆☆☆
		8	水胺硫磷	☆☆☆
		9	氟	☆☆
		10	吡虫啉	☆☆
		11	乙酰甲胺磷	☆☆
		12	甲拌磷	☆☆
		13	氧乐果	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		14	毒死蜱	☆☆
		15	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆
		16	甲胺磷	☆
		17	茚虫威	☆
		18	唑虫酰胺	☆
速溶茶类、其它含茶制品	一般	1	铅(以Pb计)	☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆
代用茶	一般	1	铅(以Pb计)	☆☆☆
		2	哒螨灵	☆☆
		3	啉虫脒	☆☆
		4	唑螨酯	☆☆
		5	吡虫啉	☆☆
		6	井冈霉素	☆☆
		7	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆



第十五节

酒类

- 1.类别
- 酒类的主要分类及典型代表食品详见表15-1。

表15-1 酒类的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
酒类	蒸馏酒	白酒	固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒	浓香型、清香型、米香型、凤香型、豉香型、特香型、芝麻香型、老白干香型、酱香型、兼香型等
	发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒、绍兴酒（绍兴黄酒）等
		啤酒	啤酒	按色度分为淡色啤酒、浓色啤酒、黑色啤酒；按加工工艺分为熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒和特种啤酒；特种啤酒主要包括干啤酒、冰啤酒、低醇啤酒、无醇啤酒、小麦啤酒、浑浊啤酒、果蔬类啤酒（包括果蔬汁型和果蔬味型）
		葡萄酒	葡萄酒	按色泽分为白葡萄酒、桃红葡萄酒、红葡萄酒；按含糖量分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒,按二氧化碳含量分为平静葡萄酒、起泡葡萄酒、高泡葡萄酒、低泡葡萄酒；特种葡萄酒、年份葡萄酒、品种葡萄酒、产地葡萄酒等其他葡萄酒
		果酒	果酒（发酵型）	果酒（发酵型）
	其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	清酒、奶酒（发酵型）等
		配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒
			以发酵酒为酒基的配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒
		其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、杜松子酒（金酒）、奶酒（蒸馏型）等

- 2.监督抽检高风险参数
- 近年来，在各级政府开展的监督抽检中，酒类的高风险参数等级表详见表15-2。

表15-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	1	酒精度	☆☆☆☆
		2	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆☆
		3	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		4	铅(以 Pb 计)	☆☆



食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
黄酒	较高	5	甲醇	☆☆
		6	氰化物(以 HCN 计)	☆☆
		7	三氯蔗糖	☆☆
		1	酒精度	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
啤酒	一般	3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		5	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
葡萄酒	较高	1	酒精度	☆☆☆
		2	甲醛	☆☆
		3	警示语标注	☆
		1	酒精度	☆☆☆
		2	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		3	甲醇	☆☆
		4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
果酒	较高	6	二氧化硫残留量	☆☆
		7	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		8	三氯蔗糖	☆☆
		1	酒精度	☆☆☆
其他发酵酒	较高	2	展青霉素	☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		1	酒精度	☆☆☆☆
以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		1	酒精度	☆☆☆☆
以发酵酒为酒基的配制酒	较高	2	甲醇	☆☆
		3	氰化物(以 HCN 计)	☆☆
		4	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		1	酒精度	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
其他蒸馏酒	较高	3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		5	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		1	酒精度	☆☆☆☆
		2	甲醇	☆☆
		3	氰化物(以 HCN 计)	☆☆

第十六节

蔬菜制品

- 1.类别
- 蔬菜制品的主要分类及典型代表食品详见表16-1。

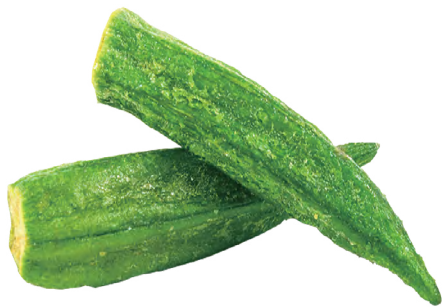


表16-1 蔬菜制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	酱腌菜
		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	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品等
		食用菌制品	干制食用菌	干制食用菌
			腌渍食用菌	腌渍食用菌
		其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	油炸蔬菜（不包括蔬菜脆片）、蔬菜酱（不包括调味酱）等

- 2.监督抽检高风险参数
- 近年来，在各级政府开展的监督抽检中，蔬菜制品的高风险参数等级表详见表16-2。

表16-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
酱腌菜	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆☆
		5	大肠菌群	☆☆☆☆
		6	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆☆
		7	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		8	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		9	阿斯巴甜	☆☆
		10	三氯蔗糖	☆
		11	纽甜	☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
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	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	二氧化硫残留量	☆☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆
其他蔬菜制品	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
干制食用菌	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	总砷(以 As 计)	☆☆☆
		3	镉(以 Cd 计)	☆☆
		4	总汞(以 Hg 计)	☆☆
腌渍食用菌	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆



第十七节

水果制品



- ◎ 1.类别
- 水果制品的主要分类及典型代表食品详见表17-1。

表17-1 水果制品的分类

食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	典型代表食品
水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等
		水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	水果干制品(含干枸杞)
		果酱	果酱	果酱和果味酱

- ◎ 2.监督抽检高风险参数
- 近年来，在各级政府开展的监督抽检中，水果制品的高风险参数等级表详见表17-2。

表17-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)	☆☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		5	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆
		6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		7	二氧化硫残留量	☆☆☆
		8	霉菌	☆☆☆
		9	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	☆☆☆
		10	铅(以 Pb 计)	☆☆
		11	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		12	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		13	乙二胺四乙酸二钠	☆☆
		14	大肠菌群	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
水果干制品（含干枸杞）	一般	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	哒螨灵	☆☆
		5	啉虫脒	☆☆
		6	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		7	唑螨酯	☆☆
		8	肟菌酯	☆☆
		9	噁唑菌酮	☆☆
		10	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		11	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		12	霉菌	☆☆
果酱罐头、原料类果酱 酸乳类/原料类果酱 冷冻饮品类/烘焙类/其它/佐餐类果酱	一般	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		4	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		5	霉菌	☆☆
		6	商业无菌	☆



第十八节

炒货食品及坚果制品



- 1.类别
- 炒货食品及坚果制品的主要分类及典型代表食品详见表18-1。

表18-1 炒货食品及坚果制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
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	开心果、杏仁、扁桃仁（巴旦木）、松仁（含松子、松籽等）、葵花籽、其他瓜子（含西瓜子、南瓜子、瓜蒌子、吊瓜子、打瓜子、西葫芦籽等）
			其他炒货食品及坚果制品	花生制品、油炸烘炒豆类、其他坚果制品（含核桃、榛子、栗、香榧、夏威夷果、腰果等）和其他籽类制品（含芝麻、莲子等）

- 2.监督抽检高风险参数
- 近年来，在各级政府开展的监督抽检中，炒货食品及坚果制品的高风险参数等级表详见表18-2。

表18-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
开心果、杏仁、松仁、瓜子	一般	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	霉菌	☆☆☆☆
		3	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		5	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		8	大肠菌群	☆☆
其他炒货食品及坚果制品	一般	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆
		3	霉菌	☆☆☆
		4	铅(以 Pb 计)	☆☆
		5	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		6	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		7	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		8	大肠菌群	☆☆

第十九节

蛋制品



- 1.类别
- 蛋制品的主要分类及典型代表食品详见表19-1。

表19-1 蛋制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	皮蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、卤蛋等
		干蛋类	干蛋类	全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、蛋白片等
		冰蛋类	冰蛋类	冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等
		其他类	其他类	鸡蛋干、松花蛋肠、蛋黄酪、全蛋液、蛋黄液、蛋白液等

- 2.监督抽检高风险参数
- 近年来，在各级政府开展的监督抽检中，蛋制品的高风险参数等级表详见表19-2。

表19-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
再制蛋	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆☆☆
		4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		6	沙门氏菌	☆
		7	商业无菌	☆
干蛋类	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		5	沙门氏菌	☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆

食品细类	风险等级	序号	检验项目	风险指数
冰蛋类	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆
		3	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		4	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		5	沙门氏菌	☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆
其他类	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		4	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆
		5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		6	沙门氏菌	☆☆

第二十节

可可及焙烤咖啡产品



1.类别

可可及焙烤咖啡产品的主要分类及典型代表食品详见表20-1。

表20-1 可可及焙烤咖啡产品的分类

食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	典型代表食品
可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡豆、咖啡粉
	可可制品	可可制品	可可制品	可可液块及可可饼块、可可粉和可可脂

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，可可及焙烤咖啡产品的高风险参数等级表详见表20-2。

表20-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
焙炒咖啡	一般	1	咖啡因	☆☆
		2	铅(以 Pb 计)	☆☆
		3	赭曲霉毒素 A	☆☆
可可制品	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆
		2	沙门氏菌	☆☆



第二十一节

食糖

1.类别

食糖的主要分类及典型代表食品详见表21-1。

表21-1 食糖的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
食糖	食糖	食糖	白砂糖	白砂糖
			绵白糖	绵白糖
			赤砂糖	赤砂糖
			红糖	红糖
			冰糖	冰糖
			冰片糖	冰片糖
			方糖	方糖
			其他糖	糖霜、液体糖、黄砂糖、块糖、金砂糖、全糖粉、黑糖、黄方糖、姜汁（粉）红糖等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，食糖的高风险参数等级表详见表21-2。

表21-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
白砂糖、精幼砂糖	一般	1	还原糖分	☆☆☆
		2	色值	☆☆☆
		3	蔗糖分	☆☆
		4	二氧化硫残留量	☆☆
		5	螨	☆
绵白糖	一般	1	还原糖分	☆☆☆
		2	色值	☆☆☆
		3	总糖分	☆☆
		4	二氧化硫残留量	☆☆
		5	螨	☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
赤砂糖	一般	1	总糖分	☆☆
		2	不溶于水杂质	☆☆
		3	二氧化硫残留量	☆☆
		4	螨	☆
红糖	一般	1	总糖分	☆☆☆
		2	不溶于水杂质	☆☆
		3	螨	☆
冰糖	一般	1	还原糖分	☆☆☆
		2	色值	☆☆☆
		3	蔗糖分	☆☆
		4	二氧化硫残留量	☆☆
		5	螨	☆
冰片糖	一般	1	还原糖分	☆☆☆
		2	总糖分	☆☆
		3	螨	☆
方糖	一般	1	还原糖分	☆☆☆
		2	色值	☆☆☆
		3	蔗糖分	☆☆
		4	二氧化硫残留量	☆☆
		5	螨	☆
其他糖	一般	1	色值	☆☆☆
		2	还原糖分	☆☆☆
		3	蔗糖分	☆☆
		4	总糖分	☆☆
		5	二氧化硫残留量	☆☆
		6	螨	☆



第二十二节

水产制品



1.类别

水产制品的主要分类及典型代表食品详见表22-1。

表22-1 水产制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	干海带、 干燥裙带菜、紫菜、 海苔等藻类干制品
			预制动物性水产干制品	鱼类干制品[大黄鱼干(黄色鲞)、鳗鱼干、银鱼干、海蜒、青鱼干、其他鱼类干制品]、虾类干制品[虾米、虾皮、对虾干等]、贝类干制品[干贝、鲍鱼干、贻贝干（淡菜干）、蛤干、海螺干、牡蛎干、蛎干、其他贝类干制品]、其他水产干制品[梅花参、刺参、乌参、茄参、鱼翅、鱼皮、鱼唇、明骨、鱼肚、鱿鱼干、墨鱼干、章鱼干等]
		盐渍水产品	盐渍鱼	咸鲛鱼、咸鳓鱼、咸黄鱼、咸鲳鱼、咸鲈鱼、咸鲑鱼、咸带鱼、咸鲢鱼、咸鳙鱼、咸鲤鱼、咸金线鱼和其他鱼类腌制品等
			盐渍藻	盐渍海带、盐渍裙带菜等
			其他盐渍水产品	盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头等
		鱼糜制品	预制鱼糜制品	鱼丸、虾丸、墨鱼丸和其他
		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	风味熟制水产品（烤鱼片、鱿鱼丝、熏鱼、鱼松、炸鱼、即食海参、即食鲍鱼、其他）、即食动物性水产干制品、即食鱼糜制品和其他
		生食水产品	生食动物性水产品	腌制生食动物性水产品（醉虾、醉泥螺、醉蚶、即食海蜇等）和即食生食动物性水产品（生鱼片、生食贝类等）
		其他水产制品	其他水产制品	海参胶囊、牡蛎胶囊、甲壳素、海藻胶、海珍品口服液、螺旋藻、 多肽类、调味海带（裙带菜）和非即食调理水产品等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，水产制品的高风险参数等级表详见表22-2。

表22-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
藻类干制品	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	铅(以 Pb 计)	☆☆
		3	大肠菌群	☆☆
预制动物性水产干制品	较高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		4	N-二甲基亚硝胺	☆
盐渍鱼	较高	1	过氧化值(以脂肪计)	☆☆
		2	组胺	☆☆
盐渍藻	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
其他盐渍水产品	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
预制鱼糜制品	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
熟制动物性水产制品	高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		4	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		5	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆
		6	N-二甲基亚硝胺	☆
生食动物性水产品	高	1	菌落总数	☆☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆
		4	挥发性盐基氮	☆☆
		5	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	☆☆
		6	大肠菌群	☆☆
		7	沙门氏菌	☆☆
		8	副溶血性弧菌	☆☆
		9	金黄色葡萄球菌	☆
其他水产制品	一般	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆☆

第二十三节

淀粉及淀粉制品



1.类别

淀粉及淀粉制品的主要分类及典型代表食品详见表23-1。

表23-1 淀粉及淀粉制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	谷类淀粉、薯类淀粉、豆类淀粉和其他类淀粉
		淀粉制品	粉丝粉条	粉丝、粉条、粉皮、拉皮等
			其他淀粉制品	虾味片、粉圆等
		淀粉糖	淀粉糖	食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等

注：速溶藕粉等可直接用热开水冲调食用的系列产品、魔芋粉及其制品不在淀粉及淀粉制品抽检范围内。

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，淀粉及淀粉制品的高风险参数等级表详见表23-2。

表23-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
淀粉	一般	1	菌落总数	☆☆☆
		2	霉菌和酵母	☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	大肠菌群	☆☆
粉丝粉条	较高	1	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	二氧化硫残留量	☆☆☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆☆
		6	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆
其他淀粉制品	较高	1	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	二氧化硫残留量	☆☆☆
淀粉糖	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆

第二十四节

糕点



1.类别

糕点的主要分类及典型代表食品详见表24-1。

表24-1 糕点的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
糕点	糕点	糕点	糕点	1.糕点：烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点、冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点、油炸上糖浆类糕点、萨其玛类糕点、其他类糕点； 2.面包：软式面包、硬式面包、起酥面包、调理面包、其他面包
		月饼	月饼	广式月饼、京式月饼、苏式月饼、潮式月饼、滇式月饼、晋式月饼、琼式月饼、台式月饼、哈式月饼及其他类月饼
	粽子	粽子	粽子	新鲜类粽子、速冻类粽子、真空包装类粽子

注：馒头、花卷、包子、窝头等主食产品及青团、馅料不属于糕点类别。

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，糕点的高风险参数等级表详见表24-2。

表24-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
糕点	较高	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		3	菌落总数	☆☆☆☆
		4	霉菌	☆☆☆☆
		5	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		7	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆☆
		8	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆
		10	铅(以 Pb 计)	☆☆
		11	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		12	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		13	安赛蜜	☆☆
		14	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	☆☆
		15	纳他霉素	☆☆
		16	三氯蔗糖	☆☆
		17	丙二醇	☆☆
		18	大肠菌群	☆☆
		19	金黄色葡萄球菌	☆☆
		20	沙门氏菌	☆☆
		21	富马酸二甲酯	☆
月饼	较高	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆☆☆
		3	菌落总数	☆☆☆☆
		4	霉菌	☆☆☆☆
		5	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		6	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		7	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆☆
		8	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆☆
		10	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		11	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	☆☆
		12	纳他霉素	☆☆
		13	大肠菌群	☆☆
		14	金黄色葡萄球菌	☆☆
		15	沙门氏菌	☆☆
粽子	较高	1	菌落总数	☆☆☆☆
		2	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆
		3	大肠菌群	☆☆☆
		4	商业无菌	☆☆☆
		5	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		6	安赛蜜	☆☆
		7	霉菌	☆☆
		8	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆

第二十五节

豆制品



◎ 1.类别

豆制品的主要分类及典型代表食品详见表25-1。

表25-1 豆制品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	腐乳、豆豉、纳豆等
		非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	豆干、豆腐、豆皮等
			腐竹、油皮及其再制品	腐竹、油皮及其再制品等
		其他豆制品	大豆蛋白类制品等	大豆蛋白类制品等

◎ 2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，豆制品的高风险参数等级表详见表25-2。

表25-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
腐乳、豆豉、纳豆等	较高	1	大肠菌群	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		4	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		6	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	☆☆
		7	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆
		8	金黄色葡萄球菌	☆☆
		9	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆
		10	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	☆
豆干、豆腐、豆皮等	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		4	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		5	大肠菌群	☆☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	☆☆
		8	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	☆☆
		9	糖精钠(以糖精计)	☆☆
		10	三氯蔗糖	☆☆
腐竹、油皮及其再制品	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		4	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	☆☆☆
		5	铅(以 Pb 计)	☆☆
大豆蛋白类制品等	较高	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		2	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		3	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	☆☆☆
		4	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	☆☆☆
		5	大肠菌群	☆☆☆
		6	糖精钠(以糖精计)	☆☆



第二十六节 蜂产品



1.类别

蜂产品的主要分类及典型代表食品详见表26-1。

表26-1 蜂产品的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	单花蜜和杂花蜜（百花蜜）
		蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆、蜂王浆冻干粉
		蜂花粉	蜂花粉	单一品种蜂花粉、杂花粉、碎蜂花粉，不包括松花粉、破壁花粉。
		蜂产品制品	蜂产品制品	蜂蜜膏、王浆膏、蜂花粉片等

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，蜂产品的高风险参数等级表详见表26-2。

表26-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
蜂蜜	高	1	果糖和葡萄糖	☆☆☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆☆
		3	蔗糖	☆☆☆
		4	甲硝唑	☆☆☆
		5	嗜渗酵母计数	☆☆☆
		6	氯霉素	☆☆☆
		7	呋喃妥因代谢物	☆☆
		8	呋喃西林代谢物	☆☆
		9	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		10	洛硝哒唑	☆☆
		11	地美硝唑	☆☆
		12	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆
		13	霉菌计数	☆☆
蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	1	10-羟基-2-癸烯酸	☆☆☆
		2	酸度	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
蜂花粉	一般	1	菌落总数	☆☆☆
		2	霉菌	☆☆☆
		3	铅(以Pb计)	☆☆
		4	大肠菌群	☆☆
蜂产品制品	一般	1	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆
		3	大肠菌群	☆



第二十七节

保健食品

1.类别

保健食品的主要分类及典型代表食品详见表27-1。



表27-1 保健食品的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
保健食品	保健食品	减肥类样品	减肥类样品	增强免疫力、辅助降血脂、辅助降血糖、抗氧化、辅助改善记忆、缓解视疲劳、促进排铅、清咽等功能类别保健食品和营养素补充剂
保健食品	保健食品	辅助降血糖类样品	辅助降血糖类样品	
保健食品	保健食品	改善睡眠类样品	改善睡眠类样品	
保健食品	保健食品	缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品	缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品	
保健食品	保健食品	辅助降血压类	辅助降血压类	

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，保健食品的高风险参数等级表详见表27-2。

表27-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
所有样品	较高	1	功效/标志性成分	☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆
		3	铅(Pb)	☆☆
		4	总砷(As)	☆☆
		5	总汞(Hg)	☆☆
		6	大肠菌群	☆☆
		7	霉菌和酵母	☆☆
		8	金黄色葡萄球菌	☆☆
		9	沙门氏菌	☆☆
硬胶囊剂和茶剂样品	较高	1	水分	☆☆
口服液样品	较高	1	可溶性固形物	☆☆
鱼油类软胶囊样品	较高	1	酸价	☆☆
		2	过氧化值	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
片剂样品	较高	1	崩解时限	☆☆
硬胶囊样品	较高	1	胶囊壳中的铬	☆☆
减肥类样品	较高	1	西布曲明	☆☆☆
		2	N-单去甲基西布曲明	☆☆
		3	N,N-双去甲基西布曲明	☆☆
		4	麻黄碱	☆☆
		5	芬氟拉明	☆☆
		6	酚酞	☆☆
辅助降血糖类样品	较高	1	甲苯磺丁脲	☆☆
		2	格列本脲	☆☆
		3	格列齐特	☆☆
		4	格列吡嗪	☆☆
		5	格列喹酮	☆☆
		6	格列美脲	☆☆
		7	马来酸罗格列酮	☆☆
		8	瑞格列奈	☆☆
		9	盐酸吡格列酮	☆☆
		10	盐酸二甲双胍	☆☆
		11	盐酸苯乙双胍	☆☆
		12	盐酸丁二胍	☆☆
		13	格列波脲	☆☆
缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品	较高	1	西地那非	☆☆☆
		2	红地那非	☆☆
		3	伐地那非	☆☆
		4	羟基豪莫西地那非	☆☆
		5	那红地那非	☆☆
		6	豪莫西地那非	☆☆
		7	氨基他达拉非	☆☆
		8	他达拉非	☆☆
		9	硫代艾地那非	☆☆
		10	伪伐地那非	☆☆
		11	那莫西地那非	☆☆
辅助降血压类	较高	1	阿替洛尔	☆☆
		2	盐酸可乐定	☆☆
		3	氢氯噻嗪	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		4	卡托普利	☆☆
		5	哌唑嗪	☆☆
		6	利血平	☆☆
		7	硝苯地平	☆☆
		8	氨氯地平	☆☆
		9	尼群地平	☆☆
		10	尼莫地平	☆☆
		11	尼索地平	☆☆
		12	非洛地平	☆☆



第二十八节

特殊膳食食品



1.类别

特殊膳食食品的主要分类及典型代表食品详见表28-1。

表28-1 特殊膳食食品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
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	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
		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	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品
	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	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂
			孕妇及乳母营养补充食品	孕妇及乳母营养补充食品
			运动营养食品	运动营养食品

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，特殊膳食食品的高风险参数等级表详见表28-2。

表28-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
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	1	钠	☆☆☆
		2	维生素 A	☆☆☆
		3	维生素 D	☆☆☆
		4	能量	☆☆
		5	蛋白质	☆☆
		6	脂肪	☆☆
		7	亚油酸	☆☆
		8	月桂酸占总脂肪的比值	☆☆
		9	肉豆蔻酸占总脂肪的比值	☆☆
		10	维生素 B ₁	☆☆
		11	钙	☆☆
		12	铁	☆☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		13	锌	☆☆
		14	维生素 E	☆☆
		15	维生素 B ₂	☆☆
		16	维生素 B ₆	☆☆
		17	维生素 B ₁₂	☆☆
		18	烟酸	☆☆
		19	叶酸	☆☆
		20	泛酸	☆☆
		21	维生素 C	☆☆
		22	生物素	☆☆
		23	磷	☆☆
		24	碘	☆☆
		25	钾	☆☆
		26	水分	☆☆
		27	不溶性膳食纤维	☆☆
		28	脲酶活性定性测定	☆☆
		29	铅(以 Pb 计)	☆☆
		30	无机砷(以 As 计)	☆☆
		31	锡(以 Sn 计)	☆☆
		32	镉(以 Cd 计)	☆☆
		33	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		34	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		35	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆☆
		36	菌落总数	☆☆
		37	大肠菌群	☆☆
		38	沙门氏菌	☆☆
		39	二十二碳六烯酸	☆☆
		40	花生四烯酸	☆☆
泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	1	总钠	☆☆☆
		2	蛋白质	☆☆
		3	脂肪	☆☆
		4	铅(以 Pb 计)	☆☆
		5	无机砷(以 As 计)	☆☆
		6	总汞(以 Hg 计)	☆☆
		7	锡(以 Sn 计)	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		8	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		9	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆☆
		10	商业无菌	☆☆
		11	霉菌	☆☆
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	1	维生素 A	☆☆☆
		2	维生素 D	☆☆☆
		3	蛋白质	☆☆
		4	钙	☆☆
		5	铁	☆☆
		6	锌	☆☆
		7	维生素 B ₁	☆☆
		8	维生素 B ₂	☆☆
		9	维生素 K ₁	☆☆
		10	烟酸(烟酰胺)	☆☆
		11	维生素 B ₆	☆☆
		12	叶酸	☆☆
		13	维生素 B ₁₂	☆☆
		14	泛酸	☆☆
		15	胆碱	☆☆
		16	生物素	☆☆
		17	维生素 C	☆☆
		18	二十二碳六烯酸	☆☆
		19	脲酶活性定性	☆☆
		20	铅(以 Pb 计)	☆☆
		21	总砷(以 As 计)	☆☆
		22	黄曲霉毒素 M ₁	☆☆
		23	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		24	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		25	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆☆
		26	菌落总数	☆☆
		27	大肠菌群	☆☆
		28	沙门氏菌	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
孕妇及乳母营养补充食品	高	1	铁	☆☆
		2	维生素 A	☆☆
		3	维生素 D	☆☆
		4	叶酸	☆☆
		5	维生素 B ₁₂	☆☆
		6	钙	☆☆
		7	镁	☆☆
		8	锌	☆☆
		9	硒	☆☆
		10	维生素 E	☆☆
		11	维生素 K	☆☆
		12	维生素 B ₁	☆☆
		13	维生素 B ₂	☆☆
		14	维生素 B ₆	☆☆
		15	烟酸(烟酰胺)	☆☆
		16	泛酸	☆☆
		17	胆碱	☆☆
		18	生物素	☆☆
		19	维生素 C	☆☆
		20	二十二碳六烯酸	☆☆
		21	脲酶活性定性	☆☆
		22	铅(以 Pb 计)	☆☆
		23	总砷(以 As 计)	☆☆
		24	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		25	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆☆
		26	黄曲霉毒素 M ₁	☆☆
		27	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		28	大肠菌群	☆☆
		29	沙门氏菌	☆☆
运动营养食品	高	1	钠	☆☆☆
		2	咖啡因	☆☆
		3	肌酸	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		4	肽类	☆☆
		5	维生素 A	☆☆
		6	维生素 D	☆☆
		7	维生素 E	☆☆
		8	维生素 B ₁	☆☆
		9	维生素 B ₂	☆☆
		10	维生素 B ₆	☆☆
		11	维生素 B ₁₂	☆☆
		12	维生素 C	☆☆
		13	叶酸	☆☆
		14	烟酸	☆☆
		15	生物素	☆☆
		16	泛酸	☆☆
		17	钙	☆☆
		18	钾	☆☆
		19	镁	☆☆
		20	铁	☆☆
		21	锌	☆☆
		22	硒	☆☆
		23	铜	☆☆
		24	碘	☆☆
		25	锰	☆☆
		26	磷	☆☆
		27	钼	☆☆
		28	铬	☆☆
		29	左旋肉碱	☆☆
		30	牛磺酸	☆☆
		31	铅(以 Pb 计)	☆☆
		32	总砷(以 As 计)	☆☆
		33	黄曲霉毒素 M ₁	☆☆
		34	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		35	沙门氏菌	☆☆
		36	金黄色葡萄球菌	☆☆

第二十九节

特殊医学用途配方食品



1.类别

特殊医学用途配方食品的主要分类及典型代表食品详见表29-1。

表29-1 特殊医学用途配方食品的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
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	无乳糖配方或低乳糖配方、乳蛋白部分水解配方、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方、早产/低出生体重婴儿配方、母乳营养补充剂、氨基酸代谢障碍配方。
		特殊医学用途配 方食品	全营养配方食品、特定 全营养配方食品和非全 营养配方食品	糖尿病病人用全营养配方食品；慢性阻塞性肺疾病（COPD）病人用全营养配方食品；肾病人用全营养配方食品；恶性肿瘤（恶病质状态）病人用全营养配方食品；炎症肠病人用全营养配方食品；食物蛋白过敏病人用全营养配方食品；难治性癫痫病人用全营养配方食品；肥胖和减脂手术病人用全营养配方食品；肝病病人用全营养配方食品；肌肉衰减综合症病人用全营养配方食品；创伤、感染、手术及其他应激状态病人用全营养配方食品； 胃肠道吸收障碍、胰腺炎病人用全营养配方食品和脂肪酸代谢异常病人用全营养配方食品

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，特殊医学用途配方食品的高风险参数等级表详见表29-2。

表29-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
特殊医学用途婴儿配方食品（无乳糖配方或低乳糖配方、乳蛋白部分水解配方、乳蛋白深度水解配方或氨基酸配方、早产/低出生体重婴儿配方、母乳营养补充剂、氨基酸代谢障碍配方）	高	1	钠	☆☆☆
		2	维生素 A	☆☆☆
		3	维生素 D	☆☆☆
		4	维生素 E	☆☆☆
		5	维生素 K ₁	☆☆☆
		6	维生素 B ₁	☆☆☆
		7	维生素 B ₂	☆☆☆
		8	维生素 B ₆	☆☆☆
		9	维生素 B ₁₂	☆☆☆
		10	烟酸(烟酰胺)	☆☆☆
		11	叶酸	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		12	泛酸	☆☆☆
		13	维生素 C	☆☆☆
		14	生物素	☆☆☆
		15	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		16	二十碳四烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		17	二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比	☆☆☆
		18	长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比	☆☆☆
		19	二十二碳六烯酸	☆☆☆
		20	二十碳四烯酸	☆☆☆
		21	蛋白质	☆☆
		22	脂肪	☆☆
		23	亚油酸	☆☆
		24	α-亚麻酸	☆☆
		25	亚油酸与 α-亚麻酸比值	☆☆
		26	终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值	☆☆
		27	芥酸与总脂肪酸比值	☆☆
		28	反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值	☆☆
		29	碳水化合物	☆☆
		30	钾	☆☆
		31	铜	☆☆
		32	镁	☆☆
		33	铁	☆☆
		34	锌	☆☆
		35	锰	☆☆
		36	钙	☆☆
		37	磷	☆☆
		38	钙磷比值	☆☆
		39	碘	☆☆
		40	氯	☆☆
		41	硒	☆☆
		42	铬	☆☆
		43	钼	☆☆
		44	胆碱	☆☆
		45	肌醇	☆☆
		46	牛磺酸	☆☆
		47	左旋肉碱	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		48	水分	☆☆
		49	灰分	☆☆
		50	杂质度	☆☆
		51	脲酶活性定性测定	☆☆
		52	核苷酸	☆☆
		53	叶黄素	☆☆
		54	铅(以 Pb 计)	☆☆
		55	黄曲霉毒素 M ₁	☆☆
		56	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		57	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		58	亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)	☆☆
		59	三聚氰胺	☆☆
		60	菌落总数	☆☆
		61	大肠菌群	☆☆
		62	沙门氏菌	☆☆
		63	金黄色葡萄球菌	☆☆
		64	阪崎肠杆菌	☆☆
		65	商业无菌	☆☆
		66	果聚糖	☆☆
特殊医学用途配方食品（全营养配方食品、特定全营养配方食品和非全营养配方食品）	高	1	钠	☆☆☆
		2	维生素 A	☆☆☆
		3	维生素 D	☆☆☆
		4	维生素 E	☆☆☆
		5	维生素 K ₁	☆☆☆
		6	维生素 B ₁	☆☆☆
		7	维生素 B ₂	☆☆☆
		8	维生素 B ₆	☆☆☆
		9	维生素 B ₁₂	☆☆☆
		10	烟酸(烟酰胺)	☆☆☆
		11	叶酸	☆☆☆
		12	泛酸	☆☆☆
		13	维生素 C	☆☆☆
		14	生物素	☆☆☆
		15	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		16	二十碳四烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		17	二十二碳六烯酸	☆☆☆
		18	二十碳四烯酸	☆☆☆
		19	核苷酸	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		20	蛋白质	☆☆
		21	亚油酸供能比	☆☆
		22	α-亚麻酸供能比	☆☆
		23	钾	☆☆
		24	铜	☆☆
		25	镁	☆☆
		26	铁	☆☆
		27	锌	☆☆
		28	锰	☆☆
		29	钙	☆☆
		30	磷	☆☆
		31	碘	☆☆
		32	氯	☆☆
		33	硒	☆☆
		34	铬	☆☆
		35	钼	☆☆
		36	氟	☆☆
		37	胆碱	☆☆
		38	肌醇	☆☆
		39	牛磺酸	☆☆
		40	左旋肉碱	☆☆
		41	铅(以 Pb 计)	☆☆
		42	黄曲霉毒素 M ₁	☆☆
		43	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		44	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		45	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆☆
		46	三聚氰胺	☆☆
		47	菌落总数	☆☆
		48	大肠菌群	☆☆
		49	沙门氏菌	☆☆
		50	金黄色葡萄球菌	☆☆
		51	商业无菌	☆☆

第三十节

婴幼儿配方食品



1.类别

婴幼儿配方食品的主要分类及典型代表食品详见表30-1。

表30-1 婴幼儿配方食品的分类

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	典型代表食品
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	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品
		较大婴儿和幼儿配方食品	乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，婴幼儿配方食品的高风险参数等级表详见表30-2。

表30-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
乳基婴儿配方食品、 豆基婴儿配方食品	高	1	钠	☆☆☆
		2	维生素 A	☆☆☆
		3	维生素 D	☆☆☆
		4	维生素 E	☆☆☆
		5	维生素 K ₁	☆☆☆
		6	维生素 B ₁	☆☆☆
		7	维生素 B ₂	☆☆☆
		8	维生素 B ₆	☆☆☆
		9	维生素 B ₁₂	☆☆☆
		10	烟酸(烟酰胺)	☆☆☆
		11	叶酸	☆☆☆
		12	泛酸	☆☆☆
		13	维生素 C	☆☆☆
		14	生物素	☆☆☆
		15	二十二碳六烯酸	☆☆☆
		16	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		17	二十碳四烯酸	☆☆☆
		18	二十碳四烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		19	二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比	☆☆☆
		20	蛋白质	☆☆
		21	脂肪	☆☆
		22	碳水化合物	☆☆
		23	乳糖占碳水化合物总量	☆☆
		24	亚油酸	☆☆
		25	α-亚麻酸	☆☆
		26	亚油酸与 α-亚麻酸比值	☆☆
		27	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	☆☆
		28	芥酸与总脂肪酸比值	☆☆
		29	反式脂肪酸与总脂肪酸比值	☆☆
		30	钾	☆☆
		31	铜	☆☆
		32	镁	☆☆
		33	铁	☆☆
		34	锌	☆☆
		35	锰	☆☆
		36	钙	☆☆
		37	磷	☆☆
		38	钙磷比值	☆☆
		39	碘	☆☆
		40	氯	☆☆
		41	硒	☆☆
		42	胆碱	☆☆
		43	肌醇	☆☆
		44	牛磺酸	☆☆
		45	左旋肉碱	☆☆
		46	长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3),的量与二十二碳六烯酸的量的比	☆☆
		47	果聚糖	☆☆
		48	水分	☆☆
		49	灰分	☆☆
		50	杂质度	☆☆
		51	铅(以 Pb 计)	☆☆

食品细类 (四级)	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		52	硝酸盐(以 NaNO ₃ 计)	☆☆
		53	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	☆☆
		54	黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		55	菌落总数	☆☆
		56	大肠菌群	☆☆
		57	金黄色葡萄球菌	☆☆
		58	沙门氏菌	☆☆
		59	阪崎肠杆菌	☆☆
		60	三聚氰胺	☆☆
		61	叶黄素	☆☆
		62	核苷酸	☆☆
		63	脲酶活性定性测定	☆☆
		64	香兰素	☆☆
		65	乙基香兰素	☆☆
乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	高	1	钠	☆☆☆
		2	维生素 A	☆☆☆
		3	维生素 D	☆☆☆
		4	维生素 E	☆☆☆
		5	维生素 K ₁	☆☆☆
		6	维生素 B ₁	☆☆☆
		7	维生素 B ₂	☆☆☆
		8	维生素 B ₆	☆☆☆
		9	维生素 B ₁₂	☆☆☆
		10	烟酸(烟酰胺)	☆☆☆
		11	叶酸	☆☆☆
		12	泛酸	☆☆☆
		13	维生素 C	☆☆☆
		14	生物素	☆☆☆
		15	二十二碳六烯酸	☆☆☆
		16	二十二碳六烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		17	二十碳四烯酸	☆☆☆
		18	二十碳四烯酸与总脂肪酸比	☆☆☆
		19	蛋白质	☆☆
		20	脂肪	☆☆
		21	亚油酸	☆☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		22	钾	☆☆
		23	铜	☆☆
		24	镁	☆☆
		25	铁	☆☆
		26	锌	☆☆
		27	锰	☆☆
		28	钙	☆☆
		29	磷	☆☆
		30	钙磷比值	☆☆
		31	碘	☆☆
		32	氯	☆☆
		33	硒	☆☆
		34	胆碱	☆☆
		35	肌醇	☆☆
		36	牛磺酸	☆☆
		37	左旋肉碱	☆☆
		38	反式脂肪酸与总脂肪酸比值	☆☆
		39	果聚糖	☆☆
		40	水分	☆☆
		41	灰分	☆☆
		42	杂质度	☆☆
		43	铅(以Pb计)	☆☆
		44	硝酸盐(以NaNO ₃ 计)	☆☆
		45	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	☆☆
		46	黄曲霉毒素 M ₁ 或黄曲霉毒素 B ₁	☆☆
		47	菌落总数	☆☆
		48	大肠菌群	☆☆
		49	沙门氏菌	☆☆
		50	三聚氰胺	☆☆
		51	叶黄素	☆☆
		52	核苷酸	☆☆
		53	脲酶活性定性测定	☆☆

第三十一节

餐饮食品



◎ 1.类别

餐饮食品的主要分类及典型代表食品详见表31-1。

表31-1 餐饮食品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
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)	发酵面制品(自制)
			油炸面制品(自制)	油炸面制品(自制)
	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	肉冻、皮冻(自制)
	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)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)
	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 ）	生食动物性水产品（ 餐饮 ）
	坚果及籽类食品(餐饮)	坚果及籽类食品（ 餐饮 ）	花生及其制品（ 餐饮)	花生及其制品（ 餐饮)
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（ 餐馆自行消毒 ）	餐馆自行消毒复用餐饮具
			复用餐饮具（ 集中清洗消毒服务单位消毒 ）	集中清洗消毒服务单位消毒复用餐饮具
	其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品

注：餐饮食品主要包括：餐饮自制食品、餐饮具和其他餐饮食品，不包括餐饮环节出现的非餐饮单位自制且未经加工过的预包装食品。

◎ 2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，餐饮食品的高风险参数等级表详见表31-2。

表31-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
发酵面制品（ 自制 ）	较高	1	糖精钠(以糖精计)	☆☆☆☆
		2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	☆☆☆
		3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	☆☆☆
油炸面制品（ 自制 ）	较高	1	铝的残留量(干样品，以 Al 计)	☆☆☆☆☆
肉冻、皮冻（ 自制 ）	高	1	铬(以 Cr 计)	☆☆☆☆
火锅调味料（ 底料、蘸料 ）（ 自制 ）	较高	1	罂粟碱	☆☆☆
		2	吗啡	☆☆☆
		3	可待因	☆☆☆
		4	那可丁	☆☆☆

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
生食动物性水产品（自制）	高	1	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	☆☆☆☆☆
		2	吸虫囊蚴	☆☆☆
		3	线虫幼虫	☆
		4	绦虫裂头蚴	☆
花生及其制品（餐饮）	较高	1	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆☆☆
复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	1	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	☆☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆☆
复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	1	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	☆☆☆☆☆
		2	大肠菌群	☆☆☆☆☆
其他餐饮食品	/	1	各省依实际情况而定	/

第三十二节

食品添加剂



1.类别

食品添加剂的主要分类及典型代表食品详见表32-1。

表32-1 食品添加剂的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
食品添加剂	食品添加剂	增稠剂	明胶	明胶
		复配食品添加剂	复配食品添加剂	执行标准为 GB 26687 的食品添加剂产品, 不包括执行标准为 GB 1886.245 的复配膨松剂
		食品用香精	食品用香精	液体香精、乳化香精、浆膏状香精、拌合型固体（粉末）香精、胶囊型固体（粉末）香精

2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，食品添加剂的高风险参数等级表详见表32-2。

表32-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类 （四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
明胶	较高	1	铬(Cr)	☆☆☆
		2	铅(Pb)	☆☆☆
		3	总砷(As)	☆☆☆
		4	二氧化硫	☆☆☆
		5	过氧化物	☆☆☆
复配食品添加剂	较高	1	铅(Pb)	☆☆☆
		2	砷(以 As 计)	☆☆☆
		3	致病性微生物	☆☆☆
食品用香精	一般	1	总砷(以 As 计)含量/无机砷(以 As 计)含量	☆☆☆
		2	菌落总数	☆☆☆

第三十三节

食用农产品



◎ 1.类别

食用农产品的主要分类及典型代表食品详见表33-1。

表33-1 食用农产品的分类

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	猪、牛、羊及兔、驴、马等畜的肌肉组织
			牛肉	
			羊肉	
			其他畜肉	
		禽肉	鸡肉	鸡、鸭及鹅、鸽等禽的肌肉组织，包括整翅、翅根、翅中
			鸭肉	
			其他禽肉	
		畜副产品	猪肝	猪、牛、羊及其他畜类的肝、肾以及头、肠、肚、蹄、耳等其他畜副产品
			牛肝	
			羊肝	
			猪肾	
			牛肾	
			羊肾	
			其他畜副产品	
		禽副产品	鸡肝	鸡、鸭及其他禽类的肝、心、 胗、 肾以及头、爪、翅尖等其他禽副产品
			其他禽副产品	
	蔬菜	豆芽	豆芽	豆芽
		鲜食用菌	鲜食用菌	蘑菇类和木耳类等
		鳞茎类蔬菜	韭菜	韭菜
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	结球甘蓝
			菜薹	菜薹
		叶菜类蔬菜	菠菜	菠菜
			芹菜	芹菜
			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）
			油麦菜	油麦菜
			大白菜	大白菜

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
		茄果类蔬菜	茄子	茄子
			辣椒	辣椒
			番茄	番茄
			甜椒	甜椒
		瓜类蔬菜	黄瓜	黄瓜
		豆类蔬菜	豇豆	豇豆
			菜豆	菜豆
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	山药
			胡萝卜	胡萝卜
			姜	姜
		水生类蔬菜	莲藕	莲藕
	水产品	淡水产品	淡水鱼	鳊鱼、草鱼、鳙鱼、黑鱼（乌鳢、生鱼、财鱼等）、黄颡鱼（昂刺鱼、黄骨鱼、黄辣丁等）、鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲶鱼、鳝鱼（黄鳝）、青鱼、鳙鱼、鲢鱼、鲑（大马哈鱼）、银鱼、泥鳅、鲢鱼、罗非鱼、虹鳟、鳊鱼、鲟鱼、鳊鱼及其他淡水鱼
			淡水虾	小龙虾、青虾、河虾、白虾及其他淡水虾
			淡水蟹	中华绒螯蟹（毛蟹、大闸蟹）及其他淡水蟹
		海水产品	海水鱼	鲳鱼、黄鱼、多宝鱼、带鱼、海鲈鱼、黄姑鱼、白姑鱼、鲛鱼（马鲛鱼）、鲐鱼、鲷鱼、鲱鱼、蓝圆鲹、马面鲀、石斑鱼、鲆鱼、蝶鱼、沙丁鱼、鳀鱼、鳓鱼、海鳗、鳕鱼、 鲨鱼、鲷鱼、金线鱼及其他海水鱼
			海水虾	基围虾、虾蛄、东方对虾、日本对虾、长毛对虾、斑节对虾、墨吉对虾、宽沟对虾、鹰爪虾、白虾、毛虾、龙虾及其他海水虾
			海水蟹	梭子蟹、青蟹、 蜆（海蟹）及其他海水蟹
		贝类	贝类	贻贝、蛤、蛏、三角帆蚌、皱纹冠蚌、背角无齿蚌、河蚬、中华园田螺、铜锈环梭螺、大瓶螺、鲍鱼等
		其他水产品	其他水产品	牛蛙、甲鱼、鱿鱼、章鱼、墨鱼等其他水产品
	水果类	仁果类水果	苹果	苹果
			梨	梨
		核果类水果	枣	枣
			桃	桃
			油桃	油桃
		柑橘类水果	柑、橘	柑、橘，不包括金橘。

食品大类 （一级）	食品亚类 （二级）	食品品种 （三级）	食品细类 （四级）	典型代表食品
			柚	柚子
			柠檬	柠檬
			橙	橙
		浆果和其他小型水果	葡萄	葡萄
			草莓	草莓
			猕猴桃	猕猴桃
		热带和亚热带水果	香蕉	香蕉
			芒果	芒果
			火龙果	火龙果
			荔枝	荔枝
		瓜果类水果	西瓜	西瓜
			甜瓜类	甜瓜类
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	鸡蛋
			其他禽蛋	鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋等
	豆类	豆类	豆类	大豆、赤豆、绿豆及豌豆、蚕豆、芸豆、小扁豆等其他食用豆类
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	开心果、杏仁、松仁、核桃（含山核桃）、栗（板栗、锥栗）、榛子、腰果、香榧、夏威夷果、巴旦木、扁桃仁等
			生干籽类	花生、芝麻、莲子、葵花籽及其他瓜子（西瓜籽、南瓜籽等）等



2.监督抽检高风险参数

近年来，在各级政府开展的监督抽检中，食用农产品的高风险参数等级表详见表33-2。

表33-2 监督抽检高风险参数等级表

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
猪肉	高	1	恩诺沙星	☆☆☆☆☆
		2	磺胺类(总量)	☆☆☆☆☆
		3	氯霉素	☆☆☆☆
		4	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆☆
		5	甲氧苄啶	☆☆☆☆
		6	沙丁胺醇	☆☆☆
		7	克伦特罗	☆☆☆
		8	挥发性盐基氮	☆☆
		9	替米考星	☆☆
		10	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		11	呋喃西林代谢物	☆☆
		12	呋喃妥因代谢物	☆☆
		13	氟苯尼考	☆☆
		14	多西环素	☆☆
		15	土霉素	☆☆
		16	莱克多巴胺	☆☆
		17	地塞米松	☆☆
		18	甲硝唑	☆☆
		19	喹乙醇	☆☆
		20	氯丙嗪	☆☆
		21	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		22	利巴韦林	☆
牛肉	高	1	克伦特罗	☆☆☆☆☆
		2	地塞米松	☆☆☆☆
		3	磺胺类(总量)	☆☆☆☆
		4	恩诺沙星	☆☆☆☆
		5	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆☆
		6	挥发性盐基氮	☆☆
		7	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		8	呋喃西林代谢物	☆☆
		9	甲氧苄啶	☆☆
		10	氯霉素	☆☆
		11	氟苯尼考	☆☆
		12	多西环素	☆☆
		13	土霉素	☆☆
		14	四环素	☆☆
		15	沙丁胺醇	☆☆
		16	莱克多巴胺	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		17	林可霉素	☆☆
		18	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
羊肉	高	1	恩诺沙星	☆☆☆☆
		2	克伦特罗	☆☆☆☆
		3	磺胺类(总量)	☆☆☆☆
		4	沙丁胺醇	☆☆☆
		5	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		6	氟苯尼考	☆☆
		7	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
		8	莱克多巴胺	☆☆
		9	林可霉素	☆☆
		10	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		11	铅(以 Pb 计)	☆
		12	金霉素	☆
其他畜肉	高	1	克伦特罗	☆☆☆
		2	沙丁胺醇	☆☆☆
		3	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		4	氯霉素	☆☆
		5	氟苯尼考	☆☆
		6	莱克多巴胺	☆☆
鸡肉	高	1	恩诺沙星	☆☆☆☆☆
		2	磺胺类(总量)	☆☆☆☆
		3	甲氧苄啶	☆☆☆☆
		4	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆☆
		5	氯霉素	☆☆☆
		6	尼卡巴嗪	☆☆☆
		7	挥发性盐基氮	☆☆
		8	沙拉沙星	☆☆
		9	替米考星	☆☆
		10	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		11	呋喃西林代谢物	☆☆
		12	呋喃它酮代谢物	☆☆
		13	氟苯尼考	☆☆
		14	多西环素	☆☆
		15	土霉素	☆☆
		16	四环素	☆☆
		17	甲硝唑	☆☆
		18	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		19	金刚烷胺	☆
鸭肉	高	1	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆☆
		2	呋喃唑酮代谢物	☆☆☆
		3	氯霉素	☆☆☆
		4	恩诺沙星	☆☆
		5	呋喃妥因代谢物	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		6	甲氧苄啶	☆☆
		7	氟苯尼考	☆☆
		8	多西环素	☆☆
		9	土霉素	☆☆
		10	甲硝唑	☆☆
		11	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		12	呋喃它酮代谢物	☆
		13	金刚烷胺	☆
其他禽肉	高	1	恩诺沙星	☆☆☆
		2	磺胺类(总量)	☆☆☆
		3	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆
		4	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		5	氯霉素	☆☆
		6	氟苯尼考	☆☆
		7	土霉素	☆☆
		8	金霉素	☆☆
		9	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		10	沙拉沙星	☆
猪肝	高	1	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆☆
		2	恩诺沙星	☆☆☆
		3	磺胺类(总量)	☆☆☆
		4	克伦特罗	☆☆☆
		5	镉(以 Cd 计)	☆☆
		6	总砷(以 As 计)	☆☆
		7	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		8	呋喃西林代谢物	☆☆
		9	甲氧苄啶	☆☆
		10	氯霉素	☆☆
		11	氟苯尼考	☆☆
		12	多西环素	☆☆
		13	土霉素	☆☆
		14	沙丁胺醇	☆☆
		15	莱克多巴胺	☆☆
		16	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
牛肝	高	1	克伦特罗	☆☆☆
		2	氟苯尼考	☆☆
		3	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
		4	沙丁胺醇	☆☆
		5	莱克多巴胺	☆☆
羊肝	高	1	恩诺沙星	☆☆☆
		2	磺胺类(总量)	☆☆☆
		3	克伦特罗	☆☆☆
		4	氟苯尼考	☆☆
		5	沙丁胺醇	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
猪肾	高	1	恩诺沙星	☆☆☆
		2	磺胺类(总量)	☆☆☆
		3	氯霉素	☆☆☆
		4	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆
		5	克伦特罗	☆☆☆
		6	呋喃西林代谢物	☆☆
		7	甲氧苄啶	☆☆
		8	氟苯尼考	☆☆
		9	土霉素	☆☆
		10	沙丁胺醇	☆☆
		11	莱克多巴胺	☆☆
		12	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
牛肾	高	1	克伦特罗	☆☆☆
		2	恩诺沙星	☆☆
		3	氟苯尼考	☆☆
		4	沙丁胺醇	☆☆
		5	莱克多巴胺	☆☆
羊肾	高	1	克伦特罗	☆☆☆
		2	镉(以 Cd 计)	☆☆
		3	恩诺沙星	☆☆
		4	沙丁胺醇	☆☆
		5	莱克多巴胺	☆☆
其他畜副产品	高	1	呋喃唑酮代谢物	☆☆☆
		2	氯霉素	☆☆☆
		3	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆
		4	呋喃西林代谢物	☆☆
		5	克伦特罗	☆☆
		6	沙丁胺醇	☆☆
		7	莱克多巴胺	☆☆
鸡肝	高	1	恩诺沙星	☆☆☆
		2	氯霉素	☆☆☆
		3	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆
		4	替米考星	☆☆
		5	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		6	呋喃西林代谢物	☆☆
		7	氟苯尼考	☆☆
		8	总砷(以 As 计)	☆
		9	金刚烷胺	☆
		10	金刚乙胺	☆
其他禽副产品	高	1	恩诺沙星	☆☆☆
		2	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆☆
		3	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		4	呋喃西林代谢物	☆☆
		5	呋喃妥因代谢物	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
豆芽	较高	1	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)	☆☆☆☆☆
		2	6-苄基腺嘌呤(6-BA)	☆☆☆☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	☆☆
鲜食用菌	较高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		2	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆☆
		3	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆☆
		4	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆
		5	灭蝇胺	☆
韭菜	较高	1	腐霉利	☆☆☆☆☆
		2	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		3	毒死蜱	☆☆☆☆
		4	克百威	☆☆☆☆
		5	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆☆☆
		6	氧乐果	☆☆☆☆
		7	啉虫脒	☆☆☆☆
		8	多菌灵	☆☆☆
		9	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆☆
		10	铅(以 Pb 计)	☆☆
		11	阿维菌素	☆☆
		12	敌敌畏	☆☆
		13	二甲戊灵	☆☆
		14	氟虫腈	☆☆
		15	甲胺磷	☆☆
		16	甲拌磷	☆☆
		17	甲基异柳磷	☆☆
		18	水胺硫磷	☆☆
		19	辛硫磷	☆☆
		20	乙酰甲胺磷	☆☆
		21	灭线磷	☆
		22	茚菌酯	☆
结球甘蓝	较高	1	氧乐果	☆☆☆☆
		2	乙酰甲胺磷	☆☆☆☆
		3	甲胺磷	☆☆☆
		4	甲基异柳磷	☆☆
		5	涕灭威	☆
菜薹	较高	1	氟虫腈	☆☆☆☆
		2	啉虫脒	☆☆☆
		3	甲拌磷	☆☆☆
		4	联苯菊酯	☆☆☆
		5	阿维菌素	☆☆
		6	甲胺磷	☆☆
		7	甲基异柳磷	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		8	克百威	☆☆
		9	氧乐果	☆☆
		10	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆
		11	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆
菠菜	较高	1	毒死蜱	☆☆☆☆☆
		2	氧乐果	☆☆☆☆
		3	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		4	阿维菌素	☆☆☆
		5	氟虫腈	☆☆☆
		6	敌敌畏	☆☆
		7	铅(以 Pb 计)	☆☆
		8	铬(以 Cr 计)	☆☆
		9	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆☆
		10	甲拌磷	☆☆
		11	克百威	☆☆
		12	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		13	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		14	灭幼脲	☆☆
		15	噻虫嗪	☆☆
		16	霜霉威和霜霉威盐酸盐	☆☆
		17	水胺硫磷	☆☆
		18	涕灭威	☆☆
		19	甲基异柳磷	☆
		20	甲氰菊酯	☆
芹菜	较高	1	毒死蜱	☆☆☆☆☆
		2	甲拌磷	☆☆☆☆☆
		3	克百威	☆☆☆☆
		4	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆☆☆
		5	氧乐果	☆☆☆☆
		6	噻虫胺	☆☆☆
		7	铅(以 Pb 计)	☆☆
		8	镉(以 Cd 计)	☆☆
		9	阿维菌素	☆☆
		10	百菌清	☆☆
		11	敌敌畏	☆☆
		12	啉虫脒	☆☆
		13	二甲戊灵	☆☆
		14	氟虫腈	☆☆
		15	甲基异柳磷	☆☆
		16	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		17	马拉硫磷	☆☆
		18	灭蝇胺	☆☆
		19	噻虫嗪	☆☆
		20	水胺硫磷	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		21	辛硫磷	☆☆
		22	甲萘威	☆
		23	烯酰吗啉	☆
普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	1	啉虫脒	☆☆☆☆
		2	毒死蜱	☆☆☆☆
		3	氟虫腈	☆☆☆☆
		4	氧乐果	☆☆☆☆
		5	阿维菌素	☆☆
		6	铅(以 Pb 计)	☆☆
		7	镉(以 Cd 计)	☆☆
		8	百菌清	☆☆
		9	吡虫啉	☆☆
		10	敌敌畏	☆☆
		11	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆☆
		12	甲胺磷	☆☆
		13	甲拌磷	☆☆
		14	甲基异柳磷	☆☆
		15	克百威	☆☆
		16	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		17	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		18	水胺硫磷	☆☆
		19	虫螨腈	☆
		20	甲氰菊酯	☆
		21	噻虫嗪	☆
		22	辛硫磷	☆
		23	溴氟菊酯	☆
油麦菜	较高	1	氟虫腈	☆☆☆☆
		2	氧乐果	☆☆☆☆
		3	阿维菌素	☆☆☆☆
		4	啉虫脒	☆☆
		5	甲拌磷	☆☆
		6	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		7	灭多威	☆☆
		8	噻虫嗪	☆☆
		9	水胺硫磷	☆☆
		10	乙酰甲胺磷	☆☆
		11	甲基异柳磷	☆
		12	克百威	☆
		13	氯唑磷	☆
大白菜	较高	1	毒死蜱	☆☆☆☆
		2	甲胺磷	☆☆☆☆
		3	氧乐果	☆☆☆☆
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆
		5	阿维菌素	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		6	吡虫啉	☆☆
		7	啉虫脒	☆☆
		8	氟虫腈	☆☆
		9	甲拌磷	☆☆
		10	克百威	☆☆
		11	水胺硫磷	☆☆
		12	唑虫酰胺	☆☆
		13	吡唑醚菌酯	☆
		14	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆
		15	噻虫嗪	☆
		16	涕灭威	☆
茄子	较高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		2	氧乐果	☆☆☆☆
		3	克百威	☆☆☆
		4	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆☆
		5	甲胺磷	☆☆
		6	甲拌磷	☆☆
		7	甲氟菊酯	☆☆
		8	噻虫嗪	☆☆
		9	霜霉威和霜霉威盐酸盐	☆☆
		10	水胺硫磷	☆☆
		11	氟虫腈	☆
		12	氯唑磷	☆
辣椒	较高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆
		2	噻虫胺	☆☆☆☆
		3	啉虫脒	☆☆☆☆
		4	氧乐果	☆☆☆☆
		5	克百威	☆☆☆
		6	杀扑磷	☆☆☆
		7	水胺硫磷	☆☆☆
		8	吡虫啉	☆☆
		9	吡唑醚菌酯	☆☆
		10	丙溴磷	☆☆
		11	氟虫腈	☆☆
		12	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆☆
		13	甲胺磷	☆☆
		14	甲拌磷	☆☆
		15	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆
		16	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	☆☆
		17	百菌清	☆
		18	多菌灵	☆
		19	甲基异柳磷	☆
		20	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
番茄	较高	1	氧乐果	☆☆☆☆
		2	敌敌畏	☆☆☆
		3	毒死蜱	☆☆☆
		4	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆☆
		5	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	☆☆☆
		6	甲胺磷	☆☆
		7	克百威	☆☆
		8	烯酰吗啉	☆☆
		9	溴氰菊酯	☆☆
		10	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆
		11	辛硫磷	☆
甜椒	较高	1	水胺硫磷	☆☆☆
		2	氧乐果	☆☆☆
		3	阿维菌素	☆☆
		4	吡虫啉	☆☆
		5	啉虫脒	☆☆
		6	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆
		7	甲基异柳磷	☆
黄瓜	较高	1	毒死蜱	☆☆☆
		2	噻虫嗪	☆☆☆
		3	氧乐果	☆☆☆
		4	阿维菌素	☆☆
		5	哒螨灵	☆☆
		6	敌敌畏	☆☆
		7	腐霉利	☆☆
		8	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆☆
		9	克百威	☆☆
		10	乙螨唑	☆☆
		11	异丙威	☆☆
		12	多菌灵	☆
		13	氟虫腈	☆
豇豆	较高	1	克百威	☆☆☆☆
		2	灭蝇胺	☆☆☆☆
		3	氧乐果	☆☆☆☆
		4	倍硫磷	☆☆☆☆
		5	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	☆☆☆☆
		6	噻虫嗪	☆☆☆☆
		7	水胺硫磷	☆☆☆
		8	噻虫胺	☆☆☆
		9	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆☆
		10	阿维菌素	☆☆
		11	氟虫腈	☆☆
		12	甲基异柳磷	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		13	啉虫脒	☆☆
		14	甲胺磷	☆☆
		15	甲拌磷	☆☆
		16	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		17	氯唑磷	☆☆
		18	灭多威	☆☆
		19	乙酰甲胺磷	☆☆
菜豆	较高	1	氧乐果	☆☆☆☆
		2	克百威	☆☆☆
		3	灭蝇胺	☆☆☆
		4	吡虫啉	☆☆
		5	多菌灵	☆☆
		6	甲胺磷	☆☆
		7	氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯	☆☆
		8	水胺硫磷	☆☆
		9	氟虫腈	☆
		10	涕灭威	☆
		11	溴氰菊酯	☆
山药	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	克百威	☆☆☆
		3	氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯	☆☆☆
		4	涕灭威	☆☆☆
胡萝卜	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆☆
		2	甲拌磷	☆☆☆☆
		3	氟虫腈	☆☆☆
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆
		5	乐果	☆☆
		6	毒死蜱	☆
		7	敌敌畏	☆
		8	联苯菊酯	☆
		9	氧乐果	☆
姜	较高	1	吡虫啉	☆☆☆☆☆
		2	噻虫嗪	☆☆☆☆☆
		3	噻虫胺	☆☆☆☆☆
		4	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		5	甲拌磷	☆☆☆
		6	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		7	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆
		8	甲胺磷	☆☆
		9	克百威	☆☆
		10	氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯	☆☆
		11	氧乐果	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
莲藕	较高	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆☆
		2	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		3	克百威	☆☆☆
		4	氧乐果	☆☆☆
		5	铬(以 Cr 计)	☆☆
		6	总砷(以 As 计)	☆☆
		7	总汞(以 Hg 计)	☆
		8	吡虫啉	☆
		9	吡蚜酮	☆
		10	丙环唑	☆
		11	敌百虫	☆
		12	啉虫脒	☆
		13	多菌灵	☆
		14	啞菌酯	☆
淡水鱼	高	1	恩诺沙星	☆☆☆☆☆
		2	孔雀石绿	☆☆☆☆
		3	呋喃唑酮代谢物	☆☆☆☆
		4	地西洋	☆☆☆☆
		5	磺胺类(总量)	☆☆☆☆
		6	氯霉素	☆☆
		7	挥发性盐基氮	☆☆
		8	氟苯尼考	☆☆
		9	呋喃西林代谢物	☆☆
		10	甲氧苄啶	☆☆
		11	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
		12	氯氟菊酯	☆
		13	溴氰菊酯	☆
淡水虾	高	1	恩诺沙星	☆☆☆☆
		2	镉(以 Cd 计)	☆☆
		3	孔雀石绿	☆☆
		4	氯霉素	☆☆
		5	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		6	呋喃妥因代谢物	☆☆
		7	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		8	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
淡水蟹	高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		2	孔雀石绿	☆☆
		3	氯霉素	☆☆
		4	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
海水鱼	高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆☆
		2	恩诺沙星	☆☆☆☆☆
		3	氯霉素	☆☆☆
		4	呋喃唑酮代谢物	☆☆☆
		5	挥发性盐基氮	☆☆☆
		6	组胺	☆☆
		7	孔雀石绿	☆☆
		8	呋喃西林代谢物	☆☆
		9	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		10	磺胺类(总量)	☆☆
		11	甲氧苄啶	☆☆
		12	甲硝唑	☆☆
		13	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
海水虾	高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆☆
		2	呋喃唑酮代谢物	☆☆☆
		3	恩诺沙星	☆☆☆
		4	氯霉素	☆☆
		5	挥发性盐基氮	☆☆
		6	孔雀石绿	☆☆
		7	呋喃妥因代谢物	☆☆
		8	土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	☆☆
		9	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
海水蟹	高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆☆
		2	孔雀石绿	☆☆
		3	氯霉素	☆☆
		4	呋喃它酮代谢物	☆☆
		5	呋喃妥因代谢物	☆☆
		6	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	☆☆
贝类	高	1	镉(以 Cd 计)	☆☆☆☆☆
		2	氯霉素	☆☆☆
		3	恩诺沙星	☆☆☆
		4	孔雀石绿	☆☆
		5	氟苯尼考	☆☆☆
		6	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		7	呋喃西林代谢物	☆☆
其他水产品	高	1	恩诺沙星	☆☆☆☆☆
		2	呋喃唑酮代谢物	☆☆☆☆☆
		3	呋喃西林代谢物	☆☆☆☆☆
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		5	孔雀石绿	☆☆
		6	氯霉素	☆☆
苹果	较高	1	敌敌畏	☆☆☆☆☆
		2	毒死蜱	☆☆☆☆☆
		3	啉虫脒	☆☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆☆
		5	孔雀石绿	☆☆
		6	氯霉素	☆☆
苹果	较高	1	敌敌畏	☆☆☆☆☆
		2	毒死蜱	☆☆☆☆☆
		3	啉虫脒	☆☆☆
		4	甲拌磷	☆☆
		5	克百威	☆☆
		6	氧乐果	☆☆
		7	三唑醇	☆
梨	较高	1	多菌灵	☆☆☆☆☆
		2	敌敌畏	☆☆☆
		3	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆☆
		4	吡虫啉	☆☆
		5	毒死蜱	☆☆
		6	克百威	☆☆
		7	氧乐果	☆☆
		8	水胺硫磷	☆☆
枣	较高	1	氟虫腈	☆☆☆
		2	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	☆☆☆
		3	氧乐果	☆☆☆
		4	多菌灵	☆☆
		5	糖精钠(以糖精计)	☆☆
桃	较高	1	苯醚甲环唑	☆☆☆
		2	敌敌畏	☆☆☆
		3	克百威	☆☆☆
		4	溴氰菊酯	☆☆☆
		5	多菌灵	☆☆
		6	氟硅唑	☆☆
		7	甲胺磷	☆☆
		8	氧乐果	☆☆
油桃	较高	1	甲胺磷	☆☆☆
		2	克百威	☆☆☆
		3	敌敌畏	☆☆☆
		4	多菌灵	☆☆
		5	氧乐果	☆☆
		6	苯醚甲环唑	☆☆
柑、橘	较高	1	丙溴磷	☆☆☆☆☆
		2	苯醚甲环唑	☆☆☆☆☆
		3	三唑磷	☆☆☆
		4	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	☆☆☆
		5	克百威	☆☆
		6	甲拌磷	☆☆
		7	联苯菊酯	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		8	氯唑磷	☆☆
		9	水胺硫磷	☆☆
		10	氧乐果	☆☆
		11	杀虫脒	☆
柚	较高	1	联苯菊酯	☆☆☆☆
		2	水胺硫磷	☆☆☆
		3	氟虫腈	☆
柠檬	较高	1	多菌灵	☆☆☆☆
		2	联苯菊酯	☆☆☆
		3	水胺硫磷	☆☆☆
		4	克百威	☆☆
		5	乙螨唑	☆☆
橙	较高	1	丙溴磷	☆☆☆☆
		2	克百威	☆☆☆
		3	三唑磷	☆☆☆
		4	水胺硫磷	☆☆☆
		5	多菌灵	☆☆
		6	联苯菊酯	☆☆
		7	杀扑磷	☆☆
		8	氧乐果	☆☆
		9	杀虫脒	☆
葡萄	较高	1	苯醚甲环唑	☆☆☆☆
		2	己唑醇	☆☆☆
		3	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆☆
		4	氯氟氯菊酯和高效氯氟氯菊酯	☆☆☆
		5	甲胺磷	☆☆
		6	克百威	☆☆
		7	啉霉胺	☆☆
		8	氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯	☆☆
		9	霜霉威和霜霉威盐酸盐	☆☆
		10	辛硫磷	☆☆
		11	氧乐果	☆☆
		12	烯酰吗啉	☆☆
		13	氟虫腈	☆☆
草莓	较高	1	烯酰吗啉	☆☆☆☆
		2	克百威	☆☆☆
		3	氧乐果	☆☆☆
		4	阿维菌素	☆☆
		5	敌敌畏	☆☆
		6	多菌灵	☆☆
		7	联苯胼酯	☆
猕猴桃	较高	1	氯吡脞	☆☆☆☆
		2	多菌灵	☆☆
		3	敌敌畏	☆☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
		4	氧乐果	☆☆
香蕉	较高	1	腈苯唑	☆☆☆☆
		2	吡虫啉	☆☆☆☆
		3	噻虫嗪	☆☆☆☆
		4	噻虫胺	☆☆☆☆
		5	苯醚甲环唑	☆☆
		6	吡唑醚菌酯	☆☆
		7	多菌灵	☆☆
		8	氟虫腈	☆☆
		9	甲拌磷	☆☆
芒果	较高	1	苯醚甲环唑	☆☆☆☆
		2	戊唑醇	☆☆☆☆
		3	多菌灵	☆☆
		4	啉菌酯	☆☆
火龙果	较高	5	氧乐果	☆☆
		1	氟虫腈	☆☆☆
		2	氧乐果	☆☆☆
		3	甲胺磷	☆☆
荔枝	较高	4	克百威	☆☆
		1	多菌灵	☆☆☆
		2	氧乐果	☆☆☆
		3	苯醚甲环唑	☆☆☆
		4	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	☆☆☆
西瓜	较高	5	毒死蜱	☆☆
		1	氧乐果	☆☆☆☆
		2	噻虫嗪	☆☆☆
		3	克百威	☆☆
甜瓜类	较高	4	甲胺磷	☆
		1	氧乐果	☆☆☆☆
		2	克百威	☆☆☆
		3	烯酰吗啉	☆☆
		4	乙酰甲胺磷	☆☆
鸡蛋	高	5	甲基异柳磷	☆
		1	甲硝唑	☆☆☆☆
		2	氟苯尼考	☆☆☆
		3	恩诺沙星	☆☆
		4	氯霉素	☆☆
		5	磺胺类(总量)	☆☆
		6	地美硝唑	☆☆
		7	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		8	氟虫腈	☆☆
		9	甲砒霉素	☆
		10	沙拉沙星	☆
		11	金刚烷胺	☆

食品细类（四级）	风险等级	序号	检验项目	风险指数
其他禽蛋	高	12	金刚乙胺	☆
		1	磺胺类(总量)	☆☆
		2	氯霉素	☆☆
		3	呋喃唑酮代谢物	☆☆
		4	氟苯尼考	☆☆
		5	甲砒霉素	☆
		6	金刚烷胺	☆
		7	金刚乙胺	☆
		8	氟虫脒	☆
大豆、赤豆、绿豆及豌豆、蚕豆、芸豆、小扁豆等	一般	1	铅(以 Pb 计)	☆☆☆
		2	铬(以 Cr 计)	☆☆☆
		3	赭曲霉毒素 A	☆☆
		4	吡虫啉	☆☆
		5	2,4-滴和 2,4-滴钠盐	☆☆
生干坚果	一般	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆
		2	过氧化值(以脂肪计)	☆☆
		3	铅(以 Pb 计)	☆☆
		4	螺螨酯	☆☆
生干籽类	一般	1	酸价(以脂肪计)	☆☆☆☆
		2	黄曲霉毒素 B ₁	☆☆☆
		3	过氧化值(以脂肪计)	☆☆
		4	镉(以 Cd 计)	☆☆
		5	克百威	☆
		6	溴氰菊酯	☆

第二章

Chapter 2

风险参数解析



第一节 微生物

引起食品微生物污染的主要原因归纳为：一是杀菌不完全。如杀菌温度过低、时间太短，杀菌后又受到二次污染等；二是生产过程污染。如车间环境、生产设备、生产操作人员的卫生情况、半成品在车间内部或厂内移动过程中的防护未按制度落实到位等；三是包装物污染。包装前对包装物没有进行清洗消毒，或清洗消毒不严格；四是贮藏和运输污染。贮藏和运输环境和条件不能做到密闭、无菌或低温。

风险防范建议：

一是食品生产企业应严格落实主体责任，注重生产全过程质量控制。首先应加强原物料的采购控制，切实把好源头关（食品原料中存在大量微生物，条件适宜时更易繁殖倍增）；其次应注重生产全过程、全方位质量控制，保持生产场所和生产设备的环境卫生，确保人、机、料的清洗消毒到位，保证关键控制点有效运行，减少微生物滋生带来的风险；还应严格按照灭菌工艺参数操作，根据需要采用各种手段杀灭原料、成品中的微生物。

二是食品经营单位应控制好销售食品的贮存环境。经营者应清楚销售食品的存放要求，严格按照销售产品标签上明示的贮藏条件保存食品，同时应对不同类别食品做好分隔，避免交叉污染。

三是监管部门应加强对重点产品涉及企业的巡查频次和力度。在日常巡查中应督促生产、经营单位做好生产场所卫生清洁及各类库房的环境条件控制，注重对其卫生清洁、消毒杀菌等记录的检查。

1. 菌落总数

🕒 风险描述

引起食品微生物污染的主要原因归纳为：一是杀菌不完全。如杀菌温度过低、时间太短，杀菌后又受到二次污染等；二是生产过程污染。如车间环境、生产设备、生产操作人员的卫生情况、半成品在车间内部或厂内移动过程中的防护未按制度落实到位等；三是包装物污染。包装前对包装物没有进行清洗消毒，或清洗消毒不严格；四是贮藏和运输污染。贮藏和运输环境和条件不能做到密闭、无菌或低温。

🕒 来源分析

食品从原辅料通过运输、贮存、加工直至制成成品以及销售等的各个环节都可能受到微生物的污染，如：生产环境的卫生状况不良，对设备清洗不干净或消毒不严，生产企业操作人员不按生产要求进行操作，在加工过程中生熟不分，在储存和运输中没有按照食品相应的要求进行（如冷链储存）等，都会导致菌落总数的超标。

🕒 监管建议

在食品生产企业推行建立HACCP食品安全管理体系，设定相应的温度和时间的关键控制点；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。



2. 大肠菌群

🕒 风险描述

大肠菌群是粪便污染指示菌，是反映食品卫生质量的指标之一。如检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。食用大肠菌群超标的食品，可能引起急性中毒、呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

🕒 来源分析

产品的加工原料、包装材料、生产设备、环境受污染，产品灭菌不彻底，生产企业操作人员不按生产要求进行操作，生熟不分开放置，没有按食品相应的要求进行储存和运输等，都可能会引起食品的大肠菌群超标。

🕒 监管建议

加强食品从业人员的食品卫生知识的培训；督促生产企业建立健全规范的食品卫生质量管理体系并严格执行；严格要求生产企业操作人员按生产要求操作，防止食品生产、储存、销售各环节受到大肠菌群的污染；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。



3. 霉菌

🕒 风险描述

霉菌是形成分枝菌丝的真菌的统称，种类繁多、繁殖能力极强，生活中霉菌无处不在，它不仅会使食品保质期变短、引起食品霉坏变质，同时其产生的毒素会引起中毒，甚至有些毒素还有致癌性。霉菌超标的食品，其感官品质明显下降。食用霉菌超标的食品，如果产生一定量的霉菌毒素，可能引起急性中毒、慢性中毒，严重的可能会致癌、致畸和致突变等，危害人体健康安全。

🕒 来源分析

生产企业的卫生水平参差不齐，不同的食品工厂由于产品种类不同，故污染的霉菌种类也有所差异。共同的污染源可能来自于水、不良的通风系统、操作人员与食品原料和包装材料，除此之外，食品生产车间或运输仓储管理不规范导致温度和湿度超标，以及食品从业人员对真菌相关知识欠缺，从而不能有效地预防霉菌对食品的污染。

🕒 监管建议

加强生产企业的进货渠道监督，杜绝使用陈年霉变原料；加强在库储藏监管和生产过程卫生监督管理，避免车间地面积水、避免使用吸湿材料和木制结构的包装容器，严格控制仓库车间的温度和湿度，保持房间通风，如有空调设施的空间需保证足够换气次数，使仓库车间环境不利于霉菌生长；向企业提供相关食品安全信息及行业内发展趋势，引导企业引进先进生产工艺、设备和科学管理规范提高质量控制和食品安全水平。



4. 酵母菌

🕒 风险描述

酵母菌对糖类、脂类等有较强的“糖酵解”能力，能以分解有机质的形式危害食品，造成食品的腐败变质，如啤酒酵母会导致水果和其他含糖食品腐败。食品酵母菌含量超标，表明该食品的生产环节卫生质量较差，以及这种食品已过分发

酵，很容易变质。酵母菌本身并非有害菌，但酵母菌超标会引起食物变质，食用酵母菌超标的食物可能会引起腹泻，危害人体健康。

来源分析

由于酵母喜欢有糖偏酸的环境中生长，生产过程中用于溶糖的容器、用具、输送管道、及生产设备易存在糖液残留物，当环境湿度大，换气不良，卫生条件差时可导致酵母飘浮于空气中；另外食品原料会带入酵母，如果酱、谷物、巧克力、香料或蜂蜜等。生产企业操作人员不按生产要求进行操作；对设备清洗不干净或消毒不严；加工环境卫生不达标等因素造成的交叉污染等。

监管建议

在食品生产企业推行建立HACCP食品安全管理体系，设定相应的温度和时间的关键控制点；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

5. 沙门氏菌



风险描述

沙门氏菌是一种重要的人畜共患病原菌。该菌在外界的生活力较强，分布极为广泛，菌型繁多，是我国和世界范围内常见的食品污染源。沙门氏菌不产生外毒素，主要是由食入活菌而引起食物中毒，且食入的活菌数量越多，发生中毒的机会越大。研究表明，人一旦接触并摄入大量（105~106 CFU/g）沙门氏菌，就会引起细菌性感染，进而在毒素的作用下发生食物中毒。常见的沙门氏菌中毒事件多由动物性食品引起，其中禽肉类比较突出。由于沙门氏菌血清型和宿主的不同，导致的临床中毒表现主要有以下五种类型：胃肠炎型、类伤寒型、类霍乱型、类感冒型以及败血症型，以胃肠炎型最为多见。一般在感染后6~48小时出现症状，轻者黏便、水便、腹痛、发烧，重者血便、腹胀、高烧不退、剧烈腹痛、呕吐，甚至发生死亡。

来源分析

沙门氏菌的污染源主要是人和动物的粪便，在动物、水、土壤、工厂和厨房设施的表面等均发现有该菌，可存在于多数食品中，包括肉及其制品。蛋及其制品，奶及其制品，鱼、酱油、巧克力等，其中主要是动物源性食品。

监管建议

加强食品生产企业对原料采购验证工作的监管，加强对养殖源头的实地考察与评估，做好原料的相关检验工作，杜绝使用病死禽肉；提高从业人员的素质和门槛，加强对从业人员的食品卫生知识培训，督促餐饮企业和食品生产企业按照规范生产经营。加大对相关产品的抽检力度，对不合格样品进行追踪溯源，加强对不合格生产企业的责任追溯和处罚力度。

6. 金黄色葡萄球菌



风险描述

金黄色葡萄球菌在自然界中无处不在，空气、水、灰尘及人和动物的排泄物中都可找到。是人类化脓感染中最常见的病原菌，也是国内外最常见的细菌性食物中毒病原之一。金黄色葡萄球菌感染多见于春夏季，中毒食品种类多，如奶、肉、蛋、鱼及其制品等。金黄色葡萄球菌的致病主要是其在一定条件下可产生相当数量的肠毒素，引起的食物中毒症状主要表现为激烈反复的呕吐、恶心，上腹不适或疼痛，腹泻等急性肠胃炎症状。

来源分析

一般来说，金黄色葡萄球菌可通过以下途径污染食品：食品加工人员、炊事员或销售人员带菌，造成食品污染；食品在加工前本身带菌，或在加工过程中受到了污染，产生了肠毒素，引起食物中毒；熟食制品包装不严，运输过程受到污染；奶牛患化脓性乳腺炎或禽畜局部化脓时，对肉体其他部位的污染。

监管建议

加强对生产人员的卫生监督，督促企业定期对生产加工人员进行健康检查，防止带菌人群对食品的污染；加强企业对生产原料的验收监管，防止病死肉品中金黄色葡萄球菌的带入；加强产品储存环境的监管，应在低温和通风良好的条件下贮藏食品，以防肠毒素形成；加强对消费者食品安全知识的宣传。

7. 铜绿假单胞菌



风险描述

铜绿假单胞菌原称绿脓杆菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌，是一种常见的条件致病菌，潮湿的环境是其存在的重要条件，广泛分布于自然界中，是土壤中最常见的小细菌之一。各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有该细菌的存在，正常情况下一般不致病，当机体抵抗力低下时可致病。除此以外，该菌具有耐药质粒可以形成耐药性。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，因其兼性化能自养代谢而对有机营养要求低，铜绿假单胞菌在瓶装水中可生长达到104 CFU/mL的水平。除产生异味等感官异常现象外，铜绿假单胞菌生长还可改变瓶装水理化指标，如直接影响亚硝酸盐含量。该菌可产生内毒素和其他致病因素，且具有侵袭性，是急性肠道疾病和食物中毒的病原菌。或者食入103~104个即可被侵害，尤其是抵抗力较差的老弱病幼人群，饮用含铜绿假单胞菌的瓶装水可能导致疾病的发生。

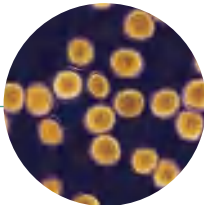
来源分析

一是中间流通环节、存放时间的影响，特别是水桶的循环使用增加了二次污染的风险；二是部分企业对卫生管理认识不足，人员操作不够规范，生产设备如过滤、罐装系统等消毒不彻底，在生产过程中交叉污染；三是回收桶未配备自动刷消毒设备，仅手工刷洗或罐装前在罐装机上短暂冲洗桶内壁，增加了二次污染的机会；四是生产车间内湿度太大，易滋生微生物；五是水源水污染铜绿假单胞菌。

监管建议

督促企业提高生产设备的自动化程度，减少手工操作，并配备自动刷洗消毒设备，防止二次污染；加强操作人员的食品卫生培训，进入车间须穿戴防护衣、帽（鞋），做好手的清洁和消毒；加强对企业环境卫生的抽检力度，严格监控企业管道设备、瓶盖、回收桶、罐装间的清洗和消毒，做好生产过程控制；合理使用消毒剂，保持有效的消杀浓度，保证生产环境、设备、人员的有效消毒；强化水源保护并加强水源污染的监测。

8. 嗜渗酵母计数



风险描述

嗜渗酵母是嗜高渗透压、耐盐耐糖的一类酵母，其含量与蜂蜜发酵程度相关。《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200 CFU/g。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜可能出现腹泻等不适症状，危害人体健康安全。

来源分析

嗜渗酵母主要在蜂蜜采集、生产加工等过程中产生，对蜂蜜品质影响较大，其含量与蜂蜜发酵程度相关。在蜂蜜生产加工过程中，主要来源于两个部分：一部分是在蜜蜂采集到蜂蜜收集加工这个过程中产生，包括源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物；另一部分是原蜜采集后加工生产过程中接触的空气、操作人员、设备和容器等的污染。

监管建议

建议消费者在超市选购蜂蜜的时候多观察，若气泡很多，可能是水含量及嗜渗酵母计数较高，品质相对差一些。企业应严格执行食品安全国家标准和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全，严格执行食品卫生法规，对不符合卫生法规要求的食物不得出售；加强对食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

9. 阪崎肠杆菌



风险描述

阪崎肠杆菌是奶粉（乳）制品中新发现的一种致病菌。其会引发婴儿、早产儿脑膜炎、败血症及坏死性结肠炎。多份研究报告表明婴儿配方奶粉是当前发现致婴儿、早产儿脑膜炎、败血症和坏死性结肠炎的主要感染渠道，在某些情况下，由阪崎肠杆菌引发疾病而导致的死亡率可达40%~80%。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）中规定，阪崎肠杆菌（仅适用于供0-6月龄婴儿食用的配方食品）不得检出。

来源分析

检出阪崎肠杆菌原因，可能是生产原料本身受到阪崎肠杆菌的污染；生产加工环境和设备中的阪崎肠杆菌污染产品。其次婴幼儿配方乳粉冲调、放置过程中阪崎肠杆菌有潜在生长的可能。

监管建议

消费者应注意婴幼儿配方乳粉冲调、放置的有关事项。企业要严格控制生产工艺条件和加工过程的卫生条件，严格执行食品安全国家标准和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全；监管部门应加强对食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

第二节

真菌毒素



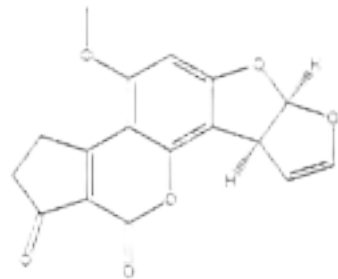
真菌毒素主要是黄曲霉毒素B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮和赈曲霉毒素A。黄曲霉毒素B₁超标主要集中在花生制品中，如花生油、花生米等；脱氧雪腐镰刀菌烯醇和赈曲霉毒素A主要出现在小麦和小麦粉产品中；玉米赤霉烯酮超标主要导致玉米粉及其制品不合格。粮、油制品中真菌毒素超标的主要原因一是生产所用原料陈旧霉变，二是成品的贮存环境潮湿导致食品霉变。

风险防范建议：

生产者把好原料质量关、控制好生产加工场所卫生和成品库的环境条件是降低真菌毒素污染的最有效途径；监管部门应加强对粮食加工品、食用植物油等生产厂家原料及成品库房的环境条件和原辅料进货台账的巡查。

1. 黄曲霉毒素B₁

化学结构式



风险描述

黄曲霉毒素已被分离鉴定出 12 种，被世界卫生组织（WHO）癌症研究机构划定为一类天然存在的致癌物，其中以黄曲霉毒素 B₁ 最为多见，其毒性和致癌性也最强。黄曲霉毒素 B₁ 存在于土壤、动植物、各种坚果，特别是花生和核桃中，一般以热带和亚热带等南方高温、高湿地区受污染最为严重。黄曲霉毒素耐热，280℃才可裂解，故一般烹调加工温度下难以破坏。黄曲霉毒素具有较强的致癌性、致突变性和致畸性，能使鱼类、禽类、家畜和灵长类动物诱发实验性肝癌。大量的流行病学调查均证实，黄曲霉毒素的高摄入量 and 人类肝癌的发病率密切相关。

来源分析

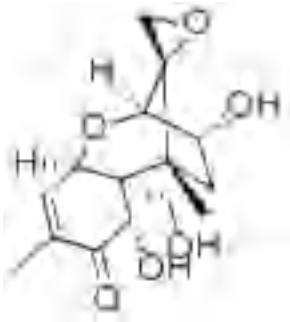
黄曲霉毒素B₁是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物。在有氧、温度高（30℃ - 33℃）和湿润（89% - 90%）条件下容易生长，从而造成贮存的花生、玉米、棉籽、椰子、核桃及其他坚果等食物的污染，尤其是当粮食未能及时晒干及储藏不当时往往容易被黄曲霉或寄生曲霉污染而产生此类毒素。另外，生产企业没有严格进行原料质量控制、产品加工过程中工艺控制不当，也会造成黄曲霉毒素B₁超标。

监管建议

加大对玉米、花生等为主要原料的食品生产、加工企业，特别是“土榨油”生产作坊的检测力度，应严格执行食品安全国家标准 和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全。加强食品从业人员的食品卫生知识培训，严格把关每一个生产环节，确保产品的质量和安全。加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

2. 脱氧雪腐镰刀菌烯醇（呕吐毒素）

化学结构式



风险描述

脱氧雪腐镰刀菌烯醇是镰刀菌属产生的一种B型单端孢霉烯族真菌毒素。对动物和人都具有很强的致呕吐能力，因此又被称为“呕吐毒素”。脱氧雪腐镰刀菌烯醇常与其他真菌毒素共存，被食后可以共同作用于人体，对人类健康造成很大的威胁。脱氧雪腐镰刀菌烯醇具有很强的细胞毒性和胚胎毒性，能引起人类食管癌、IgA肾病、克山病和大骨节病等。

来源分析

脱氧雪腐镰刀菌烯醇常由粮食类谷物附带的禾谷镰刀菌、尖孢镰刀菌等一系列菌类产生，多存在于温热带地区的饲料中，因此在谷物中脱氧雪腐镰刀菌烯醇中毒率最高。中国谷物类原料呕吐毒素的污染相当普遍，其次是油籽类原料。

监管建议

加大以小麦、大麦、燕麦、玉米等谷类作物主要原料的食品生产、加工企业的检测力度，应严格执行食品安全国家标准和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全，严格执行食品卫生法规，对不符合卫生法规要求的食物不得出售；加强对食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

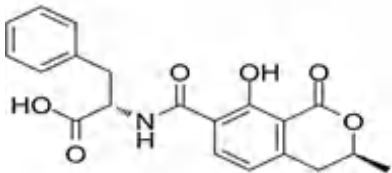
进食被赭曲霉毒素A污染的饲料后导致体内赭曲霉毒素A的蓄积，而且不易被代谢降解因此动物性食品尤其是猪的肾脏、肝脏、肌肉、血液以及乳和乳制品中常有赭曲霉毒素A检出。

监管建议

加大以小麦、大麦、燕麦、玉米等谷类作物主要原料的食品生产、加工企业的检测力度，应严格执行食品安全国家标准和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全，严格执行食品卫生法规，对不符合卫生法规要求的食物不得出售；加强对食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

3. 赭曲霉毒素A

化学结构式



风险描述

赭曲霉毒素A在作物储存期间形成，已知可在动物中造成一些毒性影响。最敏感和最显著的影响是伤肾，但此毒素也可影响胎儿发育和损害免疫系统。有明确证据显示，暴露于赭曲霉毒素A会在动物中引起肾毒和肾癌，有迹象显示此种毒素会对人类肾脏产生影响，但其与肾毒和肾癌的关联尚不明确。赭曲霉毒素A是被国际癌症研究机确定为ⅡB类致癌物，《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，赭曲霉毒素A在谷物碾磨加工品小麦粉的最大限量值为5.0 μg/kg。

来源分析

赭曲霉毒素A是由多种生长在粮食（小麦、玉米、大麦、燕麦、黑麦、大米和黍类等）和蔬菜（豆类）等农作物上的曲霉和青霉产生的，现已发现有7种曲霉和6种青霉菌能产生赭曲霉毒素A，但主要由纯绿青霉、赭曲霉和碳黑曲霉产生。赭曲霉毒素A首先在玉米中发现以后又相继从谷物和大豆中检出。粮谷类、水果、葡萄酒、啤酒、咖啡、可可和巧克力、中草药、调味料等多种植物产品和食品均可被赭曲霉毒素A污染。动物饲料中赭曲霉毒素A的污染也非常严重，动物



第三节

食品添加剂



食品生产经营者超范围、超限量使用食品添加剂甚至违规添加，一直是诱发我国食品安全风险的重要原因之一。目前，大多数企业能够认识到滥用食品添加剂带来的风险隐患，但有部分规模小的企业因食品安全意识淡薄，超量使用食品添加剂的问题突出。

超量使用食品添加剂主要原因包括：

一是生产者为了延长保质期、或使产品呈现更好的卖相或口感，存在侥幸心理故意超范围、超限量添加；

二是生产者对GB 2760标准理解不到位，没有正确掌握各类食品添加剂最大允许使用量，或对食品的分类不清误用所致；

三是在产品加工过程中没有严格的按标准控制添加量（如配料时所用计量器具不够精确或仅凭经验随意添加，或未考虑到原料到成品的质量差问题）；

四是我国食品添加剂使用标准要求，对食品中添加剂含量的检测以最终产品为主，兼顾过程中原料及半成品的检测控制，但有些企业所使用的基本原材料购自上游企业，加上自身检验检测能力不足，无法对食品添加剂成分进行检测，导致食品添加剂可能会沿着供应链传输，风险未能得到及时控制。

风险防范建议：

一是食品生产企业要严格遵守相关标准法规。生产企业应严格遵守GB 2760的要求，在达到预期效果的前提下尽可能降低各类食品添加剂在食品中的使用量。积极通过改进工艺、革新技术等手段从技术、工艺上控制褐变、氧化变质、有害微生物的污染和繁殖，从源头减少食品添加剂的使用。生产者应加强食品安全知识及相关标准的学习，搞清楚自身产品在GB 2760标准中的分类，按照 GB 7718 的要求在产品标签上标识。

二是监管部门需进一步加强对使用食品添加剂的科学指导，并要立足实际对症下药，实施精准监管。加强对食品生产经营者如何使用GB 2760及产品标准等相关知识的培训和指导，进一步强化食品添加剂滥用行为的监管力度，特别是要提高食品添加剂滥用行为的经济成本，从源头上遏制非法滥用食品添加剂的行为。对于滥用食品添加剂的现象，还应从各自的实际出发，实施分类分级的精准监管。通过对食品监督抽查数据的分析，确定本地区最具风险的食品添加剂种类；将对食品添加剂依赖程度高的地方特色食品列入监管重点，并将企业规模较小、技术含量低且供应链一体化程度较差的食品企业作为监管重点。要将专项治理与系统治理相结合；

三是消费者应树立正确的消费观，认真研读食品标签。消费者要以正确心态选购食品，避免过度追求食品的外观，如色泽过分鲜亮的黄花菜、韧性较强的粉丝等。在选择食品之前，可以通过研读食品标签辨认该食品中是否添加了食品添加剂。

1. 膨松剂（铝的残留量，Al）

◎ 风险描述

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。硫酸铝钾、硫酸铝铵是传统的食品添加剂，常在油条、焙烤食品、包子、馒头等食品的生产中作为膨松剂使用，使得一些食品中铝含量较高。2012年，国家食品安全风险评估中心的评估结果显示，经常食用含铝量较高食物的消费者，存在一定的健康风险。铝可导致运动和学习记忆能力下降，并会影响儿童智力发育；铝亦可影响雄性动物的生殖能力和抑制胎儿的生长发育；铝还可通过与钙、磷的相互作用造成骨骼系统的损伤和变形，出现软骨症、骨质疏松等。

◎ 来源分析

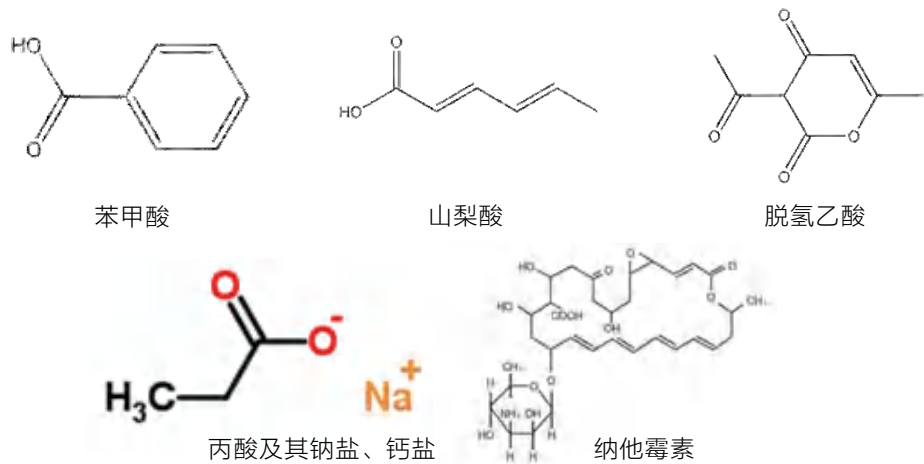
可能个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。含铝膨松剂膨化固型效果好，价格低，部分食品生产企业和餐饮服务单位法律意识淡薄，未能及时关注国家出台的有关规定及公告，致使其超量或超范围使用。

◎ 监管建议

加大宣传培训力度，让更多的食品从业人员和消费者科学认识食品添加剂，提高全社会的食品安全意识和水平；督促餐饮企业密切关注国家相关规定和公告；加强对企业食品添加剂仓库、台账、使用记录等的突击检查；加强行政执法与刑事司法的衔接，建立食品安全刑事案件预先通报和公安机关提前介入机制，加强部门间的有效配合与协助。

2. 防腐剂（苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、丙酸及其钠盐、钙盐、纳他霉素）

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。防腐剂可以抑制食品腐败菌的生长，延长食物的保质期，避免因食品腐败导致的食品安全问题，目前，食品加工最常用的人工防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐和丙酸及其钠盐、钙盐。

苯甲酸及其钠盐是一种广谱的酸性防腐剂，能够抑制或杀灭微生物，对酵母菌、霉菌及部分细菌作用效果很好，并且价格低廉，被广泛用于多类食品中。FAO/WHO食品添加剂联合专家委员会评估苯甲酸可以被机体快速而有效的代谢和排出，对组织无明显损害；但苯甲酸也可能存在一定的细胞毒性、致突变作用、遗传毒性及对雄性动物的生殖毒性。

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，其对霉菌、酵母和其他好氧性细菌有抑制生长的效果，具有高效防腐性和食用安全性，是目前应用最广泛的合成防腐剂。一般认为山梨酸是相对无毒的添加剂，山梨酸在生物体内可被代谢成二氧化碳和水；但也有关于山梨酸引起皮肤刺激性、过敏性和超敏性反应的报道。

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，其抑菌作用基本不受食品酸碱度的影响，也不受加热的影响，稳定性较高，对细菌、酵母菌、霉菌和大肠杆菌等微生物的生长都能起到很好的抑制作用，其防腐效果优于苯甲酸。脱氢乙酸急性毒性低。多种动物实验中，脱氢乙酸也没有表现出慢性毒性，只有长期超大剂量喂服（猴子每千克体重服用 200 mg）的情况下，才会引起生长紊乱和器官的生理变化。人体长期服用1.5~100 mg的脱氢乙酸未见病变反应，过量服用则可能会引起胆结石。

丙酸及其钠盐、钙盐是酸型防腐剂，起防腐作用的主要是未离解的丙酸。丙酸钠盐、钙盐为白色粉末，水溶性好，对光和热稳定，气味类似丙酸。丙酸及丙酸盐均很易为人体吸收，并参与人体的正常代谢过程，无危害作用，但抗菌作用没有山梨酸类和苯甲酸类强。丙酸及盐类有良好的防霉效果，对细菌抑制作用较小，对酵母无抑制作用，故常用于糕点、

面包和乳酪中。钙盐不能与膨松剂碳酸氢钠一起使用会生成不溶性盐类降低CO₂的产生，钠盐的碱性会延缓面团的发酵，故西点中常用丙酸钠，而面包中常用丙酸钙。

纳他霉素是一种天然、广谱、高效安全的酵母菌及霉菌等丝状真菌抑制剂，它不仅能够抑制真菌，还能防止真菌毒素的产生。纳他霉素对人体无害，很难被人体消化道吸收。

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和：防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。该项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，未严格控制各防腐剂的用量造成的，长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

来源分析

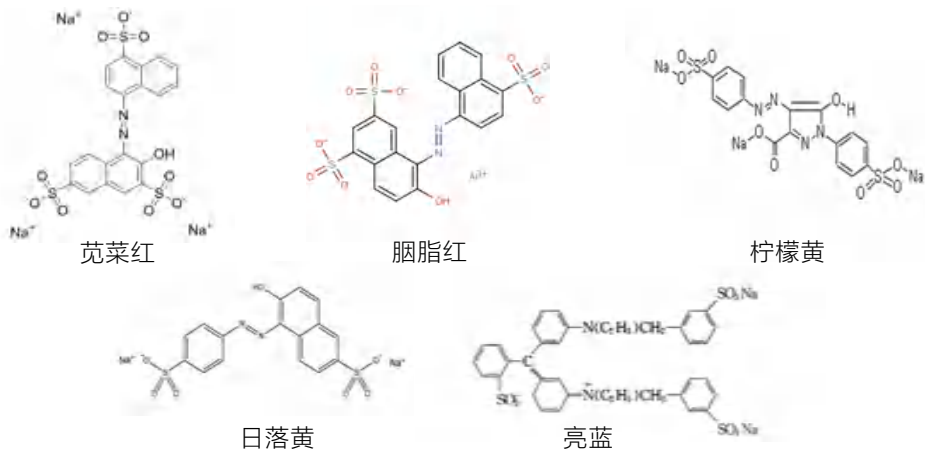
不法商家为求更大的经济利益，违规过量使用防腐剂；生产厂商对国家标准不了解或了解的不够透彻，随意添加，造成超范围使用或超量使用的现象；生产厂家忽视了原料中的本底，再向产品中添加防腐剂，也有可能造成防腐剂使用量超标的现象；自然界中许多动植物产品（如红莓、大枣等）本身及一些产品的生产工艺（如乳制品发酵）过程也会产生苯甲酸等防腐剂。

监管建议

监督执法机构应在执法工作中考虑原料带入和天然本底的现象，酌情设定本底带入限值；广泛开展食品防腐剂的添加相关的培训，尤其针对一些小摊点，家庭作坊等的生产从业者；政府执法监督部门应加强监督力度和执法力度，对那些小作坊，小生产厂家采用信用档案等手段进行更有效的管理，并对违规使用防腐剂的商家进行严厉处罚。

3. 合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）

化学结构式



风险描述

柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。着色剂是指以给食品着色为主要目的的添加剂，也称食用色素，可分为天然色素和人工合成色素两类，天然食用色素指从动物和植物组织及微生物（培养）中提取的色素，人工合成色素则是指人们用人工化学合成方法所制得的色素。人工合成色素相对于天然色素而言，具有颜色更鲜艳，着色力更强，成本更低的优点，所以目前被广泛应用于现代食品工业。人工食用色素的使用伴随着各种争议，目前主要的争议在于人工色素是否具有致癌性、是否存在人体不耐受及是否会提高儿童患多动症的风险上。

来源分析

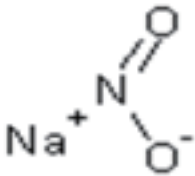
生产厂家为了获取更高的经济利益，未按照国标规定，过量或违规使用；还有些生产者对国家标准不够了解，大量添加同一种颜色的不同色素，导致食品中相同色泽着色剂比例之和超标。

监管建议

政府相关部门应加强食物生产厂家的资质审核，完善落实小摊贩的登记管理制度；对生产从业者开展添加剂使用知识培训；同时应强化监督监管，加强对街边摊贩的抽检力度，对大企业要针对企业原辅料采储、生产环境条件、生产记录、出厂检验、销售记录等各环节全面检查，严厉打击违法违规行为。

4. 护色剂（亚硝酸盐）

化学结构式



风险描述

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，亚硝酸盐广泛存在于自然界中，粮食、鱼类、蛋类、蔬菜、肉类中都含有较低亚硝酸盐，人的唾液中含有 6~10 mg/L 亚硝酸盐。在各种肉制品加工制作中，亚硝酸钠的使用是相当普遍的，其作用包括：优良的呈色作用，使成品色泽红润；可抑制肉毒梭状杆菌及其他腐败菌生长繁殖；还有抗氧化作用，延缓腌肉腐败变质；以及改善风味等。人体通过食物摄入少量的亚硝酸盐能够通过尿液排出，不会在体内蓄积，日常膳食中适量的亚硝酸盐不会对人体造成危害。但是，食入过量亚硝酸盐会引起中毒。亚硝酸盐引起人体中毒的剂量为 0.3~0.5 g，致死量为 3 g，毒理学分类属“剧毒”类物质。《中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012 年第 10 号）规定，禁止餐饮服务单位使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

来源分析

亚硝酸盐集护色和防腐功能于一身，且价格低廉。一些生产商为了使商品达到更为诱人的外观和更为长时间的保质期而肆意添加亚硝酸盐；部分生产企业唯利是图，为了降低成本提高利润，对供应链以及加工过程中把关不够严格，采用的原材料不够新鲜，需加入更多亚硝酸盐用以护色、防腐；此外，加工原材料肥瘦比例、腌制时间温度以及熟肉加工过程中反复使用肉汤等程序也影响最终产品的亚硝酸盐残留量。

监管建议

监管部门应当加强监管广度和力度，减少监管盲点，加强对不合格企业的处罚力度，根据标准更新情况以及消费周期及时制定监测方案细则，有效开展对生产企业、经营商的监督管理，解决食品亚硝酸盐超标的质量问题；此外，有关部门需组织有针对性的培训、扩大对食品安全的宣传力度，树立和提高消费者食品安全观念、增加生产企业的法律意识。

5. 漂白剂、抗氧化剂、防腐剂（二氧化硫残留量）

风险描述

二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等是有效的漂白剂、防腐剂、抗氧化剂，在食品加工生产中的应用由来已久，日常检测时以二氧化硫残留量作为判定依据。人体摄入少量二氧化硫和亚硫酸盐会被体内亚硫酸盐氧化酵素（酶）作用转变成硫酸盐，由尿液排出体外，因此一般不会对人体健康造成不良影响。但大量摄入二氧化硫超标的食物，易出现头晕、呕吐、腹泻、全身乏力、胃黏膜损伤等，严重时伤害肝、肾等脏器。人体长期过量摄入二氧化硫，则可能对各种系统、器官组织都会产生不利影响，例如损害支气管和肺，进而诱发各种呼吸道炎症。

来源分析

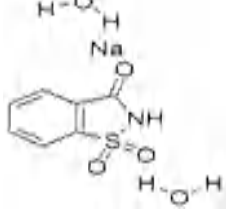
食品中二氧化硫残留的主要原因是厂家在生产过程中使用了亚硫酸盐（含硫磺）对产品进行熏蒸或浸泡，其目的既可以降低虫害，延长保存时间，又可以保持产品鲜艳的色泽，防止产品发生褐变。部分生产厂家食品安全知识有限，法律意识淡薄，在生产过程中没有按照国家标准规定进行生产；甚至一些不法商贩在利益驱使下，明知不可为而为之，过度追求产品外观好看并延长保质期，超量或超范围使用亚硫酸盐类添加剂更甚者使用工业硫磺，并且无后续的二氧化硫清除技术，对二氧化硫产生的危害置之不理。

监管建议

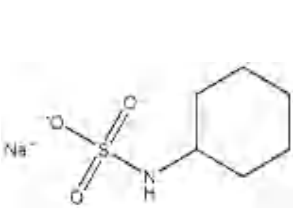
建议进一步加大宣传力度，加强对不合格企业的处罚力度，责令整改，同时对相关企业增加抽检频次；加强对食品生产企业所使用的原材料的质量监管；针对生产企业负责人、采购及生产人员等开展食品添加剂标准和使用培训；增强公众法律意识，畅通投诉渠道，鼓励公众举报投诉食品小作坊生产经营违法行为。

6. 甜味剂（糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖）

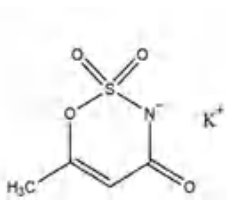
化学结构式



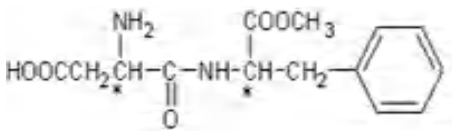
糖精钠



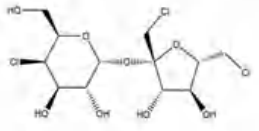
甜蜜素



安赛蜜



阿斯巴甜



三氯蔗糖

风险描述

糖精钠是世界上使用最早的人工合成甜味剂，广泛使用的是其钠盐，糖精的甜度是蔗糖的200~700倍，同时具有价格低廉、性能稳定、且只提供低热量等优点，曾被广泛用于食品中，但由于其安全性一直存在争议，各国对其使用量和使用范围都在不断减少。

甜蜜素的化学名称为环己基氨基磺酸钠，甜度约为蔗糖的30~80倍。甜蜜素甜味比较纯真，可以代替蔗糖或与蔗糖混合使用，能高度保持原有食品风味，也是一种低热量甜味剂。

安赛蜜的化学名称为乙酰磺胺酸钾，又称AK糖，是目前世界上稳定性最好的甜味剂之一，广泛应用于各种食品中，主要赋予食品甜味，但是不会引起剧烈血糖反应。

阿斯巴甜，别名为阿斯巴坦，又称甜味素、蛋白糖、天冬甜母、天冬甜精、天苯糖等，属于常用的人造甜味剂，具有甜味高、热量低的特点。长期食用阿斯巴甜超标的食品，可能会影响人体的糖代谢，对身体健康有一定影响。

三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，三氯蔗糖作为甜味剂可以用于焙烤食品、饮料、调味品等部分食品中，但在豆制品中不得使用。

现有的研究结果并不能证实甜味剂具有致癌性。但还有报道称短时间内食用大量糖精，可引起血小板减少会导致急性大出血，甚至引发恶性事件，近年有研究表明，甜味剂的摄入会改变肠道微生物菌落，进而增加罹患葡萄糖耐受不良症的风险。

来源分析

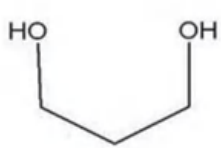
人工甜味剂的甜度通常百倍于蔗糖，而价格较蔗糖反而更便宜，有些生产企业为降低生产成本，同时增加产品的口感，在产品中过量添加甜蜜素、糖精钠、安赛蜜等甜味剂，这也是食品中甜味剂超标的最直接原因，有些食品（比如水果制品）加工门槛较低，有些甚至是家庭作坊，其从业者可能对添加剂添加限量不了解，为了提高产品甜度，盲目添加，造成超量添加或超范围添加。也可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，添加甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料及生产环节把关不严造成。其次在白酒中检出甜味剂的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，违规添加；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成的交叉污染。

监管建议

政府相关部门可针对相关从业人员，特别是一些小商小贩或家庭作坊的从业者开雇食品添加剂使用方面的相关培训，提高其质量控制意识和法律意识；监督执法人员可加大不合格类别食品的抽检力度，加大不合格食品生产企业或个人的处罚力度。

7. 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂等功能（丙二醇）

化学结构式



风险描述

丙二醇是一种食品添加剂，在食品中主要起到稳定和凝固、抗结、消泡、乳化、水分保持、增稠等作用。丙二醇并不是人体需要的营养成分，虽然毒性更低，但还是要尽量少摄入。摄入丙二醇之后，大约有45%会经过肾原封不动地排出体外，其余的则在体内代谢为乳酸。如果食用量过大，产生的乳酸不能及时排出，就会在血液和肾脏累积，从而导致中毒。中毒主要影响神经系统，比如呼吸变缓、心率降低、失去意识等。

来源分析

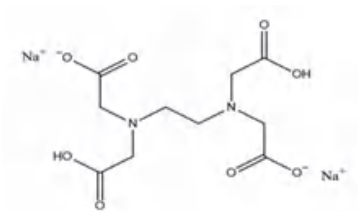
丙二醇在糕点中使用较多，它可以使食物获得更好的口感，并且让良好的口感保持更长的时间。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，丙二醇的最大使用量应不超过 3.0 g/kg。糕点中丙二醇超标的原因，可能是个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用食品添加剂丙二醇，或者其使用的复配添加剂中丙二醇含量过高。

监管建议

建议进一步加大宣传力度，加强对不合格企业的处罚力度，责令整改，同时对相关企业增加抽检频次；加强对食品生产企业所使用的原材料的质量监管；针对生产企业负责人、采购及生产人员等开展食品添加剂标准和使用培训；增强公众法律意识，畅通投诉渠道，鼓励公众举报投诉食品小作坊生产经营违法行为。

8. 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂（乙二胺四乙酸二钠）

化学结构式



风险描述

乙二胺四乙酸二钠是食品安全国家标准 GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》中允许使用的添加剂，有防腐、稳定、抗氧化、凝固的作用，可以被用于饮料制品、乳制品、酱腌菜、罐头及果脯等食品中。若不按规定或超限量使用乙二胺四乙酸二钠，就会影响人的身体健康，导致人体中微量元素的流失，对上呼吸道、眼睛、黏膜产生影响，可引起呕吐、腹泻、和急腹痛等症状，还可引起暂时性的肾脏功能障碍或血压下降。

来源分析

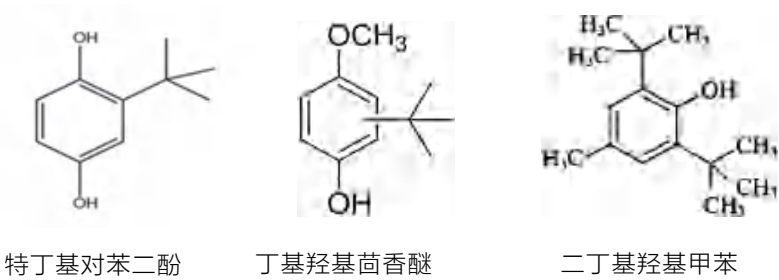
食品中的乙二胺四乙酸二钠一般是作为食品添加剂，为了阻止金属离子使食品产生变质、变色、变浑浊，有效地遏制维生素C被氧化而加入食品中的，乙二胺四乙酸二钠超标可能是部分生产厂家食品安全知识有限，法律意识淡薄，在生产过程中没有按照国家标准规定进行生产。

监管建议

建议进一步加大宣传力度，加强对不合格企业的处罚力度，责令整改，同时对相关企业增加抽检频次；加强对食品生产企业所使用的原材料的质量监管；针对生产企业负责人、采购及生产人员等开展食品添加剂标准和使用培训；增强公众法律意识，畅通投诉渠道，鼓励公众举报投诉食品小作坊生产经营违法行为。

9. 抗氧化剂（特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）

化学结构式



风险描述

特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯等抗氧化剂，可减缓油脂被氧化，避免酸败现象。少量食用不会对身体带来健康危害，如果长期大量食用，有潜在健康危险。可能会引起耳鸣、恶心、呕吐、腹痛、虚脱。也会导致儿童多动症，以及哮喘，鼻炎和皮炎，它也可能进一步加重多动症的症状和烦躁不安。除此之外它可能会对妇女体内雌激素水平有影响。

来源分析

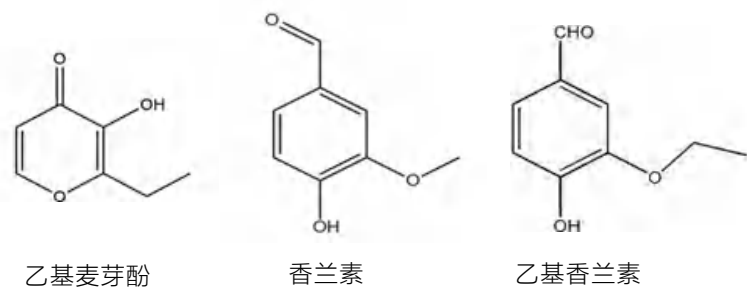
食品中特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯检测值不符合产品明示质量要求或者国家相关标准要求的原因，可能是生产企业为防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性而超范围或超限量使用。

监管建议

建议进一步加大宣传力度，加强对不合格企业的处罚力度，责令整改，同时对相关企业增加抽检频次；加强对食品生产企业所使用的原材料的质量监管；针对生产企业负责人、采购及生产人员等开展食品添加剂标准和使用培训；增强公众法律意识，畅通投诉渠道，鼓励公众举报投诉食品小作坊生产经营违法行为。

10. 食品用合成香料（乙基麦芽酚、香兰素、乙基香兰素）

化学结构式



风险描述

乙基麦芽酚是一种香味增效剂，对食品的香味改善和增强具有显著效果，且能延长食品的储存期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定：植物油脂、动物油脂（包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等）不得添加食品用香料、香精。监督抽检发现食用植物调和油超范围使用乙基麦芽酚的现象较多，过量食用乙基麦芽酚会对肝脏有影响，可能会导致头痛、恶心、呕吐等。

香兰素是一种常用食品添加剂，因具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，广泛运用于各种需要增加奶香气的调香食品中，尤其是乳制品、烘焙食品、饮料和食用油中。按照标准要求使用香兰素不会对人体造成健康危害，但大量摄入香兰素会导致头晕、恶心等症状，严重时会造成肝、肾损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，0至6个月婴幼儿配方食品中不得添加任何食用香料，较大婴儿和幼儿配方食品可按照规定限量使用香兰素。

乙基香兰素是一种常用食品添加剂，其香气是香兰素的3~4倍，广泛运用于各种需要增加奶香气的调香食品中，尤其是乳制品、烘焙食品、饮料和食用油中。按照标准要求使用乙基香兰素不会对人体造成健康危害，但大量摄入香兰素会导致头晕、恶心等症状，严重时会造成肝、肾损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，0至6个月婴幼儿配方食品中不得添加任何食用香料，较大婴儿和幼儿配方食品可按照规定限量使用乙基香兰素。

来源分析

28种食物中禁止添加食品用香精、香料，包括巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、稀奶油、植物油脂、动物油脂（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪）、无水黄油/无水乳脂、新鲜水果、新鲜蔬菜、冷冻蔬菜、新鲜食用菌和藻类、冷冻食用菌和藻类、原粮、大米、小麦粉、杂粮粉、食用淀粉、生/鲜肉、鲜水产、鲜蛋、食糖、蜂蜜、盐及代盐制品、婴幼儿配方食品、饮用天然矿泉水、饮用纯净水、其他饮用水、茶叶/咖啡。如果在1段婴幼儿配方乳粉检出香兰素，可能是企业在切换不同月龄婴幼儿食品生产线时，清场不彻底导致；其他食品中添加过量也可能是不法商贩为了达到以次充好、以假乱真等目的，违法添加此类物质。

监管建议

建议进一步加大宣传力度，加强对不合格企业的处罚力度，责令整改，同时对相关企业增加抽检频次；加强对食品生产企业所使用的原材料的质量监管；针对生产企业负责人、采购及生产人员等开展食品添加剂标准和使用培训；增强公众法律意识，畅通投诉渠道，鼓励公众举报投诉食品小作坊生产经营违法行为。

第四节 污染物

食品中污染物包括有机污染物和无机污染物，不合格食品中超标的污染物主要是镉、铅、苯并[a]芘、溴酸盐、亚硝酸盐、N-二甲基亚硝胺、氰化物等。重金属污染是指食品在生产、加工或运输过程中受到由重金属或其化合物造成的污染。过量的重金属物质会在人体中富集，一定程度后导致组织器官病变，危害人体健康。其中重金属镉超标主要集中在皮皮虾、蟹等水产品 and 韭菜等蔬菜中；亚硝酸盐项目超标主要集中在酱腌菜、肉制品和瓶（桶）装饮用水等产品；苯并[a]芘超标是引起食用植物油不合格的主要项目，主要原因是压榨过程或烘炒温度过高造成的；N-二甲基亚硝胺项目主要在水产制品中检出超标。此外，瓶（桶）装饮用水被检出溴酸盐超标，氰化物超标仍是导致白酒不合格的重要指标之一。引起食品中污染物超标的主要原因：一是原料在种养殖环节环境迁移性或加工过程中污染所致；二是生产者对原料的验收标准不够严格所致。

风险防范建议：

食品中的污染物超标分为环境迁移性污染和加工过程性污染。针对重金属等环境迁移性污染，为了将风险降至最低，建议食品加工者一定要把好原料质量关，严格落实索证、索票制度，在原辅料投入使用最好进行对其中的污染物进行检验；针对加工过程中的污染，建议生产加工者在生产前做好设备的清洁、同时规范好消毒剂的使用等。监管部门在日常巡查时应加强对企业索证索票情况和生产记录的核查。

1. 铅（Pb）

风险描述

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。随着工业市场的迅速发展，铅被广泛应用到各行各业，对环境和人体的危害越来越严重。目前铅主要是通过食物、饮用水、空气等方式影响人体健康，金属铅进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，其余大量则会在体内沉积。铅主要侵犯神经系统、造血器官和肾脏，常见中毒症状有食欲不振、胃肠炎、口腔有金属味、失眠、头昏、关节肌肉疼痛、腹痛及便秘或腹泻、贫血等，后期会出现急性腹痛或瘫痪。

来源分析

工业生产中废水废渣直接排入水体及土壤中，汽车废气中重金属沉降到地面、农业生产中污水灌溉、农药、劣质化肥的不合理使用等。企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中。

监管建议

检查农作物种植和动物养殖是否按国家相关法律法规要求进行选址，是否定期清除潜在污染源；督促食品生产企业加强食品原料、辅料的验收工作，避免使用受重金属污染的原辅料；指导种植、养殖户配方施肥、合理给药、科学生产，推广先进农业技术；日常巡查中加强对企业生产原料及仓库、台账、使用记录等的突击检查。



2. 镉（Cd）

风险描述

镉是银白色有光泽的金属，熔点 320.9℃，沸点 765℃，相对密度 8.642。镉是人体非必需元素，在自然界中常以化合物状态存在。金属镉毒性很低，但其化合物毒性很大。人体的镉中毒主要是通过消化道与呼吸道摄取被镉污染的水、食物、空气而引起的。镉在人体积蓄作用，潜伏期可长达 10~30 年。镉被人体吸收后，主要是对肾脏、肝脏产生危害，还容易造成骨质疏松、变形、关节疼痛等一系列症状，如日本富山县镉中毒事件的“痛痛病”。即上世纪初期开始，日本富山县的水源遭受上游含镉废水的污染，用该水源灌溉农田，造成稻米等食物中镉含量增加，人们由于食用该种大米和被污染的水源，导致镉中毒，引起全身各部位会发生神经痛、骨痛、骨骼萎缩变形、骨折，疼痛难忍，因此得名“痛痛病”。

来源分析

一是环境污染（水体、土壤）是造成食品中重金属镉超标的主要因素，如大米镉超标等；二是由于食品的不规范生产加工过程而引入的镉污染，三是由于其他来自交通、生活垃圾等中的镉污染。

监管建议

监督食品生产企业进行原料的相关采购验证工作，严格验货制度，索取含镉项目的检验合格报告，防止不合格原辅料购入；要求企业对种植和养殖源头进行实地考察与评估，采购符合种植、养殖条件的产品；加大对镉含量高产品的抽检力度；加强相关知识的宣传，提醒消费者保持饮食的多样化，不要挑食、偏食。



3. 汞（Hg）

风险描述

汞俗称水银，熔点-38.87℃，沸点356.6℃，密度13.59 g/cm³，是常温常压下唯一以液态存在的金属，是一种银白色闪亮的重质液体，常温下即可蒸发，汞蒸气和汞的化合物多有剧毒。最危险的汞有机化合物为二甲基汞，仅几微升接触在皮肤上即可致死。汞可以在生物体内积累，很容易被皮肤以及呼吸道和消化道吸收。汞中毒以慢性为多见，主要发生在生产活动中，长期吸入汞蒸气和汞化合物粉尘所致。以神经异常、齿龈炎、震颤为主要症状。大剂量汞蒸气吸入或汞化合物摄入即发生急性汞中毒。对汞过敏者，即使局部涂沫汞油基质制剂，亦可发生中毒。

来源分析

汞化合物可以用于电器仪表、制药造纸、油漆、颜料等工业，造成工业“三废”中大量的汞进入环境，成为较大的汞污染源。汞污染食品主要通过含汞的工业废水污染水体，使得水体中的鱼、虾和贝类等受到污染；含汞农药的使用，直接污染植物性食品原料，同时，农田淤泥中含汞过高，也会导致农产品或其他水生物受到汞的污染。

监管建议

主要是加强对原料产地环境的监督，确保农作物种植地远离汞污染区。监督食品生产企业对原辅料的索票检验制度，避免使用汞污染的原辅料，监管人员加大对企业生产原料及仓库、台账、使用记录等的检查频率。



4. 铬（Cr）

风险描述

铬虽然是人体内必需的微量元素之一，但是不能过量摄入。铬过量摄入会导致慢性中毒，往往以局部损害开始逐渐发展到不可救药。铬通过消化道、呼吸道、皮肤和黏膜侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。通过呼吸道进入的则易积存在肺部，引起鼻炎、咽炎和支气管炎等。

来源分析

造成小麦中铬不合格的主要原因，包括小麦生长的过程中会吸收环境中的铬；收割加工过程中引入。

监管建议

检查农作物种植和动物养殖是否按国家相关法律法规要求进行选址，是否定期清除潜在污染源；督促食品生产企业加强食品原料、辅料的验收工作，避免使用受重金属污染的原辅料；指导种植、养殖户配方施肥、合理给药、科学生产，推广先进农业技术；日常巡查中加强对企业生产原料及仓库、台账、使用记录等的突击检查。

5. 总砷（As）



风险描述

总砷中的三氧化二砷，就是俗称的砒霜，因此总砷有时也被俗称为砒霜。砒霜的毒性很强,进入人体后能破坏某些细胞呼吸酶,使组织细胞不能获得氧气而死亡；还能强烈刺激胃肠黏膜，使黏膜溃烂、出血；亦可破坏血管，发生出血，破坏肝脏，严重的会因呼吸和循环衰竭而死亡。因此在食品中对总砷的残留量有着严格限制。

来源分析

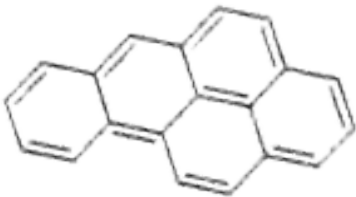
食物中砷污染的主要原因有：含砷的废水等污染农作物和土壤，对食品造成砷污染；无机砷农药的使用，以及有机砷类杀菌剂的过量使用可致农作物中砷含量明显增加；饲料中添加一定量有机砷制剂有助于动物的生长。但在现实饲料生产销售过程中，一些不法生产及经销商，为达到快速生长效果，谋求市场空间及高额利润，大剂量使用这些微量元素。加上广大养殖农户文化水平低，科学养殖意识不强，只知道使用配合饲料或饲料添加剂效果好、效益高，就盲目使用大量的微量元素，却不知饲料中过量添加的微量元素，积聚在动物体内，通过其产品传递给人类而影响人体健康。

监管建议

建议进一步加大种养殖户对砷污染危害的宣传力度，同时对相关的农业投入品增加抽检频次；加强对种养殖户所使用的农兽药及饲料的质量监管；增强农户的法律意识，改变其落后的药品使用观念；加强农作物中重金属残留项目的抽检力度。

6. 苯并[a]芘

化学结构式



风险描述

苯并[a]芘是由5个苯环构成的多环芳烃化合物，种类约有十余种。存在于煤焦油中，而煤焦油可见于汽车废气（尤其是柴油引擎）、烟草与木材燃烧产生的烟，以及炭烤食物中。苯并芘为一种突变原和致癌物质，与许多癌症有关，其在体内的代谢物二羟环氧苯并芘，产生致癌性物质。苯并[a]芘是第一种被确认的化学环境致癌物，是强致癌类物质的代表，在动物经口服、静脉注射、吸入、气管滴注等多种方式给药的实验中证实，苯并[a]芘可以使动物肺、胃、膀胱、气管等气管产生肿瘤。苯并[a]芘也能通过母体胎盘影响胎儿的发育，引起胚胎畸形甚至死亡，具有致畸性和致突变性，并且苯并[a]芘还可能在生物体内进行长期隐匿的潜伏。

来源分析

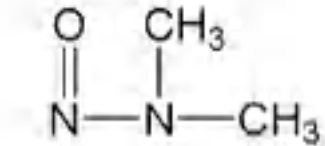
一是油类压榨工艺中的热压榨工艺需要对油料作物进行高温加热，或者有些商家为了最大化提高出油率，会对油料残渣进行反复高温加热，导致直接产生苯并[a]芘；二是环境中的苯并[a]芘本底对油料原料或加工过程的污染，这些都有可能造成苯并[a]芘含量超标。

监管建议

相关监督执法部门则应通过监督检查，对苯并[a]芘含量超标的油脂产品生产者进行严厉打击；加大对消费者食用油脂相关知识的宣传，建议消费者在经济条件允许的情况下，可首选营养价值更高的冷榨工艺油脂；加强企业生产过程的监管，完善原料验收的索票索证制度，减少原料污染；监督企业改善生产工艺，杜绝对油料残渣的过度高温加热。

7. N-二甲基亚硝胺

化学结构式



风险描述

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。N-二甲基亚硝胺也能通过母体胎盘影响胎儿的发育，引起胚胎畸形甚至死亡，具有致畸性和致突变性。

来源分析

N-二甲基亚硝胺是反映食品卫生状况的指标，N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致。烟熏或盐腌的鱼及肉中含有较多的胺类，特别是海洋鱼类中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋鱼类腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。

监管建议

加大对烟熏或盐腌等水产制品生产企业的检测力度，应严格执行食品安全国家标准 和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全。加强食品从业人员的食品卫生知识培训，严格把关每一个生产环节，确保产品的质量和安全。加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

8. 溴酸盐

化学结构式



风险描述

由于水源受到矿物溶解、海水入侵或特殊地质条件的影响，以及后来在生产过程中受到的一些污染，导致水中含有部分溴离子，溴离子与水体中天然有机物质反应生成溴仿、三溴硝基甲烷、溴乙酸等有害物质。随着臭氧氧化等深度处理技术在饮用水处理中的广泛应用，溴离子很容易被氧化为次溴酸根，最终生成溴酸盐。国际癌症研究协会认为，溴酸盐可能会增加人类患癌症的几率，将溴酸盐归为2B类致癌物质，对人体健康有害。据科学实验证明，溴酸盐可引起染色体畸变和DNA的损伤。溴酸盐对身体的危害与饮用含有微量溴酸盐饮用水时间的长短有关：短期内不会给饮用者的身体健康带来危害，但是长期饮用高溴酸盐含量的饮用水，将增加癌症的患病率。

来源分析

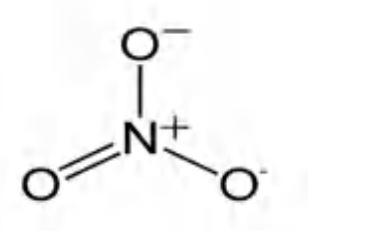
天然水体中的溴离子主要来源于咸潮入侵地表淡水或渗入地下水，以及矿物溶解、特殊地质条件和无机盐类药剂的生产等工业活动等，在经臭氧消毒后形成溴酸盐；一些小型饮用水生产企业为了控制成本，采用的水源质量低劣，含溴量较高，在经臭氧消毒后溴酸盐含量偏高；溴酸盐具有高度稳定性，一旦形成，用传统的处理技术去除较为困难。

监管建议

监管部门应当加强监管广度和力度，根据实际情况制定监测方案细则，有效开展对饮用水溴酸盐项目的监督管理。政府相关部门应借鉴一些国家管理经验，提高行业准入门槛，注重保护优质水源地，维护生态安全。同时，研究和推广无臭氧工艺包括超滤，高温等灭菌技术新工艺的应用；最后要提高消费者食品安全意识，建议通过正当途径购买检验合格的商品。

9. 硝酸盐

化学结构式



风险描述

硝酸盐本身可说是没有毒性的，但其代谢物亚硝酸盐却可令血液中的血红蛋白氧化，因而无法在人体内运送氧气，令患者的嘴唇和皮肤发紫，引致正铁血蛋白血症。健康人士很少患上正铁血蛋白血症，而婴儿却较容易出现此症，原因是婴儿的消化系统尚未成熟，导致硝酸盐在细菌增生下转化为亚硝酸盐。

来源分析

硝酸盐是自然界中存在的含氮无机化合物，很容易还原成为亚硝酸盐。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中硝酸盐限量不超过 100 mg/kg。硝酸盐不达标原因可能是环境污染，或生产过程中设备管道清洗消毒控制不当，或原料控制不严等。硝酸盐广泛存在于大自然中，可在土壤、水及食物中找到，是植物生长发育的重要营养素。硝酸盐可自然地和在细菌促进下被转化为亚硝酸盐。在人体肠道内，硝酸盐亦会被代谢为亚

硝酸盐。除了蔬菜之外，人体还会通过许多其他食物摄入硝酸盐及亚硝酸盐，例如水及火腿、香肠等加工肉类（用作食物添加剂）。饮用水中溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

监管建议

加大对婴幼儿食品、酱腌菜等生产企业的检测力度，生产企业应严格执行食品安全国家标准和相关技术规范，积极采取有效措施，重视原料安全。加强食品从业人员的食品卫生知识培训，严格把关每一个生产环节，确保产品的质量和安全。加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

10. 亚硝酸盐

化学结构式



风险描述

亚硝酸盐亦可在体内与胺产生内源性硝化作用，形成亚硝胺。亚硝胺可能令实验动物患癌，但流行病学研究未能证明从膳食摄入硝酸盐会增加患癌的风险。从正常膳食中的蔬菜摄入硝酸盐同时，也摄入其他生物活性物质(例如维他命C)或有助抑制内源形成亚硝胺。

来源分析

氮是自然界中广泛存在的元素，植物的生长必须要有氮肥。植物吸收环境中的氮，通过复杂的生化反应最终合成氨基酸。在这个过程中，产生硝酸盐是不可避免的一步。在植物体内还有一些还原酶，会把一部分硝酸盐还原成亚硝酸盐。所以，所有的植物中都含有硝酸盐和亚硝酸盐。除了蔬菜种类本身，硝酸盐的含量还跟种植方式、收割期等因素有关。不同的蔬菜之间，同种蔬菜的不同产地不同季节之间，硝酸盐的含量也会大大不同。乳与乳制品中硝酸盐和亚硝酸盐超标可能是自然界的硝酸盐、亚硝酸盐通过产乳动物进入到乳品中，二是加工用水受到污染；三是加工设备清洗消毒不到位造成污染。造成包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐超标的原因可能是一：水体受到外界污染；二：水体缺氧条件下水中硝酸根离子转化为亚硝酸根离子；三：由水中的某些微生物的代谢过程产生；四：使用氯胺消毒控制不当等。

监管建议

建议加强对熟肉制品、腌肉制品、乳制品企业进行添加剂使用培训，加强生产加工条件的卫生监督及知识培训；最后，监管部门应当加强监管广度和力度，减少监管盲点，加强对不合格企业的处罚力度。此外，有关部门需组织有针对性的培训、扩大对食品安全的宣传力度，树立和提高消费者食品安全观念。

第五节 非法添加物



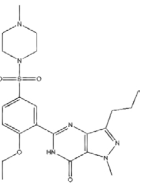
非食用物质是指那些不属于传统上被认为是食品原料的、不属于批准使用的新资源食品的、不属于卫生部公布的食药两用或作为普通食品管理物质的、也未列入我国GB 2760标准及卫生部食品添加剂公告、营养强化剂品种及卫生部食品添加剂公告的及其他我国法律法规允许使用物质之外的物质。在食品中添加非食用物质对人体健康会产生直接的较大的危害，是当前重点打击的食品违法行为。检出的非食用物质主要有富马酸二甲酯、罂粟碱、苏丹红、硼砂等，还有西地那非等药物。不合格产品主要集中在餐饮食品中的自制糕点和自制调料（吗啡、罂粟碱等）等产品。在餐饮食品中添加非食用物质主要是为了增加口感、风味和卖相；检出的西地那非等药物主要集中在保健食品中。

风险防范建议：

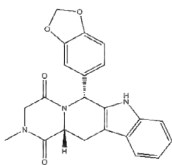
针对此类问题，建议在今后的抽检检测工作中，继续加大对食品中可能添加的非食用物质的餐饮食品和保健食品的抽检比例，监管部门在日常监管中应经常使用快检设备对易添加的非食用物质进行快速筛查，杜绝含有非食用物质的食品流入餐饮服务环节。同时建议各地结合餐饮特色食品开展自制糕点、调味料等餐饮食品的专项整治和突击检查，对查处的违法犯罪行为严厉处置。

1. 西地那非、他达拉非等缓解体力疲劳类/提高免疫力类药物

化学结构式



西地那非



他达拉非

风险描述

西地那非、他达拉非均是治疗男性勃起功能障碍的处方药物，其中西地那非我国处方药名为万艾可。在任何时候，正在服用任何剂型硝酸酯类药物（包括硝酸甘油）的患者绝对不能同时服用万艾可。如果将万艾可与任一种硝酸酯类药物合用，患者的血压可能会突然下降至不安全或危及生命的水平。短期服用添加了西地那非物质的保健食品不会产生明显危害，但长期过量食用含有该类物质的保健食品存在健康风险，可能产生头痛、视觉异常等不良反应。食品或保健食品等中添加西地那非属违法行为。《食品安全法》第三十八条规定，生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院药品监督管理部门制定、公布。西地那非为处方药，在食品或保健食品等特殊食品中添加属于违法行为，必须予以打击。国家市场监督管理总局表示，我国从未批准注册过具有“改善男性性功能”的保健食品。凡已批准注册的保健食品宣传“改善男性性功能”均属虚假宣传。在我国既往注册的保健食品“抗疲劳”和“缓解体力疲劳”功能主要针对体力负荷引起的身体疲劳设置，与壮阳和性保健功能无关。

来源分析

保健食品中检出西地那非、他达拉非等，可能存在企业非法添加行为。

监管建议

监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的保健品、食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

2. 硼酸/硼砂/硼

风险描述

硼酸为白色粉末状结晶或三斜轴面鳞片状光泽结晶，有滑腻手感，无臭味。硼酸对人体的危害：会引起皮肤刺激、结膜炎、支气管炎，一般无中毒发生。口服引起急性中毒，主要表现为胃肠道症状，有恶心、呕吐、腹痛、腹泻等，继之发生脱水、休克、昏迷，可有高热、肝肾损害，重者可致死。根据全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知（食品整治办〔2008〕3号）中规定，不得检出硼酸。

来源分析

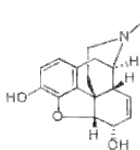
食品中检出硼酸的原因可能是为了增加食品的口感、柔韧度或增长保质期而非法添加或产品在生产加工过程中由原料带入。

监管建议

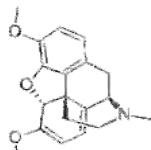
监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

3. 吗啡、蒂巴因、罂粟碱、可待因、那可丁等罂粟壳成分

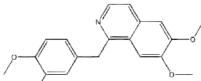
化学结构式



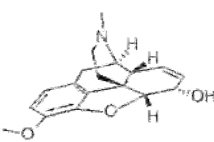
吗啡



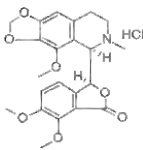
蒂巴因



罂粟碱



可待因



那可丁

风险描述

罂粟壳，又名“御米壳”，俗称“米壳”。罂粟壳中含有吗啡、可待因、罂粟碱、蒂巴因、那可丁等生物碱类物质。吗啡，是鸦片类毒品的主要组成部分，长期食用者从心理上到生理上都会对其产生依赖性；罂粟碱是临床用于治疗心血管痉挛等的处方药；可待因属于阿片类生物碱，是国家特殊管制的麻醉药品；蒂巴因可从罂粟分离出来，有麻醉作用。根据全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》的通知（食品整治办〔2008〕3号）中规定，罂粟壳为食品中可能违法添加的非食用物质。我国现行的食品安全法中明确规定了，“不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质”，且对于食品生产者也有较为严格的要求。

来源分析

食品生产企业或者餐饮店非法使用罂粟壳导致检出有非食用物质罂粟碱、吗啡、可待因、蒂巴因、那可丁。

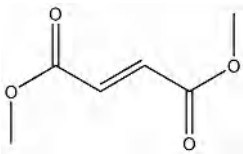
监管建议

监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。

而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

4. 富马酸二甲酯

化学结构式



风险描述

富马酸二甲酯具有高效、广谱抗菌的特点，是一种具有抗菌和杀虫作用的防腐剂。但对人体有腐蚀性和致过敏性，可经食道吸入对人体肠道、内脏产生腐蚀性损害和引起过敏，对身体健康造成极大影响，尤其对儿童的成长发育会造成很大危害。我国已将其列为非食用物质，不得在糕点中使用。

来源分析

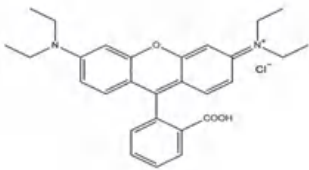
食品中检出富马酸二甲酯的原因可能是生产者为了降低成本、延长保质期而非法添加或原料带入。

监管建议

监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

5. 罗丹明B

化学结构式



风险描述

罗丹明B又称玫瑰红B或碱性玫瑰精，是一种化学染料，不得在食品中使用，2008年将其列入第一批《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》（食品整治办〔2008〕3号）。罗丹明B是一种碱性工业染料，在合成过程中会产生有毒的杂质，如苯酚、苯胺等，罗丹明B对动物具有致癌性，且可透过人体皮肤，引起头痛、呕吐、四肢酸痛等症状。长期大量摄取、吸入以及皮肤接触该物质可能造成急性或慢性中毒。

来源分析

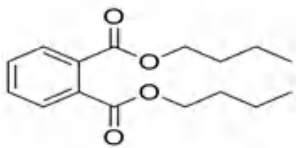
检出罗丹明 B 的原因可能是企业为了使产品颜色鲜亮，违法添加该物质，也不排除是采购的原料中添加了该物质，部分不良商贩将其作为苏丹红替代品。主要用于“花椒和辣椒”染色。

监管建议

监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

6. 邻苯二甲酸二丁酯（DBP）

化学结构式



风险描述

邻苯二甲酸酯类物质不是食品添加剂，不允许直接添加在食品中，2011 年 6 月卫生部签发的 551 号文件《卫生部办公厅官员通报食品及食品添加剂中邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》，规定酒中邻苯二甲酸二丁酯（DBP）的最大残留量为 0.3 mg/kg。长期食用塑化剂超标的食品，会损害男性生殖能力，促使女性性早熟以及对免疫系统和消化系统造成伤害，甚至会损害人类基因。

来源分析

邻苯二甲酸酯类物质作为塑料制品中常用的增塑剂，可从塑料制品中迁移到环境或食品中，在环境中广泛存在，在空气、水和食品中均可能检出邻苯二甲酸酯类物质。酒中的塑化剂属于特定迁移，主要源于塑料接酒桶、塑料输酒管、酒泵进出乳胶管、封酒缸塑料布、成品酒塑料内盖、成品酒塑料包装等暴露环节。一些生产企业尽管并非主观故意添加，但由于生产工艺水平问题，可能采用增塑剂含量较高的容器来长时间盛放酒类产品，易导致大量增塑剂迁移入酒类产品。

监管建议

监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。生产企业要找到找到合理的应对措施，生产、制造符合新要求的产品，加快推进食品新包装及接触材料的研发。

7. 滑石粉

化学结构式



风险描述

滑石粉的主要成分是含结晶水的硅酸镁，滑石粉能够让瓜子外表光鲜亮丽。人体如果长期大剂量服用硅酸镁会发生肾硅酸盐结石，肾功能不全患者可能出现眩晕、昏厥、心率失常以及异常疲乏无力等现象。

来源分析

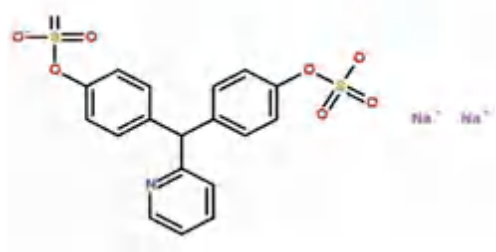
食品中滑石粉不合格的原因可能是：一是生产工艺把关不严；二是超范围使用食品添加剂；三是企业可能为增加卖相而超限量使用。

监管建议

监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

8. 匹可硫酸钠

化学结构式



风险描述

匹可硫酸钠是一种缓泻药原料，临床用于各种便秘症、术后辅助排便和服用造影剂（硫酸钡）后促进排便。食用含有匹可硫酸钠的食品，可能存在恶心、下痢、肠胃道不适等不良反应，长期食用易形成依赖。匹可硫酸钠属于化学药品，《食品安全法》第三十八条明确规定生产经营的食品中不得添加药品。

来源分析

蜜饯中检出匹可硫酸钠的原因，可能是生产企业为了达到产品暗示的排宿便减肥效果而违法添加。现在很多新兴减肥食品在市场上畅销起来，比如果冻、糖果、蜜饯和饮料等酵素食品，由于市场利润巨大，为了增大功效，减肥类非法添加药物层出不穷。

监管建议

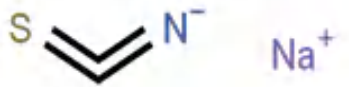
监管部门需要提高警惕，加强管理、加大检查与检测等力度。不仅要抓非法食品生产等源头，更要严控中间环节，同时也要加强对流通与零售等环节的监管，将相关非法的、不合格的、存在安全隐患的食品等，堵在老百姓购买之前。而且一经发现与查实相关违法行为，就一定要坚决执行法律法规，从严从重处罚，加大相关违法者的违法成本。

监管建议

相关监管部门应加大对乳制品生产加工环节添加硫氰酸钠等违法行为的执法打击力度，完善监管体系，建立更加科学的依据、进行更加客观的检测。

9. 硫氰酸钠

化学结构式



风险描述

硫氰酸钠是白色斜方晶系结晶或粉末，在原料乳或奶粉中掺入后可有效抑菌保鲜，是不法奶户的掺假物质之一，少量硫氰酸钠的摄入，即会对人体造成极大伤害。

来源分析

有资料显示，牛乳中硫氰酸盐的水平主要取决于饲料中硫氰酸盐及其前体物质的含量，包括硫代葡萄糖苷和生氰糖苷。我们身边的许多植物，尤其是十字花科类植物（常吃的花椰菜、卷心菜等），它们都含有大量的硫代葡萄糖苷，这些物质在植物组织遭破坏后，硫代葡萄糖苷可被葡萄糖硫苷酶水解产生硫氰酸盐。而十字花科类植物常用作奶牛的蛋白补充饲料，所以，十字花科的植物原料作为动物饲料饲喂奶牛也是原料乳中硫氰酸盐的来源之一。我国 GB 2760-1996《食品添加剂使用卫生标准》允许使用 15.0 mg/L 的硫氰酸钠用于生乳保鲜。但是，随着冷链系统在我国鲜奶储运过程中的广泛使用，2007 年公布的《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760-2007）取消了硫氰酸钠作为食品添加剂用于生乳保鲜。2008 年 12 月，硫氰酸钠被原卫生部列入第一批公布的《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》中，相关部门也将其纳入乳制品质量安全的定期抽检内容。但尚无国家标准明确规定其在牛乳和乳制品中的限量值标准。



第六节

农药残留



农药残留是指在农业生产中施用农药后一部分农药直接或间接残存于谷物、蔬菜、果品、畜产品、水产品中以及土壤和水体中的现象。蔬菜和水果等植物性食用农产品的不合格项目主要集中在农药残留，根据近年来的数据统计，蔬菜中农药残留超标导致的不合格项目出现较多的是毒死蜱、腐霉利、氟虫腈、克百威和氧乐果；水果中检出超标出现较多的是丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果和苯醚甲环唑。因农药残留超标导致食品不合格的可能原因是：一是在种植环节滥用或非法使用农药、未经合理的休药期所致；二是禁止公告和相关法规宣传不到位，部分种植者对农业部禁用公告不熟悉而仍在使用禁止的品种；三是食品生产经营者对这些药物缺乏检测手段或原料把关不严所致。

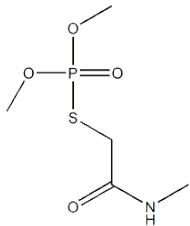
风险防范建议：

蔬菜制品或水果制品的农药残留超标主要是原料带入所致，为了有效防范农药成分带入到加工食品中，建议食品加工方应把好原料采购关，严格落实索证、索票制度。监管部门一方面应加强对菜农、果农等种植者农药的使用培训，指导他们科学合理用药，杜绝使用禁用农药；二是农业、食品等监管部门应采取联动监管机制。

对当前蔬菜水果等植物性农产品超标相对较多的15种农药简单解析如下：

1. 氧乐果

化学结构式



风险描述

氧乐果，又名氧化乐果，是一种杀虫谱广，内吸性强，杀虫活性高的杀虫剂。但由于氧乐果具有高毒性，我国对其的使用范围进行了限制，2002年，农业部发布的194号公告中，禁止氧乐果在甘蓝的种植中使用，2011年的第1586号公告中，撤销了其在柑橘树上的登记。根据《食品安全法》第四十九条，禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药等国家规定的农作物。喷洒的氧乐果部分会逸散在周围的土壤、大气、水体中，造成生态系统的污染，有可能会对环境生物产生潜在危害；蔬菜、水果等中残留的氧乐果进入人体后对体内胆碱酯酶有抑制作用，可能会对人体造成各种急慢性毒性，甚至致癌致突变。近年来，氧乐果出现超标较多的农产品有芹菜、豇豆、柑橘和冬枣等。

来源分析

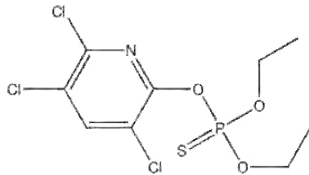
乐果在种植过程中使用也可能导致其代谢物氧乐果残留超标。根据农业部公告第2552号，自2019年8月1日起，禁止乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材作物上使用。但有些种植者对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用禁用的乐果甚至氧乐果。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为以及非法添加隐性成分等依法严惩；加强农产品中农药残留项目的抽检力度。

2. 毒死蜱

化学结构式



风险描述

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在不同农作物上有不同的限量值，比如食荚豌豆中的最大残留限量为 0.01 mg/kg，小麦、李子、葡萄等中的最大残留限量为 0.5 mg/kg，鳞茎类蔬菜、茄果类蔬菜、瓜类蔬菜和水生类蔬菜等中的最大残留限量为 0.02 mg/kg，桃、杏中的最大残留限量为 3 mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。为保障农业生产安全、农产品质量和生态环境安全，维护人民生命安全和健康，根据农业部公告第 2032 号，自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱在蔬菜上使用。近年来，毒死蜱出现超标较多的农产品有芹菜、菠菜、普通白菜、韭菜等。

来源分析

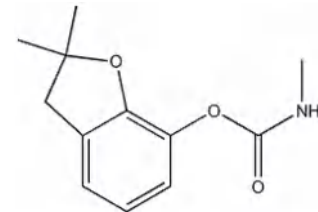
毒死蜱在不同的农作物上残留限量的规定差异较大，可能种植户对毒死蜱在水果等可使用的农作物上安全间隔期不了解，对毒死蜱在蔬菜上的禁用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用禁用或限用的农药。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为以及非法添加隐性成分等依法严惩；加强农产品中农药残留项目的抽检力度。

3. 克百威

化学结构式



风险描述

克百威，又名呋喃丹，是一种高效广谱的氨基甲酸酯类杀虫剂，属于高毒农药。由于其毒性较高，2002 年，农业部第 199 号公告中明令禁止用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材。但由于其杀虫效果较好，至今仍发现有违规使用的现象。据中国农药毒性分级标准，克百威对人、畜属高毒杀虫剂，人体中毒症状主要有头昏、头痛、乏力、面色苍白、呕吐、多汗、流涎、瞳孔缩小、视力模糊。严重者出现血压下降、意识不清，皮肤出现接触性皮炎如风疹，局部红肿痛痒，眼结膜充血、流泪、胸闷、呼吸困难等；由于克百威对鱼类、鸟类毒性较高，逸散在周围土壤、大气、水体中的克百威可能会对这几类生物造成一定危害。近年来，克百威出现超标较多的农产品有芹菜、豇豆、韭菜、黄瓜、茶叶等。

来源分析

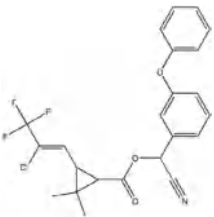
丁硫克百威在种植过程中使用也可能导致其代谢物克百威残留超标。根据农业部公告第2552号，自2019年8月1日起，禁止乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材作物上使用。但有些种植者对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用禁用的丁硫克百威甚至克百威。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为以及非法添加隐性成分等依法严惩；加强农产品中农药残留项目的抽检力度。

4. 氯氟氰菊酯

化学结构式



风险描述

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氟菊酯、功夫菊酯，是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药，对昆虫具有趋避、击倒及毒杀的作用，杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷，对刺吸式口器的害虫及害螨有一定防效，能有效地防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。氯氟氰菊酯对鱼虾、蜜蜂、家蚕高毒，因此在使用时应防止污染鱼塘、河流、蜂场、桑园。超标会引起中毒症状，属神经毒剂，接触部位皮肤感到刺痛，尤其在口、鼻周围，但无红斑，很少引起全身性中毒。接触量大时会引起头痛、头昏、恶心、呕吐、双手颤抖，全身抽搐或惊厥、昏迷甚至休克。近年来，氯氟氰菊酯在韭菜出现超标较多。

来源分析

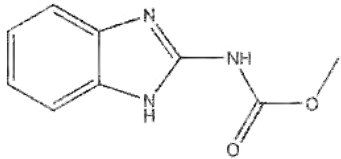
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 中规定，氯氟氰菊酯在不同农作物上有不同的限量值，0.01 mg/kg-15 mg/kg，比如根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）、坚果中的最大残留限量为 0.01 mg/kg，芦笋、马铃薯中的最大残留限量为 0.02 mg/kg，瓜类蔬菜（黄瓜、西葫芦、苦瓜除外、菠萝等中的最大残留限量为 0.05 mg/kg，柑、橘、苹果、梨、枇杷等中的最大残留限量为 0.2 mg/kg，番茄、茄子、垃圾等中的最大残留限量为 0.5 mg/kg，结球甘蓝、菜薹、大白菜、黄瓜等中的最大残留限量为 1 mg/kg，茶叶中的最大残留限量为 15 mg/kg。种植户对氯氟氰菊酯在不同作物上使用的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查；加强农产品中农药残留项目的抽检力度。

5. 多菌灵

化学结构式



风险描述

多菌灵是一种高效低毒的苯并咪唑类杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害有防治效果，且化学性质稳定，能通过作物叶片和种子渗入植物体内，耐雨水冲洗，对哺乳动物有一定的毒性，经口中毒会出现头昏、恶心、呕吐等现象。因此，农产品中多菌灵的残留限量越来越引起人们的重视。近年来，多菌灵在韭菜、柑橘、桃、香蕉等有检出超标。

来源分析

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 中规定，多菌灵在不同食品上有不同的限量值，0.02 mg/kg-20 mg/kg，比如食荚豌豆中的最大残留限量为 0.02 mg/kg，黑麦和腌制用小黄瓜中的最大残留限量为 0.05 mg/kg，小麦、大麦、玉米、西葫芦、菜豆、李子、樱桃等中的最大残留限量为 0.5 mg/kg，结球莴苣、柑、橘、橙、苹果、茶叶等中的最大残留限量为 5 mg/kg，干辣椒中的最大残留限量为 20 mg/kg。

甲基硫菌灵在种植过程中使用也可能导致其代谢物多菌灵残留超标。

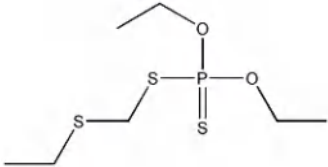
种植户对不同农作物安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

6. 甲拌磷

化学结构式



风险描述

甲拌磷是一种高毒的，具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。甲拌磷土壤残留期较长，短期内大量接触可引起急性中毒，产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。它属高毒农药，是一种有机磷类广谱、内吸、高毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用。农业部第199号公告中也指出甲拌磷属高毒农药，不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药上。近年来，甲拌磷在芹菜、豇豆、韭菜、姜等有检出超标。

来源分析

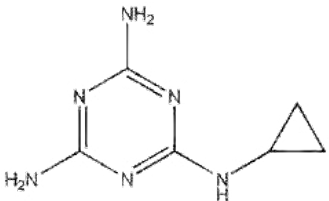
种植户对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用一些禁用或限用的农药。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为以及非法添加隐性成分等依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

7. 灭蝇胺

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

灭蝇胺又名环丙氨嗪，是一种三嗪类化合物，对昆虫生长起调节作用，属新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，对防治双翅目昆虫幼虫和蛹具有特殊的生理活性，具有内吸传导作用，可以干扰蜕皮和化蛹，使其在形态上发生畸变，导致成虫羽化受到抑制或不全，从而达到控制双翅目害虫繁殖过量、减少害虫数量的目的，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。近年来，灭蝇胺在豇豆中多次检出超标。

◎ 来源分析

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，灭蝇胺在不同农产品中有不同的限量值，0.01 mg/kg-20 mg/kg，比如生乳中的最大残留限量为 0.01 mg/kg，豇豆、菜豆、食荚豌豆、扁豆、豌豆、芒果、瓜果类水果（西瓜除外）等中的最大残留限量为 0.5mg/kg，青花菜、黄瓜和平菇中的最大残留限量为 1 mg/kg，姜、蘑菇类（鲜）（平菇（鲜）除外）中的最大残留限量为 7 mg/kg，油菜菜中的最大残留限量为 20 mg/kg。

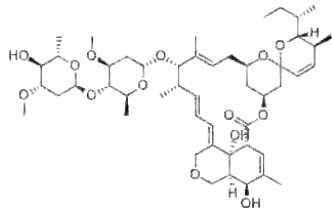
种植者对灭蝇胺在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

8. 阿维菌素

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

阿维菌素是一种大环内酯双糖类化合物，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用，无内吸作用。阿维菌素原药高毒，在土壤中降解迅速。对鱼、蜜蜂高毒。阿维菌素中毒对中枢神经系统损害最为多见，可表现为中枢抑制、呼吸抑制、血压异常，严重者可因频繁抽搐窒息或出现室颤而死亡。近年来，阿维菌素在菠菜、豇豆等有检出超标。

◎ 来源分析

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，阿维菌素在不同农产品中有不同的限量值，0.005 mg/kg-1 mg/kg，比如油菜籽中的最大残留限量为 0.005 mg/kg，玉米、绿豆、丝瓜、山药、油桃、猕猴桃、甜瓜等中的最大残留限量为 0.02 mg/kg，荔枝、干辣椒、菠菜等中的最大残留限量为 0.2 mg/kg，金银花中的最大残留限量为 1 mg/kg。

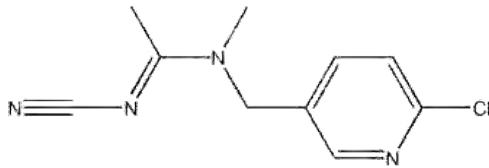
种植户对阿维菌素在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

9. 啶虫脒

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的氯化烟碱类化合物，是一种新型杀虫剂。啶虫脒虽可用于蔬菜，但必须控制使用剂量和安全间隔期。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。近年来，啶虫脒在普通白菜有检出超标。

◎ 来源分析

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，啶虫脒在不同农产品中有不同的限量值，0.01 mg/kg-10 mg/kg，比如鲜食玉米中的最大残留限量为 0.01 mg/kg，大蒜、百合（鲜）、莲子（鲜）和莲藕中的最大残留限量为 0.05 mg/kg，小麦、结球甘蓝、花椰菜、萝卜、柑、橘、橙等中的最大残留限量为 0.5 mg/kg，普通白菜、大白菜、番茄、茄子、黄瓜、茎用莴苣、枸杞（鲜）、甜椒、南瓜中的最大残留限量为 1 mg/kg，茶叶中的最大残留限量为 10 mg/kg。

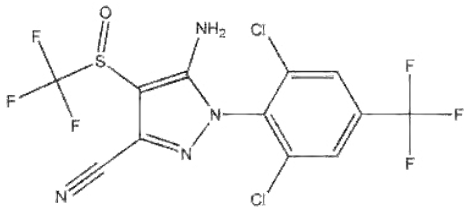
种植户对啶虫脒在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

10. 氟虫腈

化学结构式



风险描述

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用，其作用机制在于阻碍昆虫 γ -氨基丁酸控制的氯化物代谢，因此对蚜虫、叶蝉、飞虱、鳞翅目幼虫、蝇类和鞘翅目等重要害虫有很高的杀虫活性，对作物无药害。因氟虫腈对甲壳类水生生物和蜜蜂具有高风险，在水和土壤中降解慢，结合我国农业生产实际，为保护农业生产安全、生态环境安全和农民利益，根据农业部公告第1157号，除卫生用、玉米等部分旱田种子包衣剂外，其余食品中禁用。欧盟法律规定，氟虫腈不得用于人类食品产业链中的畜禽。世界卫生组织表示，大量进食含有高浓度氟虫腈的食品，会损害肝脏、甲状腺和肾脏。近年来，氟虫腈在普通白菜、菠菜和韭菜等中检出超标。

来源分析

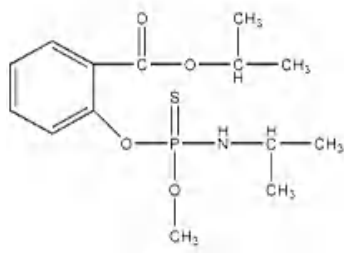
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 中规定，氟虫腈在不同食品中有不同的限量值，0.002 mg/kg-0.1 mg/kg，比如小麦、大麦、燕麦、黑麦、葵花籽等中的最大残留限量为 0.002 mg/kg，香蕉中的最大残留限量为 0.005 mg/kg，糙米、花生仁、叶菜类蔬菜、瓜类蔬菜、豆类蔬菜、柑橘类水果、仁果类水果、瓜类水果、甘蔗、甜菜、蘑菇、蛋类等中的最大残留限量为 0.02 mg/kg，玉米、鲜食玉米中的最大残留限量为 0.1 mg/kg。种植户对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用一些禁用或限用的农药。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

11. 甲基异柳磷

化学结构式



风险描述

甲基异柳磷，属硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。蔬菜中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

根据农业部公告第 199 号，国家明令禁止使用六六六、滴滴涕等农药在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用高毒农药甲基异柳磷。但有些种植者对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规

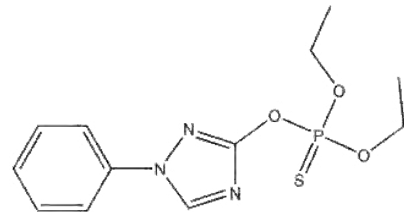
使用禁用的丁硫克百威甚至克百威。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

12. 三唑磷

化学结构式



风险描述

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。为保障农业生产安全、农产品质量和生态环境安全，维护人民生命安全和健康，根据农业部公告第2032号，自2016年12月31日起，禁止三唑磷和毒死蜱在蔬菜上使用。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的水果，可能对人体健康产生不良影响。近年来，三唑磷在柑橘和稻谷等中检出超标。

来源分析

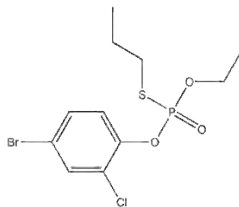
三唑磷残留超标可能由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期造成。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021) 中规定，三唑磷在不同食品中有不同的限量值，0.05 mg/kg-1 mg/kg，比如稻谷、小麦、大麦、燕麦、黑麦、芸薹属类蔬菜、瓜类蔬菜等中的最大残留限量为 0.05 mg/kg，结球甘蓝、节瓜、棉籽、根茎类调味料中的最大残留限量为 0.1 mg/kg，柑、橘、橙、苹果和荔枝中的最大残留限量为 0.2 mg/kg，大米中的最大残留限量为 0.6 mg/kg，棉籽毛油中的最大残留限量为 1 mg/kg。种植户对三唑磷在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用一些禁用或限用的农药。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

13. 丙溴磷

化学结构式



⦿ 风险描述

丙溴磷又称溴氯磷、多虫磷，是一种具有触杀和胃毒作用，无内吸作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。少量的农药残留不会引起人类急性中毒，但长期食用农药残留超标的水果，对人体健康有一定影响。近年来，丙溴磷在柑橘中多次检出超标。

⦿ 来源分析

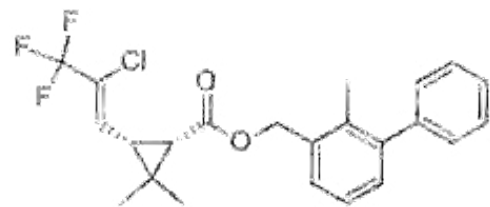
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，丙溴磷在不同食品中有不同的限量值，0.01 mg/kg-20mg/kg,比如生乳中的最大残留限量为 0.01 mg/kg,糙米和蛋类中的最大残留限量为 0.02 mg/kg,马铃薯、甘薯、苹果、根茎类调味料等中的最大残留限量为 0.05 mg/kg,柑、橘和橙中的最大残留限量为 0.2 mg/kg,棉籽和萝卜中的最大残留限量为 1 mg/kg,番茄和山竹中的最大残留限量为 10 mg/kg,干辣椒中的最大残留限量为 20 mg/kg。种植户对不同作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

⦿ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

14. 联苯菊酯

⦿ 化学结构式



⦿ 风险描述

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用，长期接触可能对人体神经、生殖及免疫系统产生危害，对人畜毒性中等，对鱼毒性很高，对皮肤和眼睛无刺激作用，无致畸、致癌、致突变作用。近年来，联苯菊酯在柑橘中有检出超标。

⦿ 来源分析

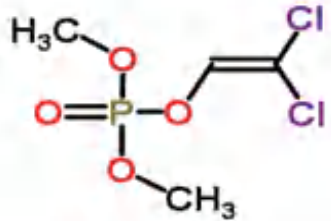
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，联苯菊酯在不同食品中有不同的限量值，0.03 mg/kg-20 mg/kg,比如果类调味料中的最大残留限量为 0.03 mg/kg,大麦、玉米、油菜籽、根茎类和薯芋类蔬菜、柑、橘、橙、甘蔗、根茎类、豌豆调味料等中的最大残留限量为 0.05 mg/kg,小麦、番茄、辣椒、黄瓜、苹果、梨等中的最大残留限量为 0.5 mg/kg,茶叶和干辣椒、芫荽籽中的最大残留限量为 5 mg/kg,啤酒花中的最大残留限量为 20 mg/kg。种植户对联苯菊酯在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

⦿ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

15. 敌敌畏

⦿ 化学结构式



⦿ 风险描述

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。敌敌畏的ADI值为0.004 mg/kg体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

⦿ 来源分析

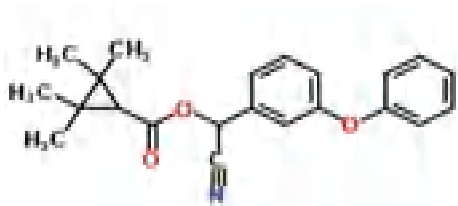
食用农产品中的敌敌畏残留的来源有两个方面:一是作物在生长过程中，因各种原因而大量施用农药，这部分农药会不同程度地附着于农作物上，尤其是一些瓜果蔬菜的表皮部分，因而农药的施用频次、时间、浓度都会影响其残留量；二是受到周围环境的影响，比如受污染的河流、土壤和空气中残留的农药通过土壤的富集作用或者灌溉水的浇灌再次进入作物体内而残留。

⦿ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

16. 甲氰菊酯

⦿ 化学结构式



⦿ 风险描述

甲氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫杀螨剂，对人类低毒，但有蓄积性，中毒表现症状为神经系统症状和皮肤刺激症状。甲氰菊酯的ADI值为0.03 mg/kg体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

⦿ 来源分析

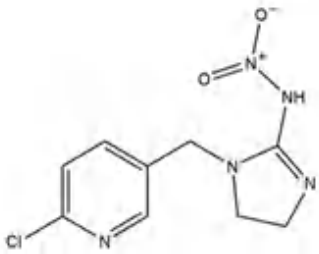
食用农产品中的甲氰菊酯残留的来源有两个方面:一是作物在生长过程中，因各种原因而大量施用农药，这部分农药会不同程度地附着于农作物上，尤其是一些瓜果蔬菜的表皮部分，因而农药的施用频次、时间、浓度都会影响其残留量；二是受到周围环境的影响，比如受污染的河流、土壤和空气中残留的农药通过土壤的富集作用或者灌溉水的浇灌再次进入作物体内而残留。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

17. 吡虫啉

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫。蔬菜中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

◎ 来源分析

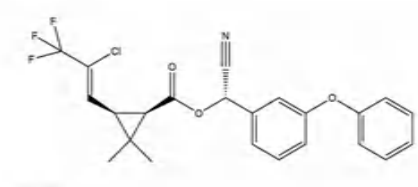
吡虫啉残留超标可能由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期造成。种植户对吡虫啉在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用一些禁用或限用的农药。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

18. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氟氰菊酯、功夫菊酯。它的药效特点，抑制昆虫神经轴突部位的传导，对昆虫具有趋避、击倒及毒杀的作用，杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷，但长期使用易对其产生抗性，对刺吸式口器的害虫及害螨有一定防效，作用机理与氰戊菊酯、氟氰菊酯相同。不同的是它对螨虫有较好的抑制作用，在螨类发生初期使用，可抑制螨类数量上升，当螨类已大量发生时，就控制不住其数量，因此只能用于虫螨兼治，不能用于专用杀螨

剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

◎ 来源分析

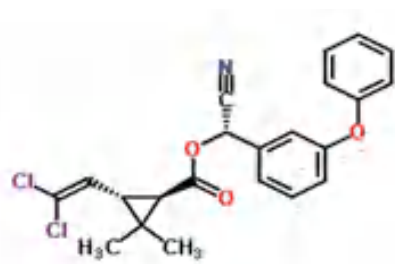
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留超标可能由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期造成。种植户对氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用一些禁用或限用的农药。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

19. 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种杀虫谱广、持效期长非内吸性拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在人体中会慢慢蓄积，到一定程度会阻断神经递质的传递，损害人体神经系统，引起肌肉麻痹造成中毒。

◎ 来源分析

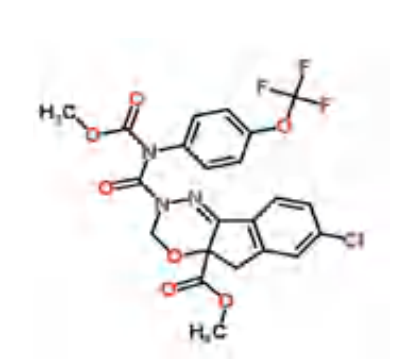
蔬菜中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，在接近收获期使用农药，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

20. 茚虫威

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

茚虫威是一种氨基甲酸酯类低毒杀虫剂，可有效防治粮、棉、果、蔬等作物上的多种害虫。适用于防治甘蓝、花椰类、芥蓝、番茄、辣椒、黄瓜、小胡瓜、茄子、茼蒿、苹果、梨、桃、杏、棉花、马铃薯、葡萄等作物上的甜菜夜蛾、小菜蛾、菜青虫、斜纹夜蛾、甘蓝夜蛾、棉铃虫、烟青虫、卷叶蛾类、苹果蠹蛾、金刚钻、马铃薯甲虫、稻纵卷叶螟、二化螟。茚虫威的ADI值为0.01 mg/kg 体重。长期食用农药残留超标的食品，可能对人体健康产生一定的不良影响。

◎ 来源分析

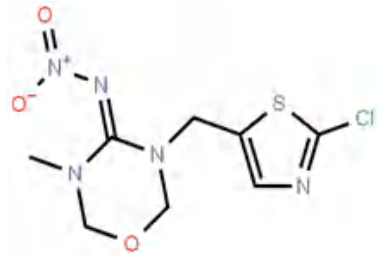
种植者对茚虫威在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

21. 噻虫嗪

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，噻虫嗪限量在0.01 mg/kg-10 mg/kg，比如茱不可食豆类蔬菜、菠萝、山核桃中的最大残留限量为0.01 mg/kg，鲜食玉米、玉米、芦笋、甘薯中的最大残留限量为0.05 mg/kg，高粱、花椰菜、茄子、瓜类蔬菜(节瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜除外)等中的最大残留限量为0.5 mg/kg，芹菜、番茄、辣椒中的最大残留限量为1 mg/kg，韭菜、叶用茼蒿、茶叶中的最大残留限量为10 mg/kg。噻虫嗪的ADI值为0.08 mg/kg 体重。长期食用农药残留超标的食品，可能对人体健康产生一定的不良影响。

◎ 来源分析

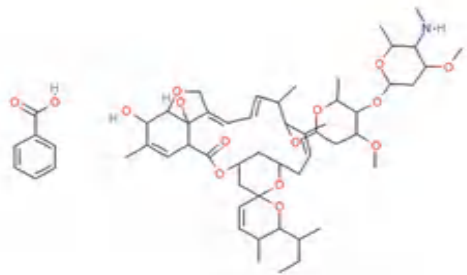
种植者对茚虫威在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

22. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种新型高效杀虫谱广的半合成抗生素类杀虫、杀螨剂，对害虫主要具有胃毒作用，并兼有一定的触杀作用。甲氨基阿维菌素苯甲酸盐对鳞翅目昆虫的幼虫和其他许多害虫及螨类的活性高；对鱼类、水生生物敏感，不可直接施于水体；对蜜蜂毒性较高，作物开花期不宜用药；虽可用于蔬菜等作物的病虫害防治，但必须控制使用剂量和安全间隔期。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留超标的农产品，对人体健康有较大影响。

◎ 来源分析

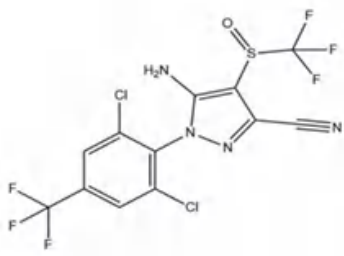
种植者对茚虫威在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

23. 氟虫腈

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。氟虫腈的 ADI 值为 0.0002 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

◎ 来源分析

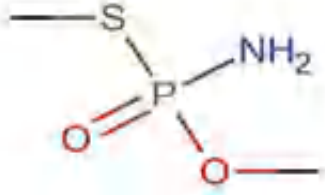
氟虫腈超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

◎ 监管建议

加强农作物中农药残留项目的抽检力度。通过宣传和监管等方式，提高生产者科学用药水平。不合理使用农药是造成食品安全问题的直接原因。因此，一方面建议相关部门加强对农药的监管力度 一方面,加强农药科学使用的技术培训、指导和宣传等，提高农户食品安全意识。

24. 甲胺磷

化学结构式



风险描述

甲胺磷是一种高效有机磷杀虫剂，杀虫范围广，商品名为多灭灵。甲胺磷的ADI值为0.004 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

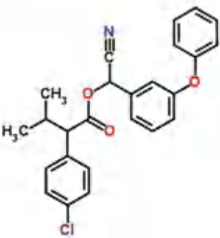
根据农业部公告第199号，在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用高毒农药甲胺磷。食用农产品中甲胺磷超标的原因可能是目前没有研发出更低毒高效的农药新产品。所以，生产企业违规生产高毒高效，同时价格低廉，容易被菜农接受的农药。如甲胺磷和水胺硫磷。其次农户对禁限用农药的危害认识不清楚，违规使用。

监管建议

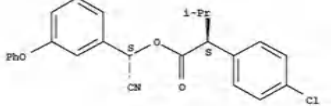
对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；

25. 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯

化学结构式



氰戊菊酯



S-氰戊菊酯

风险描述

氰戊菊酯是一种中等毒性拟除虫菊酯类杀虫剂，主要用于棉花、果树、蔬菜等作物，防治鞘翅目、双翅目、单翅目、半翅目、鳞翅目和直翅目害虫。作用方式是以触杀和胃毒作用为主。S-氰戊菊酯，又称顺式氰戊菊酯，其药效特点、作用机理和防治对象与氰戊菊酯相同，但其杀虫活性比氰戊菊酯高出4倍。氰戊菊酯对人的眼睛有中度刺激作用，但没有致突变、致畸和致癌的“三致”作用。

来源分析

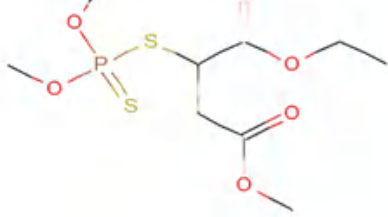
种植者对氰戊菊酯和S-氰戊菊酯在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩。

26. 马拉硫磷

化学结构式



风险描述

马拉硫磷是一种可破坏害虫神经系统的杀虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响，过量食用后身体会出现呕吐、腹泻、腹痛等不良症状。

来源分析

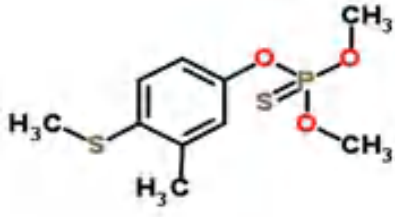
马拉硫磷是一种是高效低毒的杀虫、杀螨剂。食用农产品中马拉硫磷超标的原因，可能是为快速控制病情加大用量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

监管建议

加强农作物中农药残留项目的抽检力度。通过宣传和监管等方式，提高生产者科学用药水平。不合理使用农药是造成食品安全问题的直接原因。因此，一方面建议相关部门加强对农药的监管力度，一方面，加强农药科学使用的技术培训、指导和宣传等，提高农户食品安全意识。

27. 倍硫磷

化学结构式



风险描述

倍硫磷是一种中级毒性有机磷类杀虫剂，具有广谱、高效等特点。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

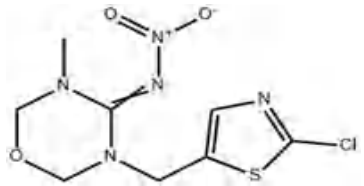
食用农产品中的倍硫磷残留的来源有两个方面：一是作物在生长过程中，因各种原因而大量施用农药，这部分农药会不同程度地附着于农作物上，尤其是一些瓜果蔬菜的表皮部分，因而农药的施用频次、时间、浓度都会影响其残留量；二是受到周围环境的影响，比如受污染的河流、土壤和空气中残留的农药通过土壤的富集作用或者灌溉水的浇灌再次进入作物体内而残留。

监管建议

加强农作物中农药残留项目的抽检力度。通过宣传和监管等方式，提高生产者科学用药水平。不合理使用农药是造成食品安全问题的直接原因。因此，一方面建议相关部门加强对农药的监管力度，一方面，加强农药科学使用的技术培训、指导和宣传等，提高农户食品安全意识。

28. 噻虫胺

化学结构式



风险描述

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

来源分析

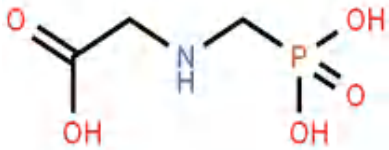
噻虫胺为具有广谱杀虫活性的新一代烟碱类杀虫剂，适用作物、防虫范围较广，活性与吡虫啉相似，毒性低、持效期长、使用方法灵活。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定噻虫胺的限量在 0.01-10 mg/kg，高粱、豆类蔬菜、菠萝、山核桃等的最大残留限量为 0.01 mg/kg，茄果类蔬菜（番茄除外）、甘薯、咖啡豆等的最大残留限量为 0.05 mg/kg，芸薹属类蔬菜（结球甘蓝除外）、大蒜、结球甘蓝、柑、橙的最大残留限量为 0.5 mg/kg，茶叶中的最大残留限量值为 10 mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

监管建议

加强农作物中农药残留项目的抽检力度。通过宣传和监管等方式，提高生产者科学用药水平。不合理使用农药是造成食品安全问题的直接原因。因此，一方面建议相关部门加强对农药的监管力度，一方面，加强农药科学使用的技术培训、指导和宣传等，提高农户食品安全意识。

29. 草甘膦

化学结构式



风险描述

草甘膦对人体具有低毒，食用过多会危及人体健康，并会造成肝肾、消化道、皮肤、神经、呼吸和心血管系统的损伤。

来源分析

草甘膦是一种除草剂，使用时以叶面喷施为主，但对动物则相对安全。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定茶叶中草甘膦的最大残留限量为 1 mg/kg。草甘膦主要用于茶园除草，超标主要原因包括：① 源头污染带入：草甘膦是农作物常用农药品种。据全国农技推广服务中心发布消息，2016 年草甘膦为我国需求量最大的农药，全国总需求量超过 1 万吨。其他农作物的使用会对环境形成污染，因此，茶树在种植过程中，周边环境存在飘逸污染的可能，多存在于空气、土壤和水源之中。② 生产过程带入：国内共登记草甘膦产品近千个，其中混配制剂几十个，若未能准确识别，存在风险隐患；也不排除存在极个别的茶叶生产者在草甘膦使用过程中未严格执行农药安全间隔期和茶青、毛茶原料收购把控不严的情况。

监管建议

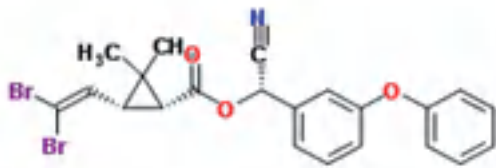
首先，茶区政府农业主管部门要切实负起管理和引导责任。一方面从源头加强管理，另一方面从帮助茶产业转型升级、茶农增收入手，推动绿色有机茶产业，让农户主观上愿意、经济上实惠。

第二、农资经营部门要严格按照食品安全和农药管理法规组织经营，要带头执行，并协助政府主管部门堵漏；注重从实用技术、田间管理等方面帮助广大茶农提高认识、掌握相关的技术技能。帮助茶农节本增效，就是培育健康旺盛的农资市场需求。

第三，在这个利益关系得到协调平衡的大前提下，管理加引导，使广大茶农内心里愿意严格执行农药的使用管理规范，从而确保茶产业的长远发展和自己的长效收益。

30. 溴氰菊酯

化学结构式



风险描述

溴氰菊酯是高效拟除虫菊酯杀虫剂，能有效地防治果树食心虫、柑桔潜叶蛾、菜青虫、桃蚜等多种害虫。溴氰菊酯属于中毒毒类，皮肤接触可引起刺激症状，出现红色丘疹。急性中毒时，轻者有头痛、头晕、恶心、呕吐、食欲不振、乏力，重者还可出现肌束震颤和抽搐。对人的皮肤及眼粘膜有刺激作用，对鱼和蜜蜂剧毒。对滴滴涕产生抗药性的昆虫，对溴氰菊酯表现有交互抗药性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

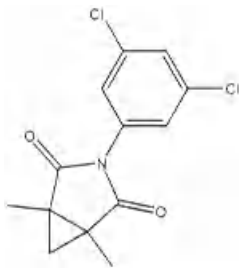
农产品溴氰菊酯超标的原因，可能是在种植过程中为快速控制病情加大用量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

监管建议

加强农作物中农药残留项目的抽检力度。通过宣传和监管等方式，提高生产者科学用药水平。不合理使用农药是造成食品安全问题的直接原因。因此，一方面建议相关部门加强对农药的监管力度，一方面，加强农药科学使用的技术培训、指导和宣传等，提高农户食品安全意识。

31. 腐霉利

化学结构式



◎ 风险描述

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，低温高湿条件下使用效果明显。可用于油菜、萝卜、茄子、黄瓜、白菜、番茄、向日葵、西瓜、草莓、元葱、桃、樱桃、花卉、葡萄等作物，防治灰霉病和菌核病及灰星病、花腐病、褐腐病、蔓枯病等，也可用于对甲基硫菌灵、多菌灵有抗性原菌。腐霉利对眼睛、皮肤有刺激作用。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。近年来，腐霉利在韭菜出现超标较多。

◎ 来源分析

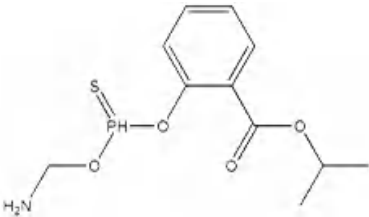
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中规定,腐霉利在不同农作物上有不同的限量值, 0.2 mg/kg-30 mg/kg, 比如韭菜中的最大残留限量为 0.2 mg/kg, 油菜籽、番茄和黄瓜中的最大残留限量为 2 mg/kg, 鲜食玉米、茄子、辣椒、蘑菇类（鲜）、青蒜、花椰菜和葡萄中的最大残留限量为 5 mg/kg, 豆瓣菜中的最大残留限量为 30 mg/kg。种植户可能对不同作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

32. 水胺硫磷

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

水胺硫磷是一种兼具胃毒和杀卵作用的有机磷杀虫剂。水胺硫磷主要通过食道、皮肤和呼吸道引起人体中毒，短期内大量接触可引起急性中毒，引起头痛、恶心、多汗、胸闷、视力模糊等症状。水胺硫磷为高毒农药，根据农业部第1586 号公告，禁止用于柑橘树。根据《食品安全法》第四十九条，禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药等国家规定的农作物。近年来，水胺硫磷在豇豆出现超标较多，在稻谷中也有发现超标。

◎ 来源分析

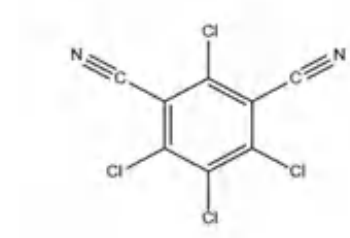
种植户对相关农药的禁用或限用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况，甚至违规使用一些禁用或限用的农药。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强蔬菜种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为以及非法添加隐性成分等依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

33. 百菌清

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

百菌清是广谱、保护性杀菌剂。作用机理是能与真菌细胞中的三磷酸甘油醛脱氢酶发生作用，与该酶中含有半胱氨酸的蛋白质相结合，从而破坏该酶活性，使真菌细胞的新陈代谢受破坏而失去生命力。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响，对少数人皮肤有刺激作用，对鱼毒性大。

◎ 来源分析

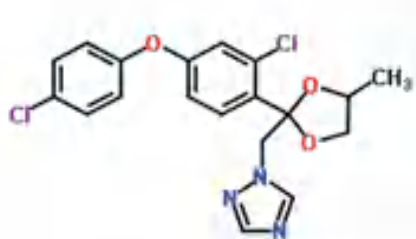
百菌清没有内吸传导作用,但喷到植物体上之后,能在体表上有良好的黏着性,不易被雨水冲刷掉,因此药效期较长。主要用于果树、蔬菜上锈病、炭疽病、白粉病、霜霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中百菌清的ADI 值为 0.02 mg/kg 体重。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

34. 苯醚甲环唑

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

苯醚甲环唑是一种内吸广谱杀菌剂,对多种蔬菜和果树的叶斑病、白粉病、锈病及黑星病等病害,有较好的治疗效果,吸收快,药效持久,耐雨水冲刷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)规定苯醚甲环唑的最大残留限量为 0.01-15 mg/kg,其中杂粮类、葵花籽、马铃薯等的最大残留限量为 0.02 mg/kg,韭葱、西葫芦、姜等的最大残留限量为 0.3 mg/kg,大白菜、辣椒、黄瓜、南瓜、香蕉等的最大残留限量为 1 mg/kg,豆瓣菜的最大残留限量为 15 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒,但长期食用农药残留超标的食品,对人体健康有一定影响。

◎ 来源分析

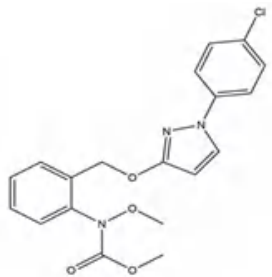
食用农产品中的苯醚甲环唑残留的来源有两个方面：一是作物在生长过程中，因各种原因而大量施用农药，这部分农药会不同程度地附着于农作物上，尤其是一些瓜果蔬菜的表皮部分，因而农药的施用频次、时间、浓度都会影响其残留量；二是受到周围环境的影响，比如受污染的河流、土壤和空气中残留的农药通过土壤的富集作用或者灌溉水的浇灌再次进入作物体内而残留。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

35. 吡唑醚菌酯

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类物质，甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂是以天然甲氧基丙烯酸酯类抗生素为先导化合物开发的一类新型杀菌剂。吡唑醚菌酯具有保护和治疗活性，具有渗透性及局部内吸活性，持效期长，耐雨水冲刷。对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，吡唑醚菌酯的最大限量为 0.02~30 mg/kg，吡唑醚菌酯在食荚豌豆、马铃薯、坚果（开心果除外）中的最大残留限量为 0.02 mg/kg、在结球甘蓝、绿豆、茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）、黄瓜、萝卜、苹果、西瓜中的最大残留限量为 0.5 mg/kg。在芹菜、水芹中的最大残留限量为 30 mg/kg。吡唑醚菌酯的 ADI 值为 0.03 mg/kg 体重。吡唑醚菌酯对水生生物有极高毒性，可能对水体环境产生长期不良影响。

◎ 来源分析

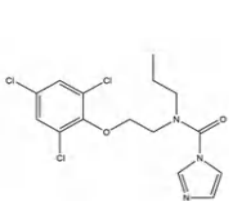
食用农产品中的吡唑醚菌酯残留的来源有两个方面：一是作物在生长过程中，因各种原因而大量施用农药，这部分农药会不同程度地附着于农作物上，尤其是一些瓜果蔬菜的表皮部分，因而农药的施用频次、时间、浓度都会影响其残留量；二是受到周围环境的影响，比如受污染的河流、土壤和空气中残留的农药通过土壤的富集作用或者灌溉水的浇灌再次进入作物体内而残留。

◎ 监管建议

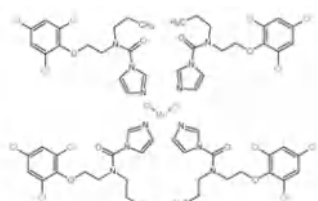
对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

36. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

◎ 化学结构式



咪鲜胺



咪鲜胺锰盐

◎ 风险描述

咪鲜胺是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。对大田作物、水果蔬菜、草皮及观赏植物上的多种病害具有治疗 and 铲除作用。对水生生物有极高毒性，可能对水体环境产生长期不良影响。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐（以咪鲜胺计）的 ADI 值为 0.01 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

◎ 来源分析

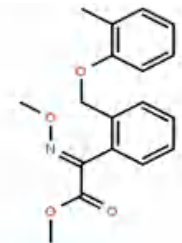
种植者对灭蝇胺在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

37. 醚菌酯

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

醚菌酯具有广谱的杀菌活性，同时具有良好的保护和治疗作用。与其它常用的杀菌剂无交互抗性，且比常规杀菌剂持效期长。具有高度的选择性，对作物、人畜及有益生物安全，对环境基本无污染。对草莓白粉病、甜瓜白粉病、黄瓜白粉病、梨黑星病、葡萄白腐病等病害具有良好的防效。醚菌酯的 ADI 值为 0.4 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

◎ 来源分析

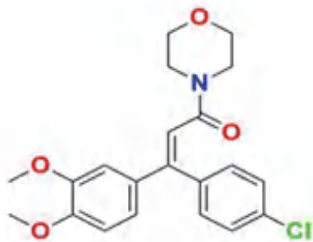
种植者对醚菌酯在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

◎ 监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

38. 烯酰吗啉

化学结构式



风险描述

烯酰吗啉为低毒杀菌剂，主要用于防治葡萄等果树上的霜霉病及晚疫病等。对水是极其危害的，即使是少量，对水中的有机物、鱼类有剧毒，禁止进入水体。烯酰吗啉的ADI值为0.2 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

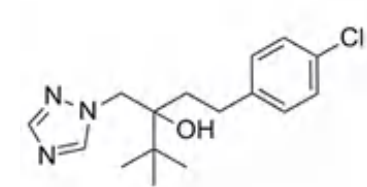
食用农产品中的烯酰吗啉残留的来源有两个方面:一是作物在生长过程中，因各种原因而大量施用农药，这部分农药会不同程度地附着于农作物上，尤其是一些瓜果蔬菜的表皮部分，因而农药的施用频次、时间、浓度都会影响其残留量；二是受到周围环境的影响，比如受污染的河流、土壤和空气中残留的农药通过土壤的富集作用或者灌溉水的浇灌再次进入作物体内而残留。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

39. 戊唑醇

化学结构式



风险描述

戊唑醇是一种广谱、内吸性三唑类杀菌农药，能够抑制真菌的麦角甾醇的生物合成。该种农药属于中等毒性农药，对人体皮肤和眼睛有刺激性，经口食用过多中毒会导致人体出现头昏、恶心和呕吐等症状，应立即催吐，洗胃。戊唑醇的ADI 值为 0.03 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

种植者对戊唑醇在不同农作物的安全间隔期不了解，对相关农药的使用情况不明确，可能会出现农药滥用、过量使用的情况。

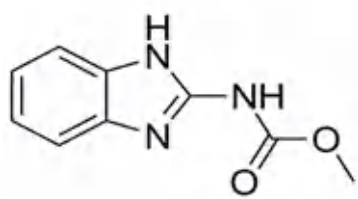
监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药

意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

40. 多菌灵

化学结构式



风险描述

多菌灵属于苯并咪唑类杀菌剂，耐高温，对酸碱都不稳定。其毒理作用主要是通过影响细胞代谢物质合成及其功能。多菌灵的 ADI 值为 0.03 mg/kg 体重。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

来源分析

多菌灵是一种广谱性低毒杀菌剂，可有效防治由真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的多种作物病害，具有高效、广谱、持效期长等特点。在我国多用于防治麦类赤霉病、水稻纹枯病、稻瘟病、小粒菌核病及多种果树、蔬菜病害（如白粉病、炭疽病、黑星病等）。农产品中多菌灵超标的原因，可能是农户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药，但也不排除违规超量使用农药的可能。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；

41. 4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤

化学结构式



风险描述

4- 氯苯氧乙酸、6- 苄基腺嘌呤是一种植物生长调节剂，可以促进植物体内的生物合成和生物转移，不仅可防止落花落果、提高做果率、增进果实生长速度、促进提前成熟，还能达到改善植物品质的目的，同时它还有除草剂的作用。但由于其对人体有一定积累毒性，国家已取消其作为食品添加剂的生产许可申请。《关于豆芽生产过程中禁止使用 6- 苄基腺嘌呤 等物质的公告》（国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告2015年第 11 号）中要求，豆芽中禁止使用 4- 氯苯氧乙酸、6- 苄基腺嘌呤。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，4- 氯苯氧乙酸钠、6- 苄基腺嘌呤的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。豆芽中检出国家禁止使用 4- 氯苯氧乙酸、吲哚乙酸、6- 苄基腺嘌呤和恩诺沙星、甲硝唑等植物调节剂和抗生素，是豆芽生产企业为了提高豆芽的产量、缩短生长周期、不生根只长茎，起到使豆芽粗壮、杀菌的作用而添加。

来源分析

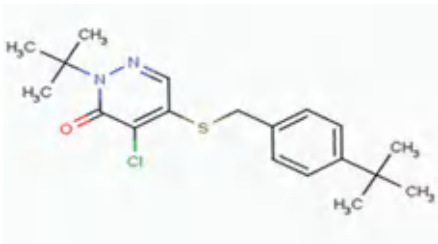
豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

监管建议

对种植户开展农药使用知识和相关法律条规知识的培训；加强农药相关知识的培训和宣传，增强种植户的安全用药意识，改变其落后的农药使用观念；加强农药经营流通行为的监管，加强对农药生产单位的生产许可和销售单位的登记真实性的核查，对违法生产和销售禁用或限用农药的行为依法严惩；加强农作物中农药残留项目的抽检力度。

42. 哒螨灵

化学结构式



风险描述

哒螨灵为广谱、触杀性杀螨剂，可用于防治多种食植物性害螨。对螨的整个生长期即卵、幼螨、若螨和成螨都有很好的效果，对移动期的成螨同样有明显的速杀作用。该药不受温度变化的影响，无论早春或秋季使用，均可达到满意效果，平时在使用的时候，一定要捂住自己的口鼻，这样是可以预防身体吸入有害气味的。

来源分析

农产品中多菌灵超标的原因，可能是农户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药，但也不排除违规超量使用农药的可能。

监管建议

第一对标欧盟、美国、日本等发达国家（地区），适时论证调减哒螨灵在我国农产品中的最大残留限量标准值，提高我国农产品总体质量水平和市场竞争力。第二认真贯彻“预防为主、综合治理”方针，切实加大对农作物病虫害综合防治培训和农药科学安全使用指导，提高“绿控”技术推广普及率，引导农户更加自觉地接受统防统治服务，最大限度减少化学农药用量。第三全面贯彻四个“最严”要求，进一步加大农药和农产品市场执法力度，对发现的涉及哒螨灵的违规生产、经营、使用行为依法依规从严从快查处，确保消费安全。

第七节

兽药残留



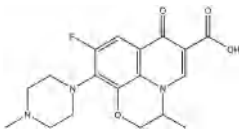
兽药残留是指用药后蓄积或存留于畜禽或水产机体或产品（如鲜蛋、奶制品、肉制品、水产制品等）中原型药物或其代谢产物或兽药生产中所伴生的杂质，养殖环节用药不当是产生兽药残留的最主要原因。因兽药残留超标导致食品不合格的主要原因可能有以下四条：一是在养殖环节滥用或非法使用兽药、未经合理的休药期所致；二是在销售环节经营户为了提高存活率故意将抗生素喷洒在暂养池中所致；三是禁止公告和相关法规宣传不到位，部分养殖者对农业部第2032号等公告不熟悉而仍在使用禁止的品种；四是食品生产经营者对这些药物缺乏检测手段或原料把关不严所致。

风险防范建议：

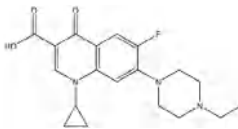
兽药残留超标主要是原料带入所致，为了有效防范兽药成分带入到加工食品中，建议食品加工方应把好原料采购关，严格落实索证、索票制度。监管部门一方面应加强对畜禽水产养殖户、兽药的使用培训，指导他们科学合理用药，杜绝使用禁用兽药；二是农业、海洋渔业、食品等监管部门应采取联动监管机制。

1. 喹诺酮类（恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、洛美沙星）

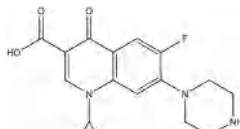
化学结构式



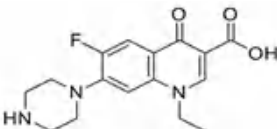
氧氟沙星



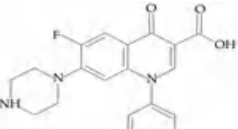
恩诺沙星



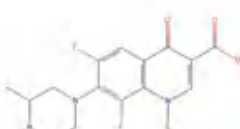
环丙沙星



诺氟沙星



沙拉沙星



洛美沙星

风险描述

恩诺沙星（代谢产品为环丙沙星）与氧氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、培氟沙星同为喹诺酮类药物，是一类人工合成的化学抗菌药物，该类药物抗菌谱广、抗菌力强、给药方便、价格便宜，已经广泛被应用于临床、畜牧和水产等领域。有研究表明，如果动物饲养过程中的不科学使用甚至滥用此类药物，容易在动物体内残留蓄积，并通过食物链进入人体内，产生潜在致癌、致畸、致突变作用，长期使用极易诱导致病菌产生耐药性，从而对人类的身体健康构成威胁。农业部公告第2292号规定，自2016年12月31日起，禁止氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星用于食品动物，在动物性食品中不得检出；GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定，恩诺沙星（最大残留限量以恩诺沙星和恩诺沙星代谢物：环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在动物肌肉、脂肪中的最大残留限量为100 μg/kg（以恩诺沙星与环丙沙星之和计），在肝脏和肾脏中也有严格的限定，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

来源分析

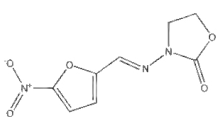
恩诺沙星超标主要集中在草鱼、牛蛙等水产品 and 禽蛋产品中，氧氟沙星超标主要集中在中华鳖、乌鳢等水产品中。可能的原因是饲养人员专业知识的缺乏，造成药物过量使用，以及不遵循休药期，甚至片面地追求经济利益而在养殖过程中投入过量甚至是禁用的喹诺酮类药物导致残留超标。

◎ 监管建议

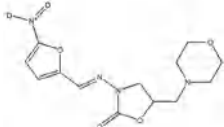
开展喹诺酮类兽药正确使用的相关知识培训，使养殖者了解该类药物残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

2. 硝基呋喃类

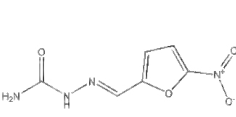
◎ 化学结构式



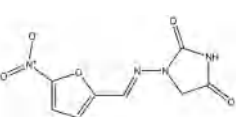
呋喃唑酮



呋喃它酮



呋喃西林



呋喃妥因

◎ 风险描述

硝基呋喃类药物是合成的广谱抗生素，主要包括呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林和呋喃妥因等，作用于微生物酶系统，抑制乙酰辅酶 A，干扰微生物糖类的代谢，从而起抑菌作用，广泛用于家禽、家畜、水产等动物传染病的预防与治疗。我国农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中明确规定禁止将这类药物用于所有动物性食品中。硝基呋喃类药物在动物体内代谢迅速，而与蛋白结合的代谢物在生物体内能长期稳定残留，并具有潜在的致畸、致癌和诱导机体产生突变的作用。

◎ 来源分析

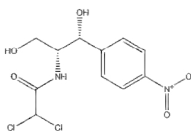
超标主要集中在牛蛙、中华鳖、草鱼等水产品，由于此类药物价格低及抗菌效果好，养殖者在生产中为降低经济损失，违规使用。

◎ 监管建议

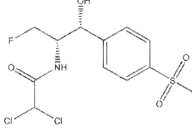
开展兽药正确使用的相关知识培训，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度；应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚；从源头上对非法生产、销售禁用兽药的行为加大打击力度，整合监管部门的职责，使各部门能够更协调配合，形成监管合力，使监管工作更顺利执行。

3. 氯霉素类（氯霉素、氟苯尼考）

◎ 化学结构式



氯霉素



氟苯尼考

◎ 风险描述

氯霉素、氟苯尼考同为氯霉素类药物，一类高效广谱的抗生素，对多种病原菌有抑制作用，能够用于预防和治疗动物各种传染性疾病。我国农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》将氯霉素列为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出；GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等禽畜，但在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用氯霉素残留超标的食品，可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害，另外，长期暴露于低浓度的氯霉素残留还会导致人体内致病菌的耐药性变强。

◎ 来源分析

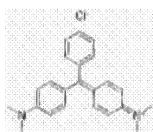
氯霉素超标主要集中在禽类、蜂制品和贝类产品中，氟苯尼考超标主要集中在禽蛋产品中。可能的原因是：一是饲养人员专业知识的缺乏造成药物过量使用，以及不遵循休药期，甚至片面地追求经济利益而在养殖过程中投入过量甚至是禁用药物导致残留超标；二是环境中氯霉素残留物对动物源食品造成污染，氯霉素在不同环境条件下，高度可变的半衰期，使得不同地区氯霉素残留量差异很大，被动物富集后造成超标。

◎ 监管建议

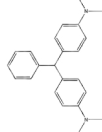
开展兽药的正使用的相关知识培训，使养殖者了解氯霉素类兽药残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

4. 孔雀石绿

◎ 化学结构式



孔雀石绿



隐色孔雀石绿

◎ 风险描述

孔雀石绿（代谢产物为隐色孔雀石绿）是有毒的三苯甲烷类化学物，既是工业性染料，也是杀菌和杀寄生虫的化学制剂，可致癌，其针对鱼体水霉病和鱼卵的水霉病有特效，而市面上暂无能够短时间解决水霉病的特效药物，这也是孔雀石绿在水产业禁而不止，水产业养殖户继续违规使用的根本原因。我国农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中明确规定禁止将孔雀石绿用于所有动物性食品中。孔雀石绿在生物体内会代谢为毒性更大的隐性孔雀石绿，隐性孔雀石绿具有较高的亲脂性，在脂肪组织中代谢速度较慢，会形成稳定残留并有明显的蓄积现象有明显蓄积现象且具有高毒、高残留、致癌、致畸、致突变等毒副作用，对生物体的组织、生殖、免疫系统均有影响。

◎ 来源分析

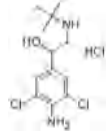
超标主要集中在乌鳢、黄颡鱼、鲫鱼等水产品中。可能的原因是：一是在养殖过程中治疗鱼体碰撞刮伤，为防止细菌感染时使用；二是运输、贩卖过程中用作消毒，延长水产品的存活时间。

◎ 监管建议

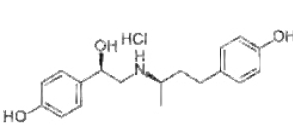
开展兽药正确使用的相关知识培训，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度；应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚；从源头上对非法生产、销售禁用兽药的行为加大打击力度，整合监管部门的职责，使各部门能够更协调配合，形成监管合力，使监管工作更顺利执行。

5. β-受体激动剂（莱克多巴胺、克伦特罗）

◎ 化学结构式



克伦特罗



莱克多巴胺

风险描述

克伦特罗和莱克多巴胺同为β-受体激动剂类的药物，也就是俗称的“瘦肉精”。由于发现此类物质能够使动物体内的营养成分由脂肪向肌肉转移，表现出营养再分配效应，能够使胴体瘦肉率显著增加，增强饲料报酬率，故曾被当作促生长剂用在动物饲料中。但后来发现它们在肉中的残留对人体存在健康危害，所以我国农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中明确规定禁止将β-受体激动剂类药物用于所有动物性食品中。人体摄入残留有此类药物中毒后的症状比较常见的有恶心、头晕、心慌、肌肉震颤、头痛、面部潮红、四肢无力、代谢紊乱、血钾降低等，对心率失常、高血压、青光眼、糖尿病、甲亢等疾病的患者毒性作用则更大。此外，莱克多巴胺作为一种激素，还可能会导致机体过敏或免疫功能下降等；它们在动物体内代谢后经动物粪便、尿液排泄到环境中，会对生态环境造成污染。

来源分析

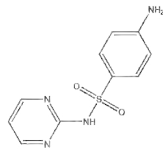
超标主要集中在牛肉、羊肉等畜产品中。可能的原因是：消费者偏爱瘦肉率高的畜肉产品，致使畜瘦肉的定价偏高，养殖者为提高畜瘦肉的产量和饲料报酬率，违法使用此类药物。

监管建议

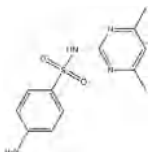
从源头上对非法生产、销售克伦特罗 / 莱克多巴胺类药物的行为加大打击力度；整合监管部门的职责，使各部门能够更协调配合，形成监管合力，使监管工作更顺利执行；对家畜养殖者和屠宰企业等进行宣传培训，使其充分认识到“瘦肉精”类违禁药物对人体的严重危害，增强其法律意识和社会责任感。

6. 磺胺类（总量）

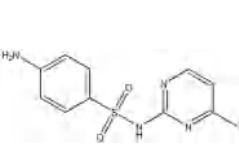
化学结构式



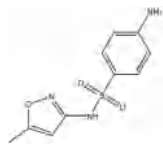
磺胺嘧啶



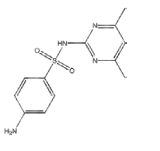
磺胺二甲嘧啶



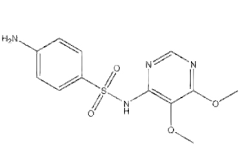
磺胺甲基嘧啶



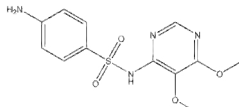
磺胺甲恶唑



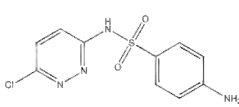
磺胺间二甲氧嘧啶



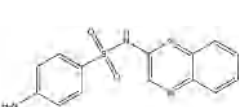
磺胺邻二甲氧嘧啶



磺胺间甲氧嘧啶



磺胺氯哒嗪



磺胺喹恶啉

风险描述

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的人工合成的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防止鸡球虫病。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定磺胺类（总量）项目至少包含磺胺嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺喹恶啉等磺胺类药物，在所有食品动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为 100 μg/kg。磺胺类药物在体内作用和代谢时间内较长，长期摄入此类药物残留超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，长期过量摄入可能产生泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

来源分析

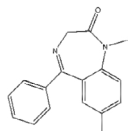
超标主要集中在猪肉、中华鳖等产品中。可能的原因是：由于饲养人员专业知识的缺乏造成药物过量使用，以及不遵循休药期，甚至片面地追求经济利益而在养殖过程中投入过量药物导致残留超标。

监管建议

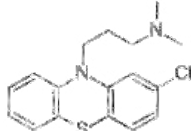
开展兽药的正使用的相关知识培训，使养殖者了解磺胺类药物残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

7. 镇静剂类（地西洋、氯丙嗪）

化学结构式



地西洋



氯丙嗪

风险描述

地西洋、氯丙嗪同为镇静剂类药物，是一类对中枢神经系统产生轻度抑制，具有抗惊厥、镇静催眠、抗焦虑、肌肉松弛和安定作用的药物。GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定地西洋、氯丙嗪为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的药物。此类药物代谢周期长，容易在动物体内蓄积，食用后会对人体中枢神经系统造成不良影响，甚至出现增加机体代谢负担和功能性减退等问题。

来源分析

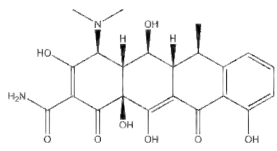
地西洋超标主要集中在鲫鱼、草鱼等水产品中，氯丙嗪超标主要集中在猪肉等畜产品中。可能的原因是：一是在养殖过程中添加此类药物以起到镇静催眠、增重催肥、缩短出栏时间的目的；二是运输过程中，减少动物死亡和体重下降，防止肉品质降低；三是作为家畜术前麻醉药利用药后未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。

监管建议

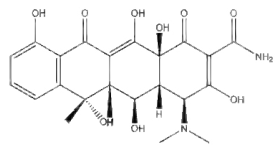
开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解氯丙嗪残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

8. 四环素类（多西环素、土霉素）

化学结构式



多西环素（强力霉素）



土霉素

风险描述

多西环素（强力霉素）、土霉素同为广谱四环素类药物，一般用于治疗衣原体支原体感染。GB 31650-2019《食

品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定多西环素（强力霉素）在禽（产蛋鸡禁用）的肌肉中最高残留限量为 100 μg/kg，土霉素在所有食品动物的肌肉中最高残留限量为 200 μg/kg。长期食用此类药物超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。

来源分析

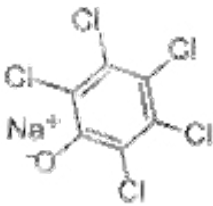
超标主要集中在南美白对虾、乌鳢等水产品、鸡和禽蛋产品中。可能的原因是在饲养人员专业知识的缺乏造成药物过量使用，以及不遵循休药期，甚至片面地追求经济利益而在养殖过程中投入过量的四环素类药物导致残留超标。

监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解多西环素残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

5. 五氯酚酸钠

化学结构式



风险描述

五氯酚酸钠是有机氯农药五氯酚的钠盐，具有致畸、致癌、致突变等毒副作用。20 世纪 60 年代，为消除血吸虫病，我国大量使用五氯酚及其钠盐用于杀灭其中间宿主钉螺，近年来渔业养殖过程中也存在非法使用五氯酚清塘等情况。五氯酚化学性质稳定，残留期长，可通过生物富集进入食物链；五氯酚酸钠具有较高的水溶性，易通过水载体广泛扩散，从而影响生态安全并产生生物蓄积。我国农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠会抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，可能会造成人体的肝、肾及中枢神经系统的损害。

来源分析

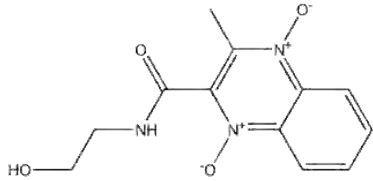
超标主要集中在沼虾、中华鳖等水产品 and 猪肉及其副产品中，可能的原因：一是五氯酚及钠盐作为清塘药剂容易吸附在沉积物中，随食物链被喜好在水体下层觅食的沼虾、中华鳖富集；二是环境中的五氯酚及钠盐被饲料用植物吸收，随食物链进入猪体内。

监管建议

开展兽药正确使用的相关知识培训，使养殖者了解五氯酚酸钠残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

10. 喹乙醇

化学结构式



风险描述

喹乙醇（主要代谢物为 3- 甲基喹噁啉 -2- 羧酸），又名喹酰胺醇，因其不仅具有抗菌生物活性，对大肠杆菌、沙门氏杆菌等革兰氏阴性致病菌所致的消化道疾病具有良好的疗效，而且具有蛋白同化作用，能提高饲料转化率，自上世纪 80 年代起，曾在禽、畜及水产品养殖中广泛使用。但因其生物体内有中度至明显的蓄积毒性，对大多数动物有明显的致畸作用，对人也有潜在的三致性，所以我国 2000 年版兽药典中明确规定禁止在家禽及水产养殖中使用喹乙醇；GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定 3- 甲基喹噁啉 -2- 羧酸在猪肉中最高残留限量为 4 μg/kg，猪肝中最高残留限量为 50 μg/kg；我国农业部公告第 2638 号规定，自 2019 年 5 月 1 日期，停止经营、使用喹乙醇的原料药及各种试剂。喹乙醇及其代谢物 3- 甲基喹噁啉 -2- 羧酸容易在动物体内蓄积，具有明显的蓄积毒性和 DNA 损伤等副作用。

来源分析

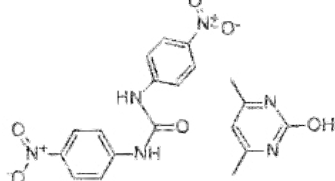
超标主要集中在猪肉、兔肉中。可能的原因是在饲养过程中由于饲养人员专业知识的缺乏造成药物过量使用，以及不遵循休药期，甚至片面地追求经济利益而在养殖过程中投入过量的喹乙醇甚至是超范围用药导致残留超标。

监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解喹乙醇残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

11. 尼卡巴嗪

化学结构式



风险描述

尼卡巴嗪是一种广谱、高效、性能稳定的抗球虫饲料药物添加剂，对鸡等禽类的球虫病有显著的预防和治疗效果。正常情况下消费者不必对鸡肉中检出尼卡巴嗪过分担心，但长期食用尼卡巴嗪残留超标的鸡肉，对人体健康有一定风险。

GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定，尼卡巴嗪在鸡的肌肉、皮/脂、肝、肾中最高残留限量为200 μg/kg。

来源分析

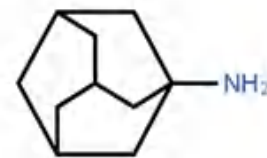
超标主要集中在鸡肉产品中。可能的原因是：由于饲养人员专业知识的缺乏造成药物过量使用，以及不遵循休药期，甚至片面地追求经济利益而在养殖过程中投入过量药物导致残留超标。

◎ 监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解尼卡巴嗪残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

12. 金刚烷胺

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

金刚烷胺又名三环癸胺、三环癸胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告第560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。金刚烷胺在食品动物体内残留，会通过食物链进入人体，使其在人体内蓄积而产生耐药性。

◎ 来源分析

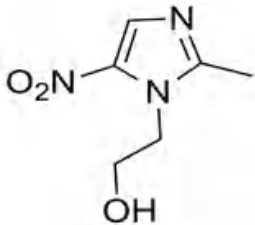
金刚烷胺残留主要的原因有：第一金刚烷胺以前在兽药中有“抗病毒”的作用，例如治疗禽流感、鸡传染性支气管炎等动物病症，有一定的应用价值。第二金刚烷胺的性价比较高（便宜），养鸡商户特别认可，无论是温和性流感还是高致病力禽流感，都需要药物对鸡（动物）进行治疗。第三现如今还没有更好的药物来替代金刚烷胺，而且小型养殖户本身也缺少必要的知识和技术指导，所以才会出现超标现象的发生。

◎ 监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解金刚烷胺残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

13. 甲硝唑

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

甲硝唑属于抗生素的一种，《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》中明确指出不准以抗应激、提高饲料报酬、促进动物生长为目的在食品动物饲养过程中使用，且不得在所有动物食品中检出。少量食用甲硝唑对人体危害不是很大，若长期食用，可能造成人体内分泌失调，恶心乏力等。甲硝唑超标的原因可能是养殖户违规使用所导致。

◎ 来源分析

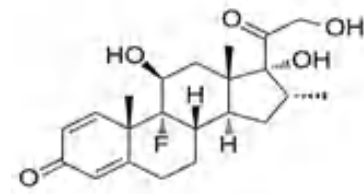
甲硝唑属于硝基咪唑类，是一种抗原虫和抗菌化学药物，用于治疗阿米巴病、贾第鞭毛虫病、细菌性阴道炎和厌氧菌感染。近些年一些不法商贩为了提高豆芽产量、缩短生产周期，在豆芽得浸泡发芽过程中违规使用甲硝唑。长期食用添加甲硝唑的食品，对人体健康有一定的影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）和《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）均未规定甲硝唑可以作为添加剂用于豆芽生产和销售。根据浙江省市场监督管理局《关于豆芽中氟喹诺酮类和甲硝唑类抗生素检验方法及危害风险分析会的结果通报》，甲硝唑类抗生素属人工合成抗生素，豆芽在生长过程中不会产生类似物质。因此，甲硝唑检出量大于 1.0 μg/kg，即可认定为人为添加抗生素药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲硝唑在动物性食品中不得检出。

◎ 监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解甲硝唑残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

14. 地塞米松

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

地塞米松是一种人工合成的长效糖皮质激素，具有抗炎、抗毒素和抗过敏作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地塞米松在猪肉中最大残留限量值为1.0 μg/kg。猪肉中地塞米松超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。长期食用地塞米松超标的食品，可能会在人体内蓄积，干扰人体的激素分泌体系和其它正常代谢。

◎ 来源分析

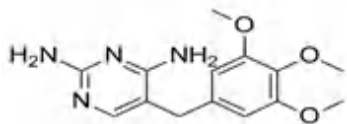
动物性产品中地塞米松超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

◎ 监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解地塞米松残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

15. 甲氧苄啶

化学结构式



风险描述

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，通过干扰细菌叶酸代谢产生抗菌作用。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，造成其在人体中蓄积，会产生耐药性、削弱甲氧苄啶的治疗效果还可能引起骨髓微核抑制和其他不良反应。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在家禽的肌肉中的最高残留限量为50 μg/kg。

来源分析

甲氧苄啶超标的原因可能是养殖者未严格执行休药期有关规定，违规使用兽药。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，可能造成其在人体中蓄积，产生耐药性。

监管建议

开展兽药的正确使用的相关知识培训，使养殖者了解甲氧苄啶残留可能造成的健康危害和法律后果，提高养殖者的法律意识和用药的自觉性；完善兽药的用药管理制度，如建立兽药的使用档案，建立兽药残留的常规监测制度等，食品监管部门应加大对养殖场、加工厂和农贸市场等场地的抽样检测力度，对发现的违法用药现象进行严厉处罚。

第八节

品质指标



食品品质指标主要是反映食品营养成分、感官品质、新鲜度等的指标。品质指标不合格主要是指产品的内在营养成分未达到标称值，或由于储存不当等因素导致产品食用品质发生了劣变，其主要危害在于降低了食品的食品价值。产品品质指标不达标的主要原因可能是：一是生产者为了提高产品的卖点和销售力度，对成本较高的原辅料故意减少配比或故意虚标欺骗消费者；二是生产者对生产工艺控制严，出厂检验把关不严；三是生产者在配料时所用的计量器具不够精准；四是选用原料时进货查验把关不严、仓储环境不合格等。

风险防范建议：

针对上述产品品质指标不达标的问题，首先应从企业如何更好地落实好主体责任着手，应按照制定的生产工艺规范生产，并做好投料记录和生产台账，诚信生产、不偷工减料，不以次充好；同时生产者应加强对原料的质量控制和出厂检验的把控。监管部门应根据每次抽检结果和消费者反映情况建立产品优劣等级划分的长效竞争机制。

1. 酸价

风险描述

酸价是油脂中游离脂肪酸含量的指标，油脂在长期保藏过程中，由于光、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关，一般常用酸价作为衡量标准之一。在生产过程中，酸价可以作为水解程度的指标，在储藏过程中，其可作为酸败的指标。酸价不合格，一般会伴随产品有“哈喇”味。食用酸价超标的食品，可能引起人体肠胃不适、腹泻甚至损害肝脏，危害人体健康安全。

来源分析

油脂原料保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生水解酸败；生产过程中，操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间久，导致含有的油脂加速水解、氧化变质；产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂酸败，致使产品酸价超标。

监管建议

加强对生产、餐饮环节油脂原料抽检力度；加强对从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

2. 过氧化值

风险描述

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。过氧化值超标，则说明样品已被氧化而变质。在一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但是，人食用过氧化值超标的食品后可能会导致肠胃不适、腹泻并损害肠胃，加速衰老，皮肤长斑等多种不良后果。过氧化值越高，说明食品被氧化程度越高，对人体的危害也越大。

来源分析

油脂原料保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化；生产过程中，操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间久，导致含有的油脂加速氧化；产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速，致使产品过氧化值超标。

◎ 监管建议

加强对含油食品（如糕点、饼干、肉制品、调味料、坚果等）的抽检力度；提高对生产、餐饮环节油脂原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

3. 溶剂残留量

◎ 风险描述

溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂。溶剂残留含量可以表明油脂产品质量是否符合标准，同时也能反映出生产成本的大小。因此，为了严格控制食油中的溶剂残留量，保证安全食用，在国家食用植物油标准中，溶剂残留量被列为强制性的限量指标。食用油中溶剂残留量过高，长期大量摄入可能会对人体的神经系统和造血系统产生影响。

◎ 来源分析

溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。

◎ 监管建议

加强对食用油的抽检力度；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

4. 水分

◎ 风险描述

水分是食品的天然成分，通常虽不看作营养素，但它是动植物体内不可缺少的重要成分，具有十分重要的生理意义。食品中水分含量的多少，直接影响食品的感官性状，影响胶体状态的形成和稳定。水分是间接反映食品卫生质量的指标，控制食品水分的含量，可防止食品的腐败变质和营养成分的水解。食品的含水量对食品的鲜度、硬软性、流动性、呈味性、保藏性、加工性等许多方面有着至为重要的关系。如果产品水分过高，则易于细菌、霉菌的繁殖，缩短产品的保质期。

◎ 来源分析

企业没严格按相关产品的标准去组织生产，生产工艺控制不当或干燥过程中控制不到位；出厂检验控制不严；贮存、运输等环节中企业对产品的防护、控制不严。

◎ 监管建议

在全市食品生产企业大力推行建立 HACCP食品安全管理体系，设定相应温度和时间的关键控制点；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度。

5. 蛋白质、脂肪

◎ 风险描述

蛋白质、脂肪是食品的重要理化指标，蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，是人体内氮元素的唯一来源；脂肪（脂类）是油、脂肪、类脂的总称，广泛存在于绝大部分的食品中，属于五大核心营养素，是

人体热量的重要来源，构成人体细胞重要成分，提供必需脂肪酸来源。食用蛋白质指标不合格的产品，就得不到食品应具备的必要的营养，不仅影响身体的正常生长发育，当蛋白质缺乏严重时，甚至会出现四肢细短，头脸胖大，变成畸形的“大头娃娃”，直至危及生命。产品中脂肪含量过低，可能会导致营养摄入量不足，影响身体健康。

◎ 来源分析

造成食品中蛋白质、脂肪不合格的原因，可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严；生产企业经营者质量意识不高，片面追求企业利润，不按标准组织生产，减少原料投入，降低成本；企业工艺控制不严，操作不当，引起产品质量降低；成品质量检验把关不够或缺少必要的检测手段。

◎ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

6. 非脂乳固体

◎ 风险描述

非脂乳固体是指牛奶中除了脂肪（一般刚从奶牛乳房中挤出的鲜牛奶的脂肪含量为3%左右，根据季节不同略有区别）和水分之外的物质总称，是反映产品内在质量的极为重要的指标，主要组成为蛋白质类（2.7%~2.9%左右）、糖类、酸类、维生素类等。非脂乳固体含量过低会影响乳制品的营养价值。

◎ 来源分析

造成食品中非脂乳固体不合格的原因，可能为牛奶原料品质较差或生产工艺控制不严，生产过程中标准化和均质两个工艺参数控制不严等。

◎ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

7. 脂肪酸

◎ 风险描述

脂肪酸是由碳、氢、氧三种元素组成的一类化合物，是中性脂肪、磷脂和糖脂的主要成分。脂肪酸分为饱和脂肪酸，多不饱和脂肪酸和单不饱和脂肪酸。不含双键的脂肪酸称为饱和脂肪酸，是构成脂质的基本成分之一。一般较多见的有辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸、软脂酸、硬脂酸、花生酸等；除饱和脂肪酸以外的脂肪酸（化学上把不含双键的脂肪酸称为饱和脂肪酸，所有的动物油都是饱和脂肪酸）就是不饱和脂肪酸。不饱和脂肪酸是构成体内脂肪的一种脂肪酸，人体必需的脂肪酸。不饱和脂肪酸根据双键个数的不同，分为单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸二种。食物脂肪中，单不饱和脂肪酸有油酸，多不饱和脂肪酸有亚油酸、亚麻酸、花生四烯酸等。人体不能合成亚油酸和亚麻酸，必须从膳食中补充。

油酸除了供给人体所需的大量热能外，还能调整人体血浆中高、低密度脂蛋白胆固醇的浓度比例。

亚油酸能降低血液胆固醇，预防动脉粥样硬化。缺乏亚油酸，胆固醇会与饱和脂肪酸结合，发生代谢障碍，在血管壁上沉积，形成动脉粥样硬化，引发心脑血管疾病。

亚麻酸是多不饱和脂肪酸,具有增强免疫力和抑制癌症的作用。在人体内经代谢生成EPA和DHA,有助于增强智力、改善记忆力、抑制血小板凝聚和血栓形成。亚麻酸在核桃、大豆中含量较高,而在杏仁中含量极低。

花生酸、山萆酸在核桃、杏仁中含量极微,在大豆中含量较少,而在花生中含量较高。

棕榈烯酸在杏仁中含量较高,而在花生、大豆中含量极低,是杏仁中一项重要的特征性成分。

来源分析

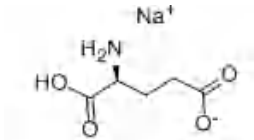
亚麻酸是多不饱和脂肪酸,具有增强免疫力和抑制癌症的作用。在人体内经代谢生成EPA和DHA,有助于增强智力、改善记忆力、抑制血小板凝聚和血栓形成。亚麻酸在核桃、大豆中含量较高,而在杏仁中含量极低。

监管建议

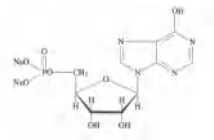
加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

8. 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠

化学结构式



谷氨酸钠



呈味核苷酸二钠

风险描述

谷氨酸钠化学名α-氨基戊二酸一钠，具有强烈的肉类鲜味，作为味精的主要成分广泛用于家庭、饮食业、食品加工业（汤、香肠、鱼糕、辣酱油、罐头等）。鸡精除了含有味精外，还含有呈味核苷酸二钠等重要成分,使得鸡精更加受欢迎。过量摄入谷氨酸钠，可能会抑制人体中各种神经功能，从而出现眩晕、头痛、嗜睡、肌肉痉挛等一系列症状。过量摄入呈味核苷酸二钠，则常伴有口干舌躁、头痛、恶心、发热等症状,可能导致高血糖。因此，老年人及患有高血压、肾炎、水肿等疾病的病人应慎重食用。

来源分析

谷氨酸钠和呈味核苷酸二钠不达标，表明产品鲜味不足，质量不过关。可能原因是部分企业生产工艺存在问题，或是对产品相关标准了解不够，生产添加时计量不准确。

监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

9. 氨基酸态氮（以氮计）

风险描述

氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量。氨基酸态氮是判定发酵产品（如酱油、料酒、酿造醋等）发

酵程度的特性指标。该指标越高，说明产品中的氨基酸含量越高，营养越好。氨基酸态氮不合格，主要影响的是产品的风味。

来源分析

氨基酸态氮含量不达标原因包括：可能是企业违规标注明示值；也有可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题；还可能是产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级等；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

10. 总酸

风险描述

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于3.5 g/100mL。

来源分析

总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

监管建议

生产企业应加强对生产工艺的控制，政府应严格把关加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

11. 酸度

风险描述

乳的酸度可分为自然酸度和发酵酸度。国家标准中乳的酸度通常是指乳的总酸度，是反映乳新鲜程度的重要指标。酸度越高，通常说明乳受微生物污染的程度越严重。发酵乳酸度偏低会影响产品的风味、口感，也会使产品受杂菌污染的风险变高。

来源分析

《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）中规定，羊乳的酸度范围为6 ~ 13°T。羊乳中酸度超标的原因，可能是企业对原料乳质量控制不到位，也可能是生产加工过程中未按工艺要求实施有效卫生控制，还可能与产品包装密封不严或储运条件控制不当等有关。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，发酵乳酸度不得低于70°T。发酵乳中酸度检测值不达标的原因，可能与企业生产过程中使用的发酵剂活力不足、原料乳中乳糖含量偏低或发酵工艺控制不当等原因有关。

监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

12. 挥发性盐基氮

⦿ 风险描述

挥发性盐基氮是动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是食品鲜度的主要指标，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，使食品营养价值受到影响。

⦿ 来源分析

挥发性盐基氮超标可能为食品运输时间过长、温度过高、保存不当所致。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

13. 酒精度

⦿ 风险描述

酒精度又叫酒度，是白酒的一个理化指标，是指在 20℃ 时，100 毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。

⦿ 来源分析

白酒中酒精度不达标会影响白酒的品质，原因主要包括生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

14. 甲醇

⦿ 风险描述

甲醇是工业酒精的主要成分之一。酒类发酵过程会产生一定量的甲醇，不同类别酒中的甲醇含量不同。甲醇具有一定的毒性，过量摄入甲醇容易引起中毒，甲醇在体内转变的代谢物有甲醛、甲酸等，可引起视力减退、视神经萎缩等症状。

⦿ 来源分析

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）规定，其他蒸馏酒中的甲醇的最大限量值为 2.0 g/L。酒类食品中甲醇不合格，可能是企业在生产加工过程中违规使用工业酒精，也可能是企业对生产原料控制不严或对生产工艺把控不当所致。

⦿ 监管建议

加强对散装酒的抽检力度；提高对酒生产企业的原料抽检频次；政府相关部门应加强酒类生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

15. 氰化物

⦿ 风险描述

白酒中氰化物超标对人体有毒有害，氰化物属于剧毒物质，长期饮用氰化物超标的白酒可以造成神经衰弱综合征，对眼睛会造成刺激，出现流泪，皮肤会引起皮疹、溃疡等，超量吸入会出现中毒症状，甚至死亡。

⦿ 来源分析

白酒是以粮谷、薯类等为主要原料，经发酵、蒸馏、勾兑而制成的。白酒中氰化物超标主要有两方面的原因，一方面是用木薯、野生植物根茎直接酿酒，在酿酒国抽中会产生氰化物，而生产工艺去除氰化物又不彻底，从而导致氰化物含量超标；另一方面是生产企业为了降低成本，在白酒勾兑工艺过程中，使用了氰化物含量超标的木薯食用酒精造成的。

⦿ 监管建议

监管部门对检出不合格样品的生产企业责令生产企业采取停止生产、封存产品、召回已售出不合格产品等措施，彻查问题原因，全面整改，依法处理。加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

16. 极性组分

⦿ 风险描述

煎炸用油中极性组分含量可作为衡量油脂品质的一个重要指标，极性组分含量过高对油脂本身的品质、油炸食品的风味和营养价值产生不良影响，对人体健康有危害。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分≤27%。

⦿ 来源分析

极性组分不符合标准要求，可能原因是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。

⦿ 监管建议

监管部门要定期对餐饮行业的煎炸用油进行抽检，主要集中在酸价、羰基价、极性组分等指标上。加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；

17. 色值

⦿ 风险描述

色值是食糖的品质指标之一，是白砂糖、绵白糖、冰糖等质量等级划分的主要依据之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现，色值越低品质越高。

⦿ 来源分析

导致产品色值不达标的原因可能与生产工艺水平有关，企业生产工艺水平不足、提纯度不够高、食糖的运输和储存条件不佳也可能导致其色值升高。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

18. 总糖

⦿ 风险描述

蜂王浆中总糖的含量是其产品等级和理化要求的一项重要检测指标。

⦿ 来源分析

蜂王浆中总糖含量超标可能是个别企业在生产过程中为降低成本而故意为人掺假。蜂王浆掺假会影响其品质。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

19. 还原糖分

⦿ 风险描述

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分是区分绵白糖和白砂糖的主要参数之一，绵白糖的外观和口感与还原糖的含量密切相关。《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定，白糖中的还原糖分要在 1.5 ~ 2.5 g/100g 范围内。

⦿ 来源分析

还原糖分不合格的原因，绵白糖生产过程中工艺控制不良，或用其他品种的食糖充当绵白糖，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

20. 钙（Ca）

⦿ 风险描述

钙为营养素补充剂类保健食品的功效/标志性成分，具有生理活性的物质，能够调节人体的机能。本次抽检不合格产品主要是功效/标志性成分含量不符合产品标准要求。

⦿ 来源分析

钙不合格的原因可能由于该生产企业对原料质量把控和投料控制不严、生产工艺设计不合理、贮存条件不达标等导致。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

21. 钠（Na）

⦿ 风险描述

钠是人体必需的营养元素。

⦿ 来源分析

钠元素不达标原因可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

22. 锌（界限指标，Zn）

⦿ 风险描述

界限指标是区别天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。界限指标包括锂、锶、锌、碘化物、偏硅酸、硒、游离二氧化碳和溶解性总固体八个项目，饮用天然矿泉水产品应有一项（或一项以上）指标符合标准的规定要求。

⦿ 来源分析

天然矿泉水的界限指标不达标原因可能是水处理过度使元素损失；也有可能是水源受环境、季节等因素影响使界限指标含量波动，最终导致终产品中界限指标不达标。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

23. 铁

⦿ 风险描述

铁元素是构成人体的必不可少的元素之一，人体缺少铁元素易导致缺铁性贫血，铁摄取过多会造成代谢紊乱。

⦿ 来源分析

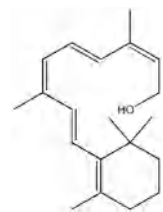
《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）中规定，辅食营养补充品中铁指标限量为 3.0 ~ 9.0 mg/ 每日份（6 月 ~ 12 月龄食用）、3.6 ~ 10.8 mg/ 每日份（13 月 ~ 36 月龄食用）、3.6 ~ 10.8 mg/ 每日份（37 月 ~ 60 月龄食用）。《食品安全国家标准婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中铁的含量应在 0.25~0.50 mg/100 kJ，且《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432-2013）中规定，营养素含量不得低于标签明示值的 80%。铁元素不达标原因可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀，企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

◎ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

24. 维生素A

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

维生素 A 又称维生素甲、视黄醇等，为脂溶性维生素品种，可提高机体免疫功能、促进生长和骨的发育，是婴幼儿谷类辅助食品的基本营养成分。

◎ 来源分析

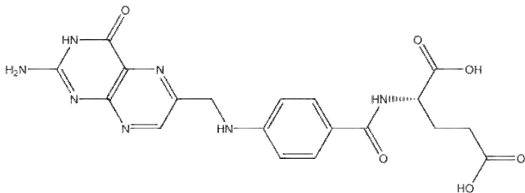
维生素 A 含量不达标原因可能是由于受生产工艺条件的限制，在生产加工过程中损耗了大量的营养物质；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

◎ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

25. 叶酸

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

叶酸是一种水溶性维生素，叶酸缺乏可导致贫血，属于婴幼儿谷类辅助食品中可选择添加的营养成分。

◎ 来源分析

叶酸含量不达标的原因可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求；生产加工过程中搅拌不均匀；企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

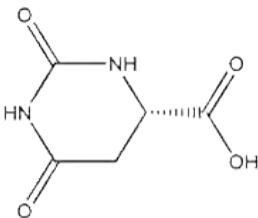
◎ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格

生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

26. 核苷酸

◎ 化学结构式



◎ 风险描述

核苷酸是组成核酸大分子的基本结构单位，是代谢上极为重要的生命物质，是 DNA 和 RNA 的前体以及他们的分解产物，几乎参与细胞代谢的所有过程，对婴儿特别是新生儿免疫调节功能、提高记忆力、改善肠道菌群及促进脂质代谢等方面都发挥重要作用。

◎ 来源分析

产品核苷酸含量不符合其相应的企业标准以及产品明示值。核苷酸含量偏低原因主要包括：生产企业未充分考虑核苷酸的稳定性，产品配方添加量不足以满足储存、运输以及货架期过程的损耗；或者未严格按照生产配方生产；或者搅拌不均匀；或者核苷酸质量规格不达标等。

◎ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。



27. 腺苷、总皂苷

⦿ 风险描述

腺苷、总皂苷为保健食品中具有特定生理活性的物质，能够调节人体机能，具有特定的保健功能。

⦿ 来源分析

腺苷、总皂苷含量不符合要求的原因可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失或分解等。

⦿ 监管建议

加强对食品的抽检力度；提高对生产企业的原料抽检频次；加强食品从业人员的食品卫生知识培训；加强对不合格生产企业和经营者的责任追溯和处罚力度；政府相关部门应加强食品生产厂家的资质审核；加强对消费者的宣传教育，增强公众法律意识，提醒消费者不要购买“三无产品”，畅通投诉渠道。

28. 食品标签

⦿ 风险描述

根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)规定: 食品标签应真实、准确,不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性的文字、图形等方式介绍食品,也不能利用字号大小或色差来误导消费者。不应直接或以暗示性的语言、图形、符号,误导消费者将购买的食物或食物的某一性质与另一产品混淆。不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容,非保健食品不得明示或者暗示具有保健作用。

⦿ 来源分析

标签不合格原因可能是个别企业对《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)不了解或了解不够透彻,产品出厂时对标签审核不严格。

⦿ 监管建议

监管人员要加强对关于食品标签和食品标签违法行为案例的的细致解读,有利于增进食品安全执法人员和审判人员对食品标签相关内容的理解和认识,加强对食品标签违法行为和食品标签瑕疵行为的甄别,有利于避免“重者轻罚、轻者重罚”的状况发生。同时食品安全关乎大众健康,商场应对于商品的来源渠道进行审查和验货,提高商品的销售质量,监管部门应当将食品标签列为日常抽检的重要内容。

29. 警示语标注

⦿ 风险描述

警示语是酒类产品需标注的文字信息,用于安全提示,在运输,存放和饮用时需予以注意。啤酒含有二氧化碳,搬运过程中或高温天气下如不小心撞击,易造成酒瓶爆瓶,危害生产经营者和消费者的人身安全。《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758-2012)中规定,用玻璃瓶包装的啤酒应标示如“切勿撞击,防止爆瓶”等警示语。

⦿ 来源分析

酒类预包装产品的警示语未标注得原因玻璃瓶装啤酒未标注相关警示语的原因,可能是生产企业或国内进口商等第三方企业对我国食品安全国家标准要求理解不到位。

⦿ 监管建议

根据国家有关部门制定的《预包装饮料酒标签通则》,玻璃瓶装啤酒要标示“切勿撞击,防止爆瓶”等警示语,部分酒类外包装要采用“过度饮酒有害健康”“酒后请勿驾车”等劝导语。抽检中发现的警示语不合格的产品,应查清产品流向,召回、下架不合格产品,控制风险,并分析原因进行整改。

30. 阴离子合成洗涤剂

⦿ 风险描述

阴离子合成洗涤剂是一种混合物,主要成分是烷基苯磺酸钠,还有一些增净剂、漂白剂、荧光增白剂、抗腐蚀剂、泡沫调节剂、酶等辅助成分,是一种低毒物质,可能通过皮肤、呼吸道和消化道进入体内,危害人体皮肤甚至造成继发性细菌或霉菌感染,可致全身中毒,造成腹痛、恶心、呕吐、腹泻、呕血、黑便、咽喉灼伤、喉痛等。

⦿ 来源分析

《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定,采用化学消毒法的餐(饮)具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂,可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大,未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多,造成交叉污染,进而残存在餐(饮)具中。

⦿ 监管建议

第一,制定餐(饮)具清洗消毒行业规范或行业标准,规范餐饮单位餐(饮)具清洗消毒流程。第二,餐饮单位应加强卫生管理,配置数量充足的餐(饮)具清洗消毒设施设备,并加强对环境条件的控制;加强对员工的监督,严格按照卫生操作规范要求对餐(饮)具进行清洗消毒。第三,执法部门应加强对餐饮单位卫生监督的频次,配置快速检测设备,并加强处罚力度。

31. 游离性余氯

风险描述

游离性余氯简称余氯或游离氯，又称有效氯或活性氯，为氯气溶到水里的形态，和亚氯酸、氯酸一样，具有较强的氧化性，还具有杀菌性。游离余氯的嗅觉和味觉阈浓度为 0.2 ~ 0.5 mg/L。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，餐（饮）具中游离性余氯的最大残留量为 0.03 mg/100 cm²。如果余氯量超标，可能会加重水中酚和其他有机物产生的异味，还有可能生成氯仿等有致突变、致畸及致癌作用的有机氯代物。

来源分析

餐（饮）具在含氯消毒剂浸泡消毒后，未用自来水冲洗干净或用水池或器具盛满自来水反复漂洗餐（饮）具，造成含氯消毒剂残留在餐（饮）具上，造成游离性余氯超标。

监管建议

制定餐（饮）具清洗消毒行业规范或行业标准，规范餐饮单位餐（饮）具清洗消毒流程。餐饮单位应加强卫生管理，配置数量充足的餐（饮）具清洗消毒设施设备，并加强对环境条件的控制；加强对员工的监督，严格按照卫生操作规范要求对餐（饮）具进行清洗消毒。执法部门应加强对餐饮单位卫生监督的频次，配置快速检测设备，并加强处罚力度。

32. 果糖和葡萄糖

风险描述

果糖和葡萄糖含量是蜂蜜的重要品质指标，也是判定蜂蜜是否掺假的重要依据之一。果糖和葡萄糖含量不达标会影响蜂蜜品质。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）中规定，蜂蜜中果糖和葡萄糖的总含量应≥60 g/100 g。

来源分析

蜂蜜中果糖和葡萄糖不达标的原因，可能是蜂蜜酿造时间不足，蜂蜜不成熟导致水分含量过高；也可能是不法企业为提高产品感官质量向蜂蜜中添加糖浆或者直接使用糖浆造假。

监管建议

监管部门进一步加强对蜂产品的监管，加大对违法生产经营行为的执法打击力度，特别是对原料把关不严及涉嫌掺假的，立即立案调查，责令企业停产。企业加强自律自查自清，不进、不存、不销假冒、仿冒、劣质、过期变质等问题蜂产品。同时，对市场销售的蜂产品包装、标识、生产日期、保质期等实施监督检查，严格监管入市销售的蜂产品质量。

一、抽样过程风险及注意事项

(一) 抽样工作流程

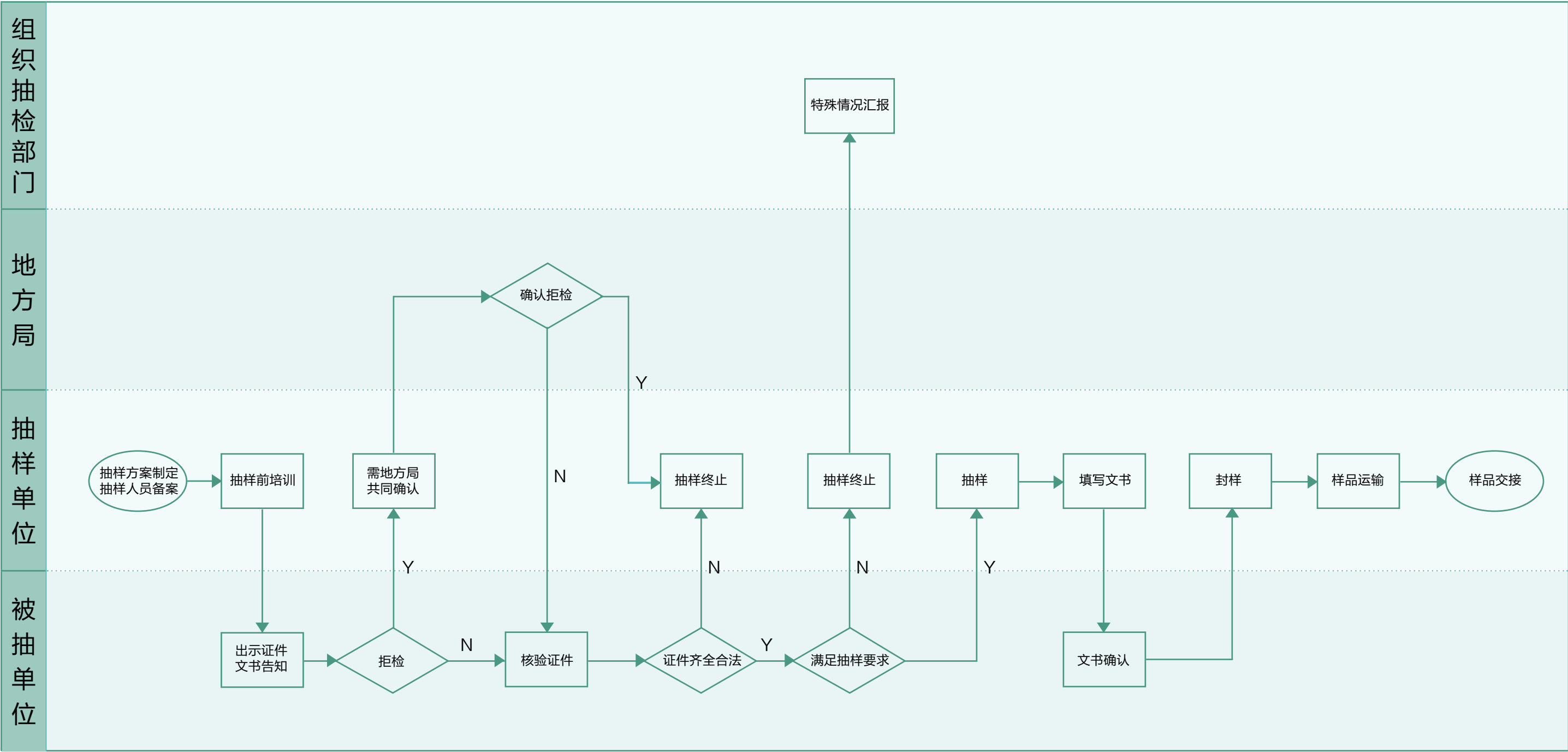


图1 抽样工作流程图

（二）抽样过程风险

1.抽样方案制定、抽样人员的确定

（1）过程要求

①抽样方案包括抽样地区、抽样环节、抽样人员分组、抽样时间节点，以及食品品种及数量的分配等内容；必要时还应包括被抽样单位信息、样品贮运、路线规划、联系方式等内容。

②地方承担的抽检监测开展抽样工作前，各抽样单位应确定抽样人员名单，抽检监测工作实施抽检分离，抽样人员与检验人员不得为同一人，抽样人员应经考核合格后，持证上岗。应根据任务的量合理安排抽样人员，一组不少于2人，抽样人员应选择政治素质过硬，廉洁自律，身体健康，具有一定专业知识，沟通能力和应变能力较强的人员。

（2）过程风险

- ①抽样实施之前未制定抽样方案；
- ②抽样方案制定不合理；
- ③抽样过程未严格按照方案执行，造成偏离；
- ④抽样人员能力无法满足此次任务需求；
- ⑤抽样时未考虑抽检分离，导致抽样人员与检验人员为同一人。

2.抽样前培训、物资准备

（1）过程要求

①抽样单位应对抽样人员进行培训，培训内容包括:《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、国家食品安全监督抽检实施细则等相关法律法规及要求、产品知识的培训、抽样文书填写培训、抽样方法培训以及其他相关内容包括抽样方案培训，并做好相关培训记录。

②抽样人员在抽样前应先准备好相关工作证件、抽样文书、采样所需工具文具、贮运工具、购样资金等必要的物资。

（2）过程风险

- ①未对抽样人员进行相关的法律法规及专业知识的培训或培训内容缺乏针对性；
- ②培训后，未及时做好相关的培训记录；
- ③物资的准备工作不充分，造成后期抽样工作无法进行。

3.抽样对象的确定

（1）过程要求

应根据监测任务要求随机选择被抽样单位，抽样工作不得预先通知被抽检监测食品生产经营者。

（2）过程风险

- ①未随机选择被抽样单位；
- ②抽样前预先通知被抽检监测食品生产经营者。

4.出示证件，讲明来意，告知权益，查验证照，核对资质

（1）过程要求

①抽样人员不得少于2名，抽样时应向被抽样单位出示《国家食品安全抽样检验告知书》、《国家食品安全抽样检验任务委托书》和抽样人员有效身份证件，告知被抽样单位阅读文书背面的被抽样单位须知，并向被抽样单位告知抽检监测性质、抽检监测食品范围等相关信息。

②抽样时，抽样人员应当核对被抽样单位的营业执照、许可证等资质证明文件。如有发现被抽样单位无证经营或超范围经营，应停止抽样并上报对应市场监督管理局。

（2）过程风险

- ①未向被抽样单位出示相关文书或者证件，讲明来意；
- ②未主动向被抽样单位告知其权利和义务；
- ③未核对被抽样单位的营业执照、许可证等资质证明文件。

5.依据实施细则及相关产品抽样方法抽取样品

（1）过程要求

抽样人员应当根据实施细则及相关产品抽样方法的要求从食品生产者的成品库待销产品中或者从食品经营者仓库和用于经营的食品中随机抽取样品。至少有2名抽样人员同时现场抽取，不得由被抽样单位自行提供。抽样量要同时满足实施细则中对重量和独立包装数的要求。

（2）过程风险

- ①未从食品生产者的成品库待销产品中或者从食品经营者仓库和用于经营的食品中抽取样品；
- ②未做到随机抽取样品；
- ③未做到2名抽样人员同时现场抽取样品；
- ④由被抽样单位自行提供样品；
- ⑤抽样量未同时满足实施细则中对重量和独立包装数的要求。

6.过程记录，留存证据

（1）过程要求

抽样人员可通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检监测结果的情形进行现场信息采集。

（2）过程风险

- ①未对被抽样品状态、食品库存及其他可能影响抽检监测结果的情形进行现场信息采集；
- ②现场信息采集不完整，影响结果判定。

7.做好标记，共同封样

（1）过程要求

样品一经抽取，抽样人员应在现场以妥善的方式进行封样，并贴上盖有抽样单位公章的《国家食品安全抽样检验封条》，以防止样品被擅自拆封、动用及调换。封条上应由被抽样单位和抽样人员双方签字或盖章确认，注明抽样日期。所抽样品分为检验样品和复检备份样品，复检备份样品应单独封样，交由承检机构保存。

(2) 过程风险

- ①未在抽样现场，当着被抽样单位面进行封样；
- ②未以妥善的方式进行封样，如水产品封样，未用胶带再次封缠；
- ③由他人代签，捺印；
- ④所抽样品未分成检验样品和复检备份样品两份；
- ⑤复检备份样品未保存在承检机构。

8.填写文书，签字确认

(1) 过程要求

抽样人员应当使用规定的《国家食品安全抽样检验抽样单》，详细完整记录抽样信息。抽样文书应当字迹工整、清楚，容易辨认，不得随意更改。如需要更改信息应当由被抽样单位签字或盖章确认。

(2) 过程风险

- ①抽样文书的填写字迹潦草、模糊，不易辨认；
- ②抽样人员随意更改抽样单，未让被抽样单位签字或盖章确认。

9.付费买样，索取票证

(1) 过程要求

抽样人员应向被抽样单位支付样品购置费并索取发票（或相关购物凭证）及所购样品明细，可现场支付费用或先出具《国家食品安全抽样检验样品购置费用告知书》随后支付费用。

(2) 过程风险

- ①抽样人员未向被抽样单位样品购置费用；
- ②未向被抽样单位索取发票（或相关购物凭证）及所购样品明细；
- ③无法现场支付费用的，未开具具《国家食品安全抽样检验样品购置费用告知书》。

10.妥当运输、完整移交

(1) 过程要求

①现场抽样时，样品、抽样文书以及相关资料应当由抽样人员于5个工作日内携带或者寄送至承检机构，不得由被抽样食品生产经营者自行送样和寄送文书。因客观原因需要延长送样期限的，应当经组织抽样检验的市场监督管理部门同意。

②对于易碎品、冷藏、冷冻或其他特殊贮运条件等要求的食品样品，抽样人员应当采取适当措施，保证样品运输过程符合标准或样品标示要求的运输条件。

(2) 过程风险

- ①未经组织抽样检验的市场监督管理部门同意，样品、抽样文书以及相关资料超出5个工作日内携带或者寄送至承检机构；
- ②由被抽样食品生产经营者自行送样和寄送文书；
- ③对保质期短的食品未及时送至承检机构；
- ④样品运输过程，未采取适当措施保证样品运输过程符合标准或样品标示要求的运输条件。

(三) 抽样过程注意事项

1.抽样类型

(1) 抽样类型选择

“抽样类型”在“常规抽样、网购抽样、进口食品抽样、生产企业抽样、农产品抽样”中选择。涉及多个抽样类型时，网购抽样>进口食品抽样>农产品抽样，非“农产品抽样、网购抽样、进口食品抽样、生产企业抽样”时，才可选择“常规抽样”。

(2) 大平台系统填报规范

①网购抽样

第一方：抽检场所（网店商铺信息）。

a：根据网店商铺的营业执照填写“被抽样单位企业”相关信息；

b：当无法确认上述信息时，可以填写开票单位相关信息。

第二方：标示生产企业（食品标签信息）。

第三方：网络平台（官方网站信息）。

a：网络平台名称请下拉选择系统提供的名称，其他信息系统自动带入不可更改，如带入信息有问题请联系各省联络员新增或修改。

b：网店商铺名称按照平台简称加网页店铺名称的方式填写下图示例应为京东麦购食品专营店。

c：网店网址填写“店铺首页”所显示的浏览器地址栏信息。

②农产品抽样

a：被抽样单位和标示生产企业信息中，如无法提供部分字段，只允许填写“/”字符。

b：当没有被抽样单位和营业执照号的情况下，摊位号或姓名与身份证号，请务必填写。

c：农产品优先填写生产日期，若无则填写检疫日期，若以上两者均无，则填写购进日期。

d：农产品优先填写生产企业所在“省市县”，若无则按检疫证填写，若以上两者均无，则填写被抽样地区。

③进口食品抽样

第一方：抽检场所、超市等场所。

第二方：标示生产企业（食品标签中国外及港澳台等地区生产企业）。

a：标示生产企业若为韩文等无法录入的语种，可统一填写为“特殊字符”，同时请把标签内容拍清楚上传到抽样图片中。

b：没有标示生产企业信息的，可统一填写“/”字符。

c：标示生产企业的“省市县”要与是否进口的“原产地”一致，否则系统不允许提交。

d：若原产地未知，则填写被抽样地区，备注说明“填写为被抽样地区”。

第三方：第三方企业（委托、代理、进口、经销商等信息）。

a：如果只有进口商信息，请写在第三方企业中，第三方性质选“其他”，企业名称不要加（进口商），同时备注说明“抽样单中委托方指进口商”，没有地址根据企业名称等明确省市县信息，如省份都不能明确的就写被抽样地区。

b：若同时有经销商和进口商或委托商，第三方优先填写经销商信息，进口商或委托商写在备注里，同时备注说明“抽样单中委托方指经销商”。

④生产企业抽样

a：被抽样单位名称、地址、联系人、联系电话填写后，信息会自动同步到生产企业相关信息中。

b：若生产企业相关信息已录入，则不会同步及覆盖。

c：畜禽肉及副产品的“生产者名称”和“生产者地址”按被抽样单位提供该抽检样品的动物检疫合格证（或肉品品质检验合格证）上的生产单位名称和地址/产地填写；其他无包装食品可按根据进货单或者被抽样单位提供的信息填写，

并备注“购进日期由被抽样单位提供并确认”；若被抽样单位无法提供详细信息的，填写“/”。

2.抽样地点

当单位类型为“生产”时，在“原辅料库、生产线、半成品库、成品库（待检区、已检区）、其他”选择其一；当单位类型为“流通”时，在“农贸市场、菜市场、批发市场、商场、超市、小食杂店、其他”中选择其一；当单位类型为“餐饮”时，在“餐馆、食堂、小吃店、快餐店、饮品店、集体用餐配送单位、中央厨房、其他”中选择其一，当单位类型为“餐馆”时要在“特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆”中进行选择，当单位类型为“食堂”时要在“机关食堂、学校/托幼食堂、企事业单位食堂、建筑工地食堂”中进行选择。

生产：食品小作坊指有固定生产加工场所，从业人员较少，生产加工规模小，生产条件简单，从事食品生产加工活动的生产者。

流通：小食杂店指有固定经营场所，使用面积小，经营规模小，主要销售预包装食品、散装食品的副食品店、小卖部、便利店等经营者。

餐饮：特大型餐馆是指经营场所使用面积在 3000 m²以上的餐馆，大型餐馆是指经营场所使用面积在 500 ~ 3000 m²的餐馆，中型餐馆是指经营场所使用面积在 150 ~ 500 m²的餐馆，小型餐馆是指经营场所使用面积在 150 m²以下的餐馆。抽样人员结合现场情况和餐饮店负责人确认餐饮店的规模，餐饮店信息在当地监管部门都有备案，也可以通过监管部门确认。

3.信息采集

（1）现场抽样信息采集

抽样人员应当保存购物凭证，并通过拍照、录像等方式对抽样场所、贮存环境、样品信息及其他可能影响抽样检验结果的情形进行现场信息采集。现场采集的信息可包括：

- ①被抽样单位外观照片，若被抽样单位悬挂厂牌或店招的，应当包含在照片内；
- ②被抽样单位营业执照、许可证等法定资质证书复印件或照片；
- ③抽样人员从样品堆中取样照片，应当包含有抽样人员和样品堆信息（可大致反映抽样基数）；
- ④从不同部位抽取的含有外包装的样品照片；
- ⑤封样完毕后，所封样品码放整齐后的外观照片和封条近照（要求能看清编号、品名及双方签字）；有特殊储运要求的样品应当同时包含样品采取特殊防护措施的照片；
- ⑥同时包含所封样品、抽样人员和被抽样单位人员的照片；
- ⑦填写完毕的抽样单、购物票据等在一起的照片；
- ⑧抽样过程原则上应全程录像，视频记录应包括抽样前告知、样品抽取、封样、所抽样品放入冷藏设备等关键过程。
- ⑨其他需要采集的信息，如产品标签等。

（2）网络抽样信息采集

网络抽样时，抽样人员应通过截图、拍照、录像等方式进行以下信息采集：

- ①样品网页展示信息；
- ②网页上显示的被抽样单位营业执照、食品生产经营许可证等法定资质信息；
- ③网页上显示的食品信息，包括采集平台及商品所在页面的网址信息、食品名称、型号规格、单价、商品编号等文字描述；
- ④成功下单后的订单信息，包括订单编号、下订单的日期、收货人信息、支付记录等；
- ⑤其他需要采集的信息。

抽样人员收到样品后，应当对递送包装、样品包装、样品储运条件等进行查验，并对检验样品和复检备份样品分别封样，同时通过拍照或者录像等方式采集以下信息：

- ⑥收到样品后，拆包前样品的外包装及物流单据；
- ⑦拆包后的样品状态，应能体现样品的数量、外包装等信息；
- ⑧包装中提供的商品清单；
- ⑨封样后，对检验样品和备份样品拍照记录，照片应能显示封条上抽样单编号，抽样人员签名。
- ⑩其他需要采集的信息。

4.异议有关的法规依据

（1）食品安全抽样检验管理办法

第十八条 抽样人员收到样品后，应当通过拍照或者录像等方式记录拆封过程，对递送包装、样品包装、样品储运条件等进行查验，并对检验样品和复检备份样品分别封样。

网络食品抽检时需格外注意留存的相关证据十分详尽，对初涉足执法行业的人有特别的提示作用。

第二十条 对有特殊储存和运输要求的样品，抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

特殊样品，如微生物等送检按标准、包装标示要求等操作以不影响结果为最基本要求。

（2）GB/T 24616-2019《冷藏冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》

6.2.2.3温度自动记录设备的记录间隔应≤5 min，超出允许的波动范围应报警。

（3）GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

- 3.3运输工具和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。
- 3.6食品在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。
- 3.7应严格控制冷藏、冷冻食品装卸货时间，装卸货期间食品温度升高幅度不超过3℃。
- 3.8同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。

（4）GB 31605-2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》

- 5.4运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10 min，且应真实准确。
- 5.8需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18℃；需冷藏的食品在运输过程中温度应为0~10℃。

二、检验过程风险及注意事项

（一）检验工作流程

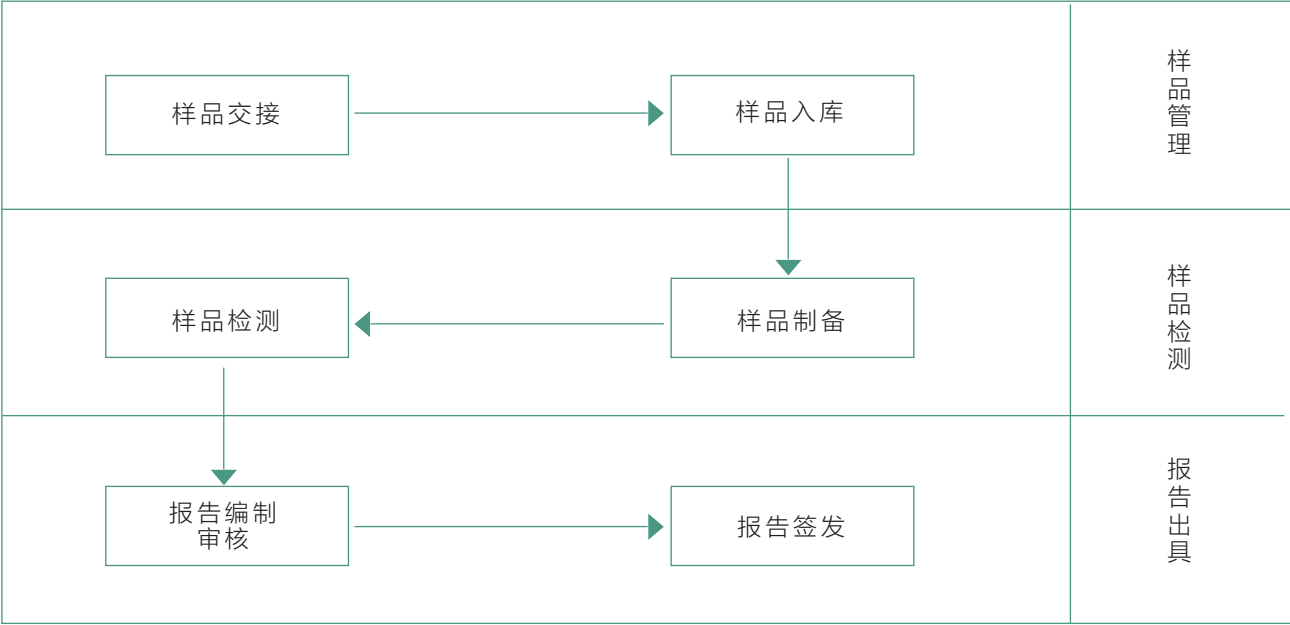


图2 检验工作流程图

（二）抽样过程风险

1.样品保存

（1）过程要求

①承检机构接收样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并核对样品与抽样文书信息，将检验样品和复检备份样品分别加贴相应标识后，按照要求入库存放。对抽样不规范的样品，承检机构应当拒绝接收并书面说明理由，及时向组织或者实施食品安全抽样检验的市场监督管理部门报告。

②食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

（2）过程风险

- ①样品编号混乱，无统一唯一性编号，易混淆。
- ②收样时无进样品状态描述，出现结果异常无法追溯。
- ③样品没有流转单，样品责任不明确。
- ④样品无待检、在检、已检和留样状态标识，有漏检和重检的可能。
- ⑤样品和留样无分类贮存和监控，存在交叉污染和霉变风险。
- ⑥检毕样品回收和处置不规范，责任不到位。

- ⑦样品室与办公室混用，有安全风险。
- ⑧样品处理室与检测室混用，有交叉污染风险。
- ⑨样品贮存无环境监控记录，有样品损毁风险。
- ⑩样品采集过程中代表性不强，抽样记录不祥，影响检测结果。

2.实验室管理

（1）过程要求

①在样品检测任务下达前，实验室组织人员重新确认相关文件的要求，特别是要以任务的合同、抽检细则等为依据，对抽样计划、产品类别、检测项目、检测依据、判定依据等进行仔细核对，确认实验室人、机、料、法、环对任务的满足程度，确保检测工作满足实验室质量管理体系要求。

②重点确认仪器设备状态、标准物质的库存与有效性、以及试剂耗材的质量和数量，以确保满足检测需求。对核查发现的问题，实验室能解决的尽快解决；实验室暂时无法解决的，提出可选择的方案，在获得任务委托方同意的情况下才可以采取更改的方案进行实施。

③检测人员对原始数据和报告数据进行校核。对发现的可疑报告数据，应与样品分析检测原始记录进行校对；审核人员应检查数据记录是否完整、抄写或录入计算机时是否有误、数据是否异常等；原始记录应有检测人员和审核人员的签名；审核内容：分析方法、分析条件、数据的有效位数、数据计算和处理过程、法定计量单位和内部质量控制数据等；数据完整、全面，不得选择性地舍弃。

（2）过程风险

- ①实验环境、监控存在漏洞，部分设备设施未检定或者校准，样品的储存、菌种的保藏用冰、冰箱，无温度监控设施等。
- ②检验过程不严谨，未按标准要求对标准物质和实验用主要试剂耗材等进行管理。
- ③人员缺乏培训、监督计划不全面，未针对新入职的人员进行食品安全抽样检验相关的法规、文件、新标准、样品制备的内容进行培训。
- ④未对培训效果进行有效性的评价，未将抽样人员、制样人员工作列入质量监督计划范围内。
- ⑤实验室的质量控制水平有待提升，年度质量控制计划未能覆盖相关的检验领域，缺乏评价记录，内部质量控制方法选取不当。

3.检验项目与检验方法

（1）过程要求

①食品安全监督抽检应当采用食品安全标准规定的检验项目和检验方法。没有食品安全标准的，应当采用依照法律法规规定的临时限量值、临时检验方法或者补充检验方法。

②风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作中，在没有前款规定的检验方法的情况下，可以采用其他检验方法分析查找食品安全问题的原因。所采用的方法应当遵循技术手段先进的原则，并取得国家或者省级市场监督管理部门同意。

（2）过程风险

- ①未按规定检测方法进行检测；
- ②所采用检测方法未获得监管部门同意；
- ③规定的检测项目多检、少检、漏检或漏项。

4.数据填报与上报

（1）过程要求

①落实食品抽检工作规范要求，按规定要求和程序完成抽样、检验、结果上报等工作任务。加强抽样、检验过程管理，加强抽样信息、基础表、检验数据的审核把关，确保食品抽检数据的准确性，对把握不准的疑难问题要及时上报。

②建立并完善食品安全抽样工作、样品管理、培训管理等工作制度，将食品安全抽样检验相关法律法规及规章文件、抽样检验技术、国抽系统操作等内容纳入培训计划，进一步提高问题发现能力和结果分析能力，保证食品安全抽检监测工作质量。

（2）过程风险

①国抽系统填报信息有误或者填写不规范、检验结果报送不规范。如项目检测值为未检出的，结果判定填写成未检验。机构未按要求上传不合格通知书以及上传照片错误、区域划分错误等非结论性的错误。

③线上线下检验报告不一致，表述不规范。国抽大平台上的检验报告和检验机构存档的检验报告，在数值、限量值、检出限等方面存在着不一致的现象，检验报告中的判定依据和实际检验项目无对应关系。

③原始记录及报告中反映出检验过程存在的问题：检验过程质控管理有效性不足，抽样数量不能满足检验的要求，这样就会给复检带来一些问题。

（三）检验过程注意事项

1.标准衔接与选择

食品安全标准有发布日期和实施日期。在新的食品安全标准实施前，按照原标准生产的食品可在保质期内继续销售，监督抽检按照原标准进行检验判定。在新的食品安全标准实施之日起生产的产品，监督抽检原则上按照新的食品安全标准执行，如果产品执行了更为严格的企业标准，则从严依据企业标准判定。在发布日期与实施日期之间的过渡期，监督抽检的判定依据为企业执行的(新、旧)产品标准。检验方法食品安全标准实施后，检验机构原则上使用新内食品安全国家标准实施检验，食品安全国家标准有特别规包的除外。

（1）标准的发布与更新

产品标准发布之后，实施之前，企业可以实施。

监管部门在实施之日起可强制执行，在发布之日起到实施之日间，根据企业执行情况而定。

《食品安全法实施条例》第十三条：食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。

（2）2022年标准更新示例

表3-1 2022年标准更新示例

序号	标准代号	标准名称	实施日期
1	GB/T 20980-2021	饼干质量通则	2022.06.01
2	GB/T 20981-2021	面包质量通则	2022.06.01
3	GB/T 22479-2022	花椒籽油	2022.10.01
4	GB/T 17238-2022	鲜、冻分割牛肉	2022.11.01

2.从严判定原则

原则上按照细则中检验项目依据的法律法规或标准要求判定，若被检产品明示标准和质量要求高于该要求时，应按被检产品明示标准和质量要求判定。若所检项目既不符合食品安全标准，又不符合产品明示标准或质量要求时，应在检验结论中同时体现。

产品明示标准指的是产品标签标注的执行标准，主要指的是绿色食品、有机食品等具有更高质量要求的标准；企业标准；团体标准。

产品明示质量要求是指对某些指标的标签宣称，酒精度、谷氨酸钠、氨基酸态氮、总酸、蛋白质。

注：抽检样品标示有绿色食品、有机食品、无抗、明示指标等，抽样现场应拍照取证，判定时应按相应样品的绿色食品、有机食品、无抗的标准值判定，并在监督抽检报告备注栏、检验结果中对应调整标准值的说明栏予以说明。

国抽细则中除婴幼儿配方乳粉、特殊膳食食品特殊医学配方食品等3类以外，其他食品均未将营养成分表纳入综合判定。

3.食品分类

（1）如何进行食品分类

- ①执行标准（查询执行标准名称）；
- ②配料、工艺（帮助识别）；
- ③特别标签标识；
- ④食用方式；
- ⑤归属类别；
- ⑥生产许可（SC编号前三位）；
- ⑦借鉴分类标准；
- ⑧标准实施指南；
- ⑨复函、问答、解读等文件；
- ⑩同行交流。

（2）易混淆食品类别

- ①其他谷物粉类制成品：生干面制品、面糊、裹粉、煎炸粉、面筋、意大利面；
发酵面制品：馒头、花卷、包子、窝头；
糕点：花色年糕、发糕；
米粉制品：水磨年糕、青团；
米粉制品：河粉、糍粑。
- ②其他香辛料调味品与固体复合调味料

全国香辛料标准化技术委员会回函检验机构：香辛料调味品包括显效物和载体，载体即辅料和配料。载体不起功能成分作用，但对香辛料调味品功能起增效和协同增效作用。

以香辛料为主，辅以其他配料的，分类为香辛料。

③罐头食品

a：易混淆样品：玉米粒罐头、芦荟罐头、番茄酱罐头、马蹄罐头。

玉米粒罐头属于其他罐头的杂粮罐头；

芦荟罐头属于其他罐头、番茄酱罐头属于蔬菜罐头、马蹄罐头属于蔬菜罐头。

b：八宝粥罐头

样品名称为八宝粥的；

执行标准为GB/T 31116-2014、QB/T 2221-1996；

配料表有八种及以上谷物、豆类、干果等植物性原料为主要原料的粥类产品。

④速冻调理肉制品和速冻肉

看配料，除了肉，是否有其他配料，有其他配料的为速冻调理肉制品；看工艺，未添加其他配料，但有热处理工艺的，为速冻调理肉制品；有些地方把速冻肉纳入生产许可管理，仍然不属于速冻调理肉制品，应归属食用农产品。

⑤果汁饮料与果味饮料

果汁饮料：GB/T 31121-2014果蔬汁类及其饮料，以果汁（浆）、浓缩果汁（浆）、水为原料，添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂，经加工而成。

风味饮料(果味饮料)：以糖(食糖、淀粉糖)和(或)甜味剂、酸度调节剂、食品香精（料）等中的一种或者多种作为调整风味的主要手段，经加工或发酵制成的液体饮料。一般以“**味”、“**风味”命名。

⑥酱油与液体复合调味料（配制酱油）

酱油：根据GB/T 18186-2000酿造酱油，酿造酱油产品名称应标明“酿造酱油”，还应标明氨基酸态氮的含量、质量等级、用于“佐餐和/或烹调”。

液体复合调味料：配制酱油、配制食醋、蚝油、虾油、鱼露、酱汁、糟卤、鸡汁调味料、酸性调味液产品等。

4.食品分类复函汇总

（1）食品药品监管总局办公厅关于风干牛肉归类有关问题的复函

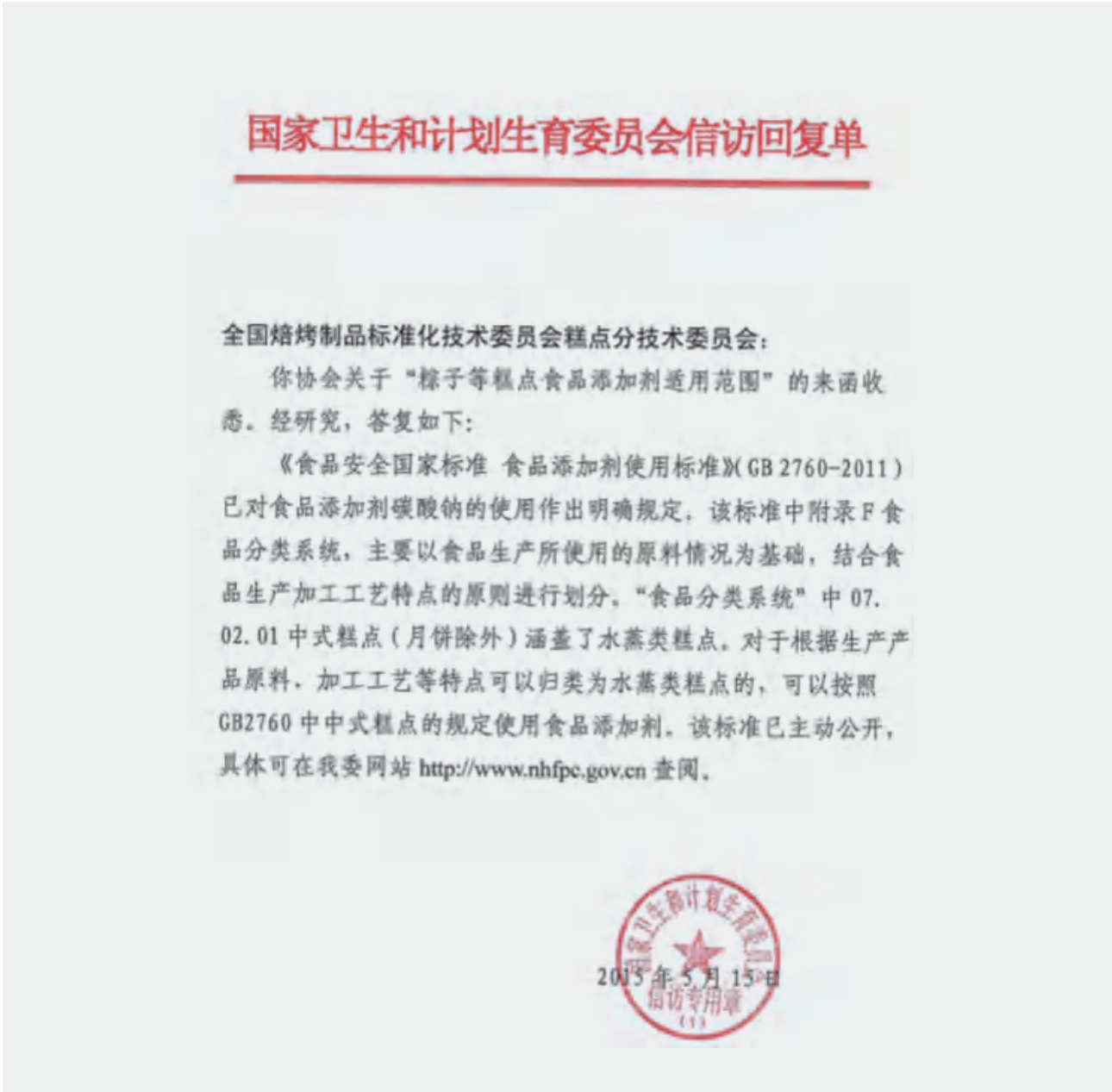


（2）国家卫生健康委关于辣条等食品安全国家标准有关问题的函

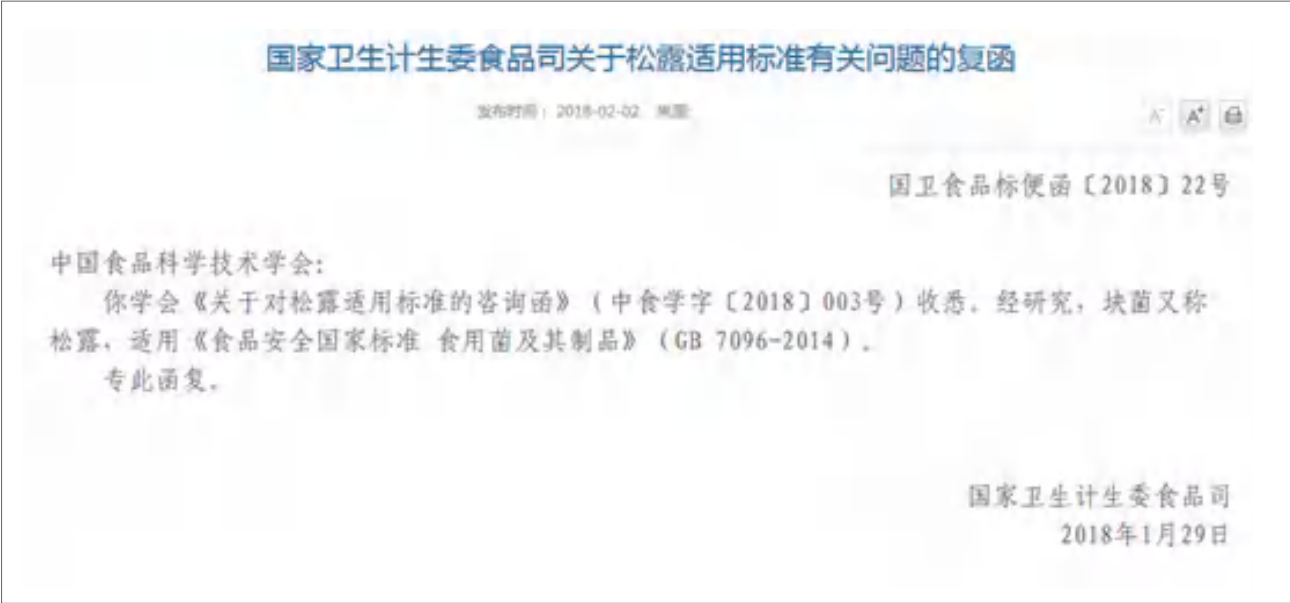
根据国家卫生健康委关于辣条等食品安全国家标准有关问题的函（国卫食品标便函〔2020〕13号），调味面制品的判定如下表：

项目类别	各标准中分类类别
食品添加剂	GB 2760 及其公告中方便米面制品（06.07）
致病菌	GB 29921 中熟制带馅（料）面食制品
污染物限量	GB 2762 中带馅（料）面食制品
真菌毒素限量	GB 2761 中带馅（料）面食制品

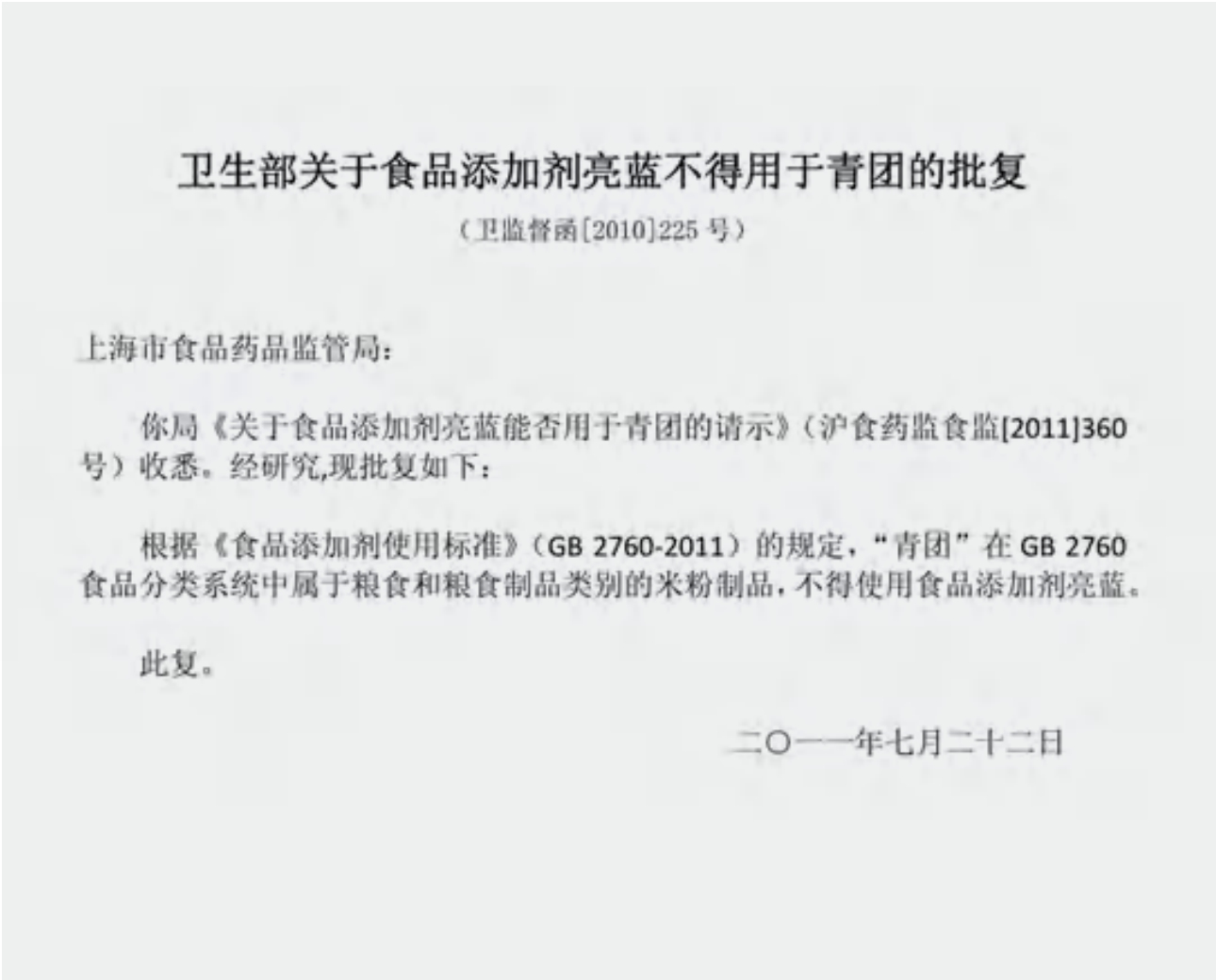
（3）国家卫生计生委关于粽子等糕点食品添加剂适用范围的回复单



（4）国家卫生计生委食品司关于松露适用标准有关问题的复函



（5）卫生部关于食品添加剂亮蓝不得用于青团的批复



（四）其他需考虑因素

1.本底和带入

部分食品或食品原料本身并未添加某种食品添加剂或某类化学物质，但终产品却有检出。可能来源于原料本身的天然存在；或来源于环境污染、原辅料污染、包装材料迁移；或在动植物生长过程中代谢产生、食品加工过程中微生物代谢生成(如发酵工艺)产生的。

（1）带入原则适用条件

- ①终产品不允许使用的食品添加剂检出，需考虑带入原则；
- ②合格原料、正常工艺加工的，属于合理带入。
如熟肉制品中的可能因配料酱油带入的苯甲酸等

（2）最大带入量的计算方式

- ①有允许使用该食品添加剂的配料；
- ②该配料中允许使用该食品添加剂的量；
- ③该配料在生产产品时的投料比例。

月饼中柠檬黄带入实例：

- ①焙烤食品馅料中允许使用柠檬黄；
- ②焙烤食品馅料中馅料限量为0.3；
- ③一般广式月饼馅料比例约70%；

2.脱水率

限量指标对制品有要求的情况下,其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。有特别规定的除外。

表3-2 常见需折算脱水率产品及项目示例

细类	食品示例	检测项目	备注
熟肉干制品	牛肉干、猪肉干	Pb、Cd、Cr	/
蔬菜干制品	百合干、干豆角、干菜心、黄花菜干（高）、笋干	Pb	/
干制食用菌	干木耳（高）、干香菇（高）、干金钱菇、干花菇、干银耳	Pb、As、Cd、Hg	/
水果干制品	红枣（高）、葡萄干（高）、枸杞干（高）、香蕉干、桂圆干、桑葚干、榴莲干、梅子干	Pb	/
预制动物性水产干制品	黄鱼干、龙头鱼干、白条鱼干、鳊鱼干	Cd	仅限鱼类
熟制动物性水产制品 （即食动物性水产干制品）	烤鳊鱼干	Cd	仅限鱼类

三、抽检案例分析

案例1：盲从“监管人员”（1）

某地市场监督管理局委托食品第三方检测机构对当地一家生产牛肉干的大型企业进行监督抽检，现场抽样时，发现该品种样品数量不满足抽样量，刚好样品旁边有一些该品种“试制”样品，当地市场监管人员要求进行抽检，抽样员立即向其言明应不予抽样，并告知不予抽样的原因。该市场监管人员依然坚持抽样，后经检测，发现该批次牛肉干样品铅参数不合格，该地市场监督管理局对该企业进行了处罚。该企业提出异议，称抽样人员抽样不规范，抽取的样品为试制样品，最终导致不合格报告被撤销。

问题分析：虽说抽样人员在现场及时向陪同的市场监管人员建议不予抽样，但由于对监管人员的绝对盲从，导致最终不合格报告被撤销。

不符合规范：该行为不符合《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》1.3.4 不予抽样情形：抽样时，抽样人员应当核对被抽样单位的营业执照、许可证等资质证明文件。遇有下列情况之一且能提供有效证明的，不予抽样：

- （1）食品标签、包装、说明书标有“试制”或者“样品”等字样的；
- （2）有充分证据证明拟抽检监测的食品为被抽样单位全部用于出口的；
- （3）食品已经由食品生产经营者自行停止经营并单独存放、明确标注进行封存待处置的；
- （4）超过保质期或已腐败变质的；
- （5）被抽样单位存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的；
- （6）法律、法规和规章规定的其他情形。

案例2：盲从“监管人员”（2）

某地市场监督管理局委托食品第三方检测机构对当地流通环节进行监督抽检，抽检方案要求抽检蔬菜10批次，且需要录入国家食品安全抽检监测信息系统。现场抽样时，陪同市场监管人员要求抽取马铃薯样品，抽样员提出超马铃薯样品无法录入国抽系统，建议不予抽样。该市场监管人员依然坚持抽样，言明往常都是如此抽样。抽样人员只好抽取该样品，样品运抵至公司后。该样品确属无法录入系统，导致该样品作废，重新补抽。

问题分析：虽说抽样人员在现场及时向陪同的市场监管人员建议不予抽样，但由于对监管人员的绝对盲从，导致最终样品作废。

不符合规范：超出《国家食品安全监督抽检实施细则》蔬菜类别范围。

案例3：盲从“监管人员”（3）

某地市场监督管理局委托食品第三方检测机构对当地小食杂店经营的桶装水进行“应急投诉”监督抽检，检测项目包含微生物参数。现场抽样时，经检查，抽样人员发现该小食杂店经营的桶装水存在密封性差的情况，于是当场向陪同的市场监管人员建议最好不予抽样。但市场监管人员考虑到此次抽检为应急投诉，且认为包装密封性差不代表微生物会超标，言明如果最终因为包装密封性差而导致微生物超标，不会给予处罚。现场抽样人员只能挑选同一批次密封较完整的桶装水进行抽样，并在整个运输过程中对样品采取了妥善的保护，后经检测，发现该批次桶装水样品铜绿假单胞菌参数不合格，该地市场监管人员根据核查处置原则，对该小食杂店进行了处罚。该小食杂店提出异议，称抽样人员抽样不规范，抽取的样品为不密封样品，导致微生物参数超标，并向法院起诉，至今悬而未决。

问题分析：虽说抽样人员在现场及时向陪同的市场监管人员建议最好不予抽样，但由于对监管人员的绝对盲从，导致最终核查处置流程无法进行下去。

案例4：错写“样品名称”

某检验机构在抽检过程中，将在同一超市抽检的两款分别由不同企业生产的酱卤肉类产品的产品名称写反。经检验，其中一款产品某项目不合格。相关企业在收到检验报告后，提出异议，声称该企业并无生产报告中涉及的产品。后经核实，检验机构发现错误，并将情况汇报给本次抽检组织方并申请撤回不合格报告。

问题分析：抽样人员将酱卤肉类产品的产品名称写错。

不符合规范：该行为不符合《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》“1.3.6 抽样单填写”中相关规定：抽样单上样品名称应按照食品标示信息填写。若无食品标示的，可根据被抽样单位提供的食品名称填写，需在备注栏中注明“样品名称由被抽样单位提供”，并由被抽样单位签字确认。若标注的食品名称无法反映其真实属性，或使用俗名、简称时，应同时注明食品的“标称名称”和“（标准名称或真实属性名称）”，如“稻花香（大米）”。

案例5：未按照分装要求抽样

某国内前十大型食用油生产企业，其棕榈油被某县抽检发现棕榈酸项目不合格，该企业获知信息后，立即开展调查，在确定抽检样品确为其产品后，便申请复检，复检结果仍为不合格。因该企业十分重视产品质量，且其棕榈油产品质量未出现过质量问题，故企业找到S机构帮助排查原因。通过对复检留存样品的分析，怀疑是抽样过程，抽样人员在分装过程中未按照分装要求抽样，导致样品不均匀，从而使得棕榈酸项目不合格。后通过验证，已经现场抽样情况的符合，确为抽样人员分装过程中未按照要求抽样，最终，该县撤销了上述不合格报告。

问题分析：抽样人员在分装过程中未按照分装要求抽样。

不符合规范：未按《GB/T 5524-2008 动植物油脂 扦样》中的相关规定进行扦样。

案例6：随意更改抽样单信息且未进行证据留存

2015年9月30日，江苏省高邮市市场监督管理局收到湖北省食品药品监督管理局送达的关于百仓储恩施购物广场有限公司咸丰购物广场销售的生产单位标称为高邮市新文游面粉有限公司、生产日期（批号）为“2015-7-11”的面粉的不合格报告，不合格项目为铝残留量。高邮市市监局随即向高邮市新文游面粉有限公司进行了告知。后文游面粉公司会同高邮市局前往湖北省咸丰县开展了实地调查。经查，他们发现，抽样人员现场抽样不规范，程序违法。

（1）国家食品安全抽样检验抽样单上规格型号和抽样基数两个项目被随意更改。原抽样单上规格型号为“散装称重”，抽样基数为“100斤”，被擅自更改规格型号为“25 kg/袋”，抽样基数为“2袋”。此外，咸丰县食药监局抽样人员和咸丰购物广场手中的抽样单上规格型号仍然为“散装称重”，抽样基数还是“100斤”。新文游公司收到的抽样单与咸丰县食药监局抽样人员和咸丰购物广场手中的抽样单并不相同，有更改的痕迹。

问题分析1：随意更改抽样单信息。

不符合规范1：该行为不符合《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》“1.3.6 抽样单填写”中相关规定：详细完整记录抽样信息。抽样文书应当字迹工整、清楚，容易辨认，不得随意更改。如需要更改信息应当由被抽样单位签字或盖章确认。

（2）现场抽样人员未按规定要求咸丰购物广场提供所抽检面粉的面粉包装袋和带有生产日期的生产合格证，更未对现场拍照确认样品生产厂家和生产批号。

问题分析2：没有对现场拍照确认样品生产厂家和生产批号。

不符合规范2：该行为不符合《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》“1.3.7 现场信息采集”中相关规定：抽样人员可通过拍照或录像等方式对被抽样品状态、食品。不符合《食品安全抽样检验管理办法》第十七条相关内容：抽样人员应当保存购物票据，并对抽样场所、贮存环境、样品信息等通过拍照或者录像等方式留存证据。库存及其他可能影响抽检监测结果的情形进行现场信息采集。

案例7：“临时购样”

某抽样单位对一餐厅进行鲜面条样品的抽检，由于样品量不够，经现场与被抽样单位沟通后，餐厅负责人说都是在同一个共供应商那里取货的，提议再去购买一些作为样品，抽样人员表示同意。后检测出该鲜面条样品铅参数不合格，该餐厅负责人提出了异议，称抽样人员抽样不规范，要求其临时购买样品，最终导致不合格报告被撤销。

（1）国家食品安全抽样检验抽样单上规格型号和抽样基数两个项目被随意更改。原抽样单上规格型号为“散装称重”，抽样基数为“100斤”，被擅自更改规格型号为“25 kg/袋”，抽样基数为“2袋”。此外，咸丰县食药监局抽样人员和咸丰购物广场手中的抽样单上规格型号仍然为“散装称重”，抽样基数还是“100斤”。新文游公司收到的抽样单与咸丰县食药监局抽样人员和咸丰购物广场手中的抽样单并不相同，有更改的痕迹。

问题分析：抽样人员现场提出让被抽样单位去购买样品。

不符合规范：该行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号）第十五条抽样人员可以从食品经营者的经营场所、仓库以及食品生产者的成品库待销产品中随机抽取样品，不得由食品生产经营者自行提供样品。

案例8：生产企业阻挠抽样

某检验机构在执行生产环节的抽样工作，要对某生产企业进行抽样。到达该企业后，抽样人员要求到产品库进行抽样。该企业负责人表现非常热情，一直以各种方式拖延随时间，二十多分钟后在抽样人员再三要求下才领抽样人员到成品库。到成品库发现已经没有产品。该负责人声称近期末有生产，因为没有样品抽样人员只好让对方填写了未生产情况说明，无法对其进行抽样。后经调查发现该企业当天是将产品转移，并不是不生产。

问题分析：该企业阻挠抽样工作。

不符合规范：该企业行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》第四条中以下内容：食品生产经营者是食品安全第一责任人，应当依法配合市场监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作。不符合第十九条中以下内容：现场抽样时，抽样人员应当书面告知被抽样食品生产经营者依法享有的权利和应当承担的义务。被抽样食品生产经营者应当在食品安全抽样文书上签字或者盖章，不得拒绝或者阻挠食品安全抽样工作。

案例9：未支付购样费用且抽取试制样品

某检验机构在某生产企业抽样时，由于现场无法开具发票，企业表示样品货值不高，无偿提供。抽样人员便未支付购样费用，且在抽样单中单价一栏写0元，并备注抽检样品由企业无偿提供。后经检验该样品不合格。执法人员在处理后处理时，企业声称抽检的样品为试制样品，无价值，故在抽检时无偿提供，未收取费用。根据监督抽检工作规范的规定，抽检不得抽取试制品，故主张检验报告无效。

问题分析1：抽样人员便未支付购样费用。

不符合规范 1：该行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》第十二条 食品安全抽样检验应当支付样品费用。不符合《中华人民共和国食品安全法》第八十七条 进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合本法规定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；不得向食品生产经营者收取检验费和其他费用。不符合《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》“1.3.8 样品的获取方式”中相关规定 抽样人员应向被抽样单位支付样品购置费并索取发票（或相关购物凭证）及所购样品明细，可现场支付费用或先出具《国家食品安全抽样检验样品购置费用告知书》（附件5）随后支付费用。

问题分析 2：抽样人员抽取了试制样品。

不符合规范 2：该行为不符合《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》1.3.4 不予抽样情形：抽样时，抽样人员应当核对被抽样单位的营业执照、许可证等资质证明文件。遇有下列情况之一且能提供有效证明的，不予抽样：（1）食品标签、包装、说明书标有“试制”或者“样品”等字样的；（2）有充分证据证明拟抽检监测的食品为被抽样单位全部用于出口的；

（3）食品已经由食品生产经营者自行停止经营并单独存放、明确标注进行封存待处置的；（4）超过保质期或已腐败变质的；（5）被抽样单位存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的；（6）法律、法规和规章规定的其他情形。

案例10：最后一百米的失误

某检验机构在超市抽取冷冻饮品，因车载冰箱较难移动，故将其留在车辆中，并带到抽样现场。在完成现场抽样程序后，抽样人员考虑到现场离其车辆只有百米左右的距离，便自行携带样品快速赶往车辆，将样品放置于车载冰箱中。后经检验，该样品菌落总数超标。企业在收到结果后，提出异议，声称抽样人员未按照样品保存条件运输样品导致样品菌落总数超标，并提供了抽样人员现场运送样品的视频。最终导致不合格报告被撤销。

问题分析：抽样人员未及时将样品放置于车载冰箱中。

不符合规范：该行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》第二十条对有特殊贮存和运输要求的样品，抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

案例11：经营单位阻挠抽样

某检测机构正在进行针对农贸市场的抽样工作，随机对王某摊位的猪肉进行抽样。一开始王某对抽样工作非常配合，再要求王某在抽样文书上签字时，旁边摊位的李某劝王某不要签字，表示没有义务配合抽样。在李某的挑唆下，王某认为自己有权力拒绝抽样工作，于是决定不配合抽样。抽样人员再三劝说，向其说明食品经营者配合抽检工作的义务和拒绝抽检的后果，但是由于李某多次挑唆，最终还是不愿配合抽样，导致抽样工作无法进行下去。王某和李某也因拒检行为，被有关主管部门按责令停业，并处以一定金额的罚款。

问题分析：经营者拒绝或阻挠抽样工作。

不符合规范：上述两人的行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》第四条中以下内容：食品生产经营者是食品安全第一责任人，应当依法配合市场监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作。不符合第十九条中以下内容：现场抽样时，抽样人员应当书面告知被抽样食品生产经营者依法享有的权利和应当承担的义务。被抽样食品生产经营者应当在食品安全抽样文书上签字或者盖章，不得拒绝或者阻挠食品安全抽样工作。

案例12：餐饮企业未按要求索证索票

某检验机构在进行餐饮环节的抽样，对一家餐厅进行抽样，抽到一个韭菜样品。在询问该餐厅负责人样品信息时，该负责人表示该韭菜是当天从附近某农贸市场购进，因为嫌麻烦并没有保存相关进货凭证。后经检验该样品氧乐果参数超标，检测结果不合格。由于该餐厅未保存相关进货凭证，无法追溯到该样品的供货方及种植户。

问题分析：该餐厅未保存相关进货凭证。

不符合规范：该餐厅的行为不符合《中华人民共和国食品安全法》第五十三条中相关内容：食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

案例13：未从同一批次样品中抽取

某检验机构在某餐饮单位抽样，对该餐饮单位鱼缸中的鲫鱼进行抽检，后经检测该鲫鱼“氯霉素”参数不合格。该餐饮单位提出异议，声称当时其鱼缸中的鲫鱼分别是A单位和B单位两个不同的单位购进，并怀疑当时抽样人员所抽鲫鱼既有从A单位购进又有从B单位购进，认为抽样人员没有从同一批次产品中抽取样品，抽样不规范。最终该检验机构撤销不合格报告。

问题分析：抽样人员在询问购进单位时不够仔细，未从同一批次水产品中抽取样品。

不符合规范：不符合《国家食品安全监督抽检实施细则》中关于水产品“抽样方法及数量”的相关规定。

案例14：抽样程序不符合要求

某检验机构一次抽检某生产企业产品时，现场严格按照抽样规范抽取样品，封样，填写单据后，将告知书、抽样单、纪律反馈单交受检单位负责人。后经检验，抽取样品不合格。企业在收到检验报告后，提出异议，声称抽检人员未向其出示《国家食品安全抽样检验任务委托书》，抽样程序违法，本次抽检无效。经查抽样人员确实没有向其出示委托书。最终本次抽检结果被撤销。

问题分析：抽样人员在抽样过程中未向被抽样单位出示《国家食品安全抽样检验任务委托书》。

不符合规范：该行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》第十四条中相关规定：抽样人员执行现场抽样任务时不得少于2人，并向被抽样食品生产经营者出示抽样检验告知书及有效身份证明文件。由承检机构执行抽样任务的，还应当出示任务委托书。

案例15：网购低温保存样品的纠纷

某检验机构在某网络平台抽取蜂花粉，检验结果为菌落总数、霉菌不合格。企业提出异议，声称其产品标签标注的储存条件必须为低温、密封、避光保存。消费者(抽样员)下单购买后，店家对产品采取了内裹保鲜膜并附冰袋措施，并提供了快递公司出具的开箱验视证明。此外，企业提供的物流信息显示，该产品5月8日发货、5月10日派送、5月11日签收，但检验报告上抽样日期为5月14日，样品到达日期为5月21日。而检验机构回复收到快递拆箱后未见冰袋，但无法提供拆箱过程的影像材料。

问题分析：检验机构无法提供拆箱过程的影像材料。

不符合规范：该行为不符合《食品安全抽样检验管理办法》第十七条“抽样人员应当保存购物票据，并对抽样场所、贮存环境、样品信息等通过拍照或者录像等方式留存证据”的要求。

一、《食品安全法实施条例》解读

1. 原文

中华人民共和国国务院令

第 721 号

《中华人民共和国食品安全法实施条例》已经 2019 年 3 月 26 日国务院第 42 次常务会议修订通过，现将修订后的《中华人民共和国食品安全法实施条例》公布，自 2019 年 12 月 1 日起施行。

总 理 李克强
2019 年 10 月 11 日

中华人民共和国食品安全法实施条例

(2009 年 7 月 20 日中华人民共和国国务院令 第 557 号公布
根据 2016 年 2 月 6 日《国务院关于修改部分行政法规的决定》
修订 2019 年 3 月 26 日国务院第 42 次常务会议修订通过)

第一章 总 则

第一条 根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法），制定本条例。

第二条 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。

第三条 国务院食品安全委员会负责分析食品安全形势，研究部署、统筹指导食品安全工作，提出食品安全监督管理的重大政策措施，督促落实食品安全监督管理责任。县级以上地方人民政府食品安全委员会按照本级人民政府规定的职责开展工作。

第四条 县级以上人民政府建立统一权威的食品安全监督管理体制，加强食品安全监督管理能力建设。

县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门应当依法履行职责，加强协调配合，做好食品安全监督管理工作。

乡镇人民政府和街道办事处应当支持、协助县级人民政府食品安全监督管理部门及其派出机构依法开展食品安全监督管理工作。

第五条 国家将食品安全知识纳入国民素质教育内容，普及食品安全科学常识和法律知识，提高全社会的食品安全意识。

第二章 食品安全风险监测和评估

第六条 县级以上人民政府卫生行政部门会同同级食品安全监督管理等部门建立食品安全风险监测会商机制，汇总、分析风险监测数据，研判食品安全风险，形成食品安全风险监测分析报告，报本级人民政府；县级以上地方人民政府卫生行政部门还应当将食品安全风险监测分析报告同时报上一级人民政府卫生行政部门。食品安全风险监测会商的具体办法由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理等部门制定。

第七条 食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患，食品安全监督管理等部门经进一步调查确认有必要通知相关

食品生产经营者的，应当及时通知。

接到通知的食品生产经营者应当立即进行自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况。

第八条 国务院卫生行政、食品安全监督管理等部门发现需要对农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等进行安全性评估的，应当向国务院农业行政部门提出安全性评估建议。国务院农业行政部门应当及时组织评估，并向国务院有关部门通报评估结果。

第九条 国务院食品安全监督管理部门和其他有关部门建立食品安全风险信息交流机制，明确食品安全风险信息交流的内容、程序和要求。

第三章 食品安全标准

第十条 国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理、农业行政等部门制定食品安全国家标准 规划及其年度实施计划。国务院卫生行政部门应当在其网站上公布食品安全国家标准 规划及其年度实施计划的草案，公开征求意见。

第十一条 省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照食品安全法第二十九条的规定制定食品安全地方标准，应当公开征求意见。省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当自食品安全地方标准公布之日起 30 个工作日内，将地方标准报国务院卫生行政部门备案。国务院卫生行政部门发现备案的食品安全地方标准违反法律、法规或者食品安全国家标准的，应当及时予以纠正。

食品安全地方标准依法废止的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门应当及时在其网站上公布废止情况。

第十二条 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品不属于地方特色食品，不得对其制定食品安全地方标准。

第十三条 食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。

第十四条 食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准 或者地方标准要求的企业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准 或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

食品生产企业制定企业标准的，应当公开，供公众免费查阅。

第四章 食品生产经营

第十五条 食品生产经营许可证的有效期为 5 年。

食品生产经营者的生产经营条件发生变化，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；需要重新办理许可手续的，应当依法办理。

第十六条 国务院卫生行政部门应当及时公布新的食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种目录以及所适用的食品安全国家标准 。

对按照传统既是食品又是中 药材的物质目录，国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门应当及时更新。

第十七条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门明确食品安全全程追溯基本要求，指导食品生产经营者通过信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

食品安全监督管理等部门应当将婴幼儿配方食品等针对特定人群的食品以及其他食品安全风险较高或者销售量大的食品的追溯体系建设作为监督检查的重点。

第十八条 食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

第十九条 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制，加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第二十条 食品生产经营企业应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机抽查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

第二十一条 食品、食品添加剂生产者委托生产食品、食品添加剂的，应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产，并对其生产行为进行监督，对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。

第二十二条 食品生产者不得在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质。

第二十三条 对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准，并按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。

第二十四条 贮存、运输对温度、湿度等特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。

第二十五条 食品生产者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应当保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

接受食品生产者委托贮存、运输食品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存、运输结束后2年。

非食品生产者从事对温度、湿度等特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案。

第二十六条 餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。

第二十七条 餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记录制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后6个月。消毒后的餐具饮具应当在独立包装上标注单位名称、地址、联系方式、消毒日期和批号以及使用期限等内容。

第二十八条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。

第二十九条 食品生产者应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

食品安全法所称回收食品，是指已经售出，因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

第三十条 县级以上地方人民政府根据需要建设必要的食品无害化处理和销毁设施。食品生产者可以按照规定使用政府建设的设施对食品进行无害化处理或者予以销毁。

第三十一条 食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者应当在市场开业或者展销会举办前向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

第三十二条 网络食品交易第三方平台提供者应当妥善保存入网食品经营者的登记信息和交易信息。县级以上人民政府食品安全监督管理部门开展食品安全监督检查、食品安全案件调查处理、食品安全事故处置确需了解有关信息的，经其负责人批准，可以要求网络食品交易第三方平台提供者提供，网络食品交易第三方平台提供者应当按照要求提供。县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员对网络食品交易第三方平台提供者提供的信息依法负有保密义务。

第三十三条 生产经营转基因食品应当显著标示，标示办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政部门制定。

第三十四条 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。食品安全监督管理部门发现虚假宣传行为的，应当依法及时处理。

第三十五条 保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，生产企业应当具备相应的原料前处理能力。

第三十六条 特殊医学用途配方食品生产企业应当按照食品安全国家标准规定的检验项目对出厂产品实施逐批检验。

特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品应当通过医疗机构或者药品零售企业向消费者销售。医疗机构、药品零售企业销售特定全营养配方食品的，不需要取得食品经营许可，但是应当遵守食品安全法和本条例关于食品销售的规定。

第三十七条 特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品广告按照处方药广告管理，其他类别的特殊医学用途配方食品广告按照非处方药广告管理。

第三十八条 对保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

对添加食品安全国家标准规定的选择性添加物质的婴幼儿配方食品，不得以选择性添加物质命名。

第三十九条 特殊食品的标签、说明书内容应当与注册或者备案的标签、说明书一致。销售特殊食品，应当核对食品标签、说明书内容是否与注册或者备案的标签、说明书一致，不一致的不得销售。省级以上人民政府食品安全监督管理部门应当在其网站上公布注册或者备案的特殊食品的标签、说明书。

特殊食品不得与普通食品或者药品混放销售。

第五章 食品检验

第四十条 对食品进行抽样检验，应当按照食品安全标准、注册或者备案的特殊食品的产品技术要求以及国家有关规定确定的检验项目和检验方法进行。

第四十一条 对可能掺杂掺假的食品，按照现有食品安全标准规定的检验项目和检验方法以及依照食品安全法第一百一十一条和本条例第六十三条规定制定的检验项目和检验方法无法检验的，国务院食品安全监督管理部门可以制定补充检验项目和检验方法，用于对食品的抽样检验、食品安全案件调查处理和食品安全事故处置。

第四十二条 依照食品安全法第八十八条的规定申请复检的，申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论表明食品不合格的，复检费用由复检申请人承担；复检结论表明食品合格的，复检费用由实施抽样检验的食品安全监督管理部门承担。

复检机构无正当理由不得拒绝承担复检任务。

第四十三条 任何单位和个人不得发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，不得利用上述检验信息对食品、食品生产者进行等级评定，欺骗、误导消费者。

第六章 食品进出口

第四十四条 进口商进口食品、食品添加剂，应当按照规定向出入境检验检疫机构报检，如实申报产品相关信息，并随附法律、行政法规规定的合格证明材料。

第四十五条 进口食品运达口岸后，应当存放在出入境检验检疫机构指定或者认可的场所；需要移动的，应当按照出入境检验检疫机构的要求采取必要的安全防护措施。大宗散装进口食品应当在卸货口岸进行检验。

第四十六条 国家出入境检验检疫部门根据风险管理需要，可以对部分食品实行指定口岸进口。

第四十七条 国务院卫生行政部门依照食品安全法第九十三条的规定对境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商提交的相关国家（地区）标准或者国际标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用并予以公布；暂予适用的标准公布前，不得进口尚无食品安全国家标准 的食品。

食品安全国家标准 中通用标准已经涵盖的食品不属于食品安全法第九十三条规定的尚无食品安全国家标准 的食品。

第四十八条 进口商应当建立境外出口商、境外生产企业审核制度，重点审核境外出口商、境外生产企业制定和执行食品安全风险控制措施的情况以及向我国出口的食品是否符合食品安全法、本条例和其他有关法律、行政法规的规定以及食品安全国家标准 的要求。

- （一）退货或者销毁处理；
- （二）有条件地限制进口；
- （三）暂停或者禁止进口。

第五十三条 出口食品、食品添加剂的生产企业应当保证其出口食品、食品添加剂符合进口国家（地区）的标准或者合同要求；我国缔结或者参加的国际条约、协定有要求的，还应当符合国际条约、协定的要求。

第七章 食品安全事故处置

第五十四条 食品安全事故按照国家食品安全事故应急预案实行分级管理。县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同同级有关部门负责食品安全事故调查处理。

县级以上人民政府应当根据实际情况及时修改、完善食品安全事故应急预案。

第五十五条 县级以上人民政府应当完善食品安全事故应急管理机制，改善应急装备，做好应急物资储备和应急队伍建设，加强应急培训、演练。

第五十六条 发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。

第五十七条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门接到食品安全事故报告后，应当立即会同同级卫生行政、农业行政等部门依照食品安全法第一百零五条的规定进行调查处理。食品安全监督管理部门应当对事故单位封存的食品及原料、工具、设备、设施等予以保护，需要封存而事故单位尚未封存的应当直接封存或者责令事故单位立即封存，并通知疾病预防控制机构对与事故有关的因素开展流行病学调查。

疾病预防控制机构应当在调查结束后向同级食品安全监督管理、卫生行政部门同时提交流行病学调查报告。

任何单位和个人不得拒绝、阻挠疾病预防控制机构开展流行病学调查。有关部门应当对疾病预防控制机构开展流行病学调查予以协助。

第五十八条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政、农业行政等部门定期对全国食品安全事故情况进行分析，完善食品安全监督管理措施，预防和减少事故的发生。

第八章 监督管理

第五十九条 设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门根据监督管理工作需要，可以对由下级人民政府食品安全监督管理部门负责日常监督管理的食品生产经营者实施随机监督检查，也可以组织下级人民政府食品安全监督管理部门对食品生产经营者实施异地监督检查。

设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门认为必要的，可以直接调查处理下级人民政府食品安全监督管理部门管辖的食品安全违法案件，也可以指定其他下级人民政府食品安全监督管理部门调查处理。

第六十条 国家建立食品安全检查员制度，依托现有资源加强职业化检查员队伍建设，强化考核培训，提高检查员专业化水平。

第六十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门依照食品安全法第一百一十条的规定实施查封、扣押措施，查封、扣押的期限不得超过30日；情况复杂的，经实施查封、扣押措施的食品安全监督管理部门负责人批准，可以延长，延长期限不得超过45日。

第六十二条 网络食品交易第三方平台多次出现入网食品经营者违法经营或者入网食品经营者的违法经营行为造成严重后果的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对网络食品交易第三方平台提供者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第六十三条 国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门根据食源性疾病信息、食品安全风险监测信息和监督管理信息等，对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质，制定名录及检测方法并予以公布。

第六十四条 县级以上地方人民政府卫生行政部门应当对餐具饮具集中消毒服务单位进行监督检查，发现不符合法

律、法规、国家相关标准以及相关卫生规范等要求的，应当及时调查处理。监督检查的结果应当向社会公布。

第六十五条 国家实行食品安全违法行为举报奖励制度，对查证属实的举报，给予举报人奖励。举报人举报所在企业食品安全重大违法犯罪行为的，应当加大奖励力度。有关部门应当对举报人的信息予以保密，保护举报人的合法权益。食品安全违法行为举报奖励办法由国务院食品安全监督管理部门会同国务院财政等有关部门制定。

食品安全违法行为举报奖励资金纳入各级人民政府预算。

第六十六条 国务院食品安全监督管理部门应当会同国务院有关部门建立守信联合激励和失信联合惩戒机制，结合食品生产经营者信用档案，建立严重违法生产经营者黑名单制度，将食品安全信用状况与准入、融资、信贷、征信等相衔接，及时向社会公布。

第九章 法律责任

第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：

（一）违法行为涉及的产品货值金额 2 万元以上或者违法行为持续时间 3 个月以上；

（二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成 30 人以上食源性疾病但未出现死亡病例；

（三）故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；

（四）拒绝、逃避监督检查；

（五）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后 1 年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；

（六）其他情节严重的情形。

对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

第六十八条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十五条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

（一）在食品生产、加工场所贮存依照本条例第六十三条规定制定的名录中的物质；

（二）生产经营的保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能；

（三）以食品安全国家标准 规定的选择性添加物质命名婴幼儿配方食品；

（四）生产经营的特殊食品的标签、说明书内容与注册或者备案的标签、说明书不一致。

第六十九条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

（一）接受食品生产经营者委托贮存、运输食品，未按照规定记录保存信息；

（二）餐饮服务提供者未查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明；

（三）食品生产经营者未按照规定对变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者存放，或者未及时对上述食品采取无害化处理、销毁等措施并如实记录；

（四）医疗机构和药品零售企业之外的单位或者个人向消费者销售特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品；

（五）将特殊食品与普通食品或者药品混放销售。

第七十条 除食品安全法第一百二十五条第一款、第一百二十六条规定的情形外，食品生产经营者的生产经营行为不符合食品安全法第三十三条第一款第五项、第七项至第十项的规定，或者不符合有关食品生产经营过程要求的食品安全国家标准 的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

第七十一条 餐具饮具集中消毒服务单位未按照规定建立并遵守出厂检验记录制度的，由县级以上人民政府卫生行政部门依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚。

第七十二条 从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者，食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者，未按照规定备案或者报告的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处1万元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，并处5万元以上20万元以下罚款。

第七十三条 利用会议、讲座、健康咨询等方式对食品进行虚假宣传的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令消除影响，有违法所得的，没收违法所得；情节严重的，依照食品安全法第一百四十条第五款的规定进行处罚；属

于单位违法的，还应当依照本条例第七十五条的规定对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处罚。

第七十四条 食品生产经营者生产经营的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品经营者停止经营该食品，责令食品生产企业改正；拒不停止经营或者改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。

第七十五条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

属于食品安全法第一百二十五条第二款规定情形的，不适用前款规定。

第七十六条 食品生产经营者依照食品安全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。

第七十七条 县级以上地方人民政府食品安全监督管理等部门对有食品安全法第一百二十三条规定的违法情形且情节严重，可能需要行政拘留的，应当及时将案件及有关材料移送同级公安机关。公安机关认为需要补充材料的，食品安全监督管理等部门应当及时提供。公安机关经审查认为不符合行政拘留条件的，应当及时将案件及有关材料退回移送的食品安全监督管理等部门。

第七十八条 公安机关对发现的食品安全违法行为，经审查没有犯罪事实或者立案侦查后认为不需要追究刑事责任，但依法应当予以行政拘留的，应当及时作出行政拘留的处罚决定；不需要予以行政拘留但依法应当追究其他行政责任的，应当及时将案件及有关材料移送同级食品安全监督管理等部门。

第七十九条 复检机构无正当理由拒绝承担复检任务的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，无正当理由由1年内2次拒绝承担复检任务的，由国务院有关部门撤销其复检机构资质并向社会公布。

第八十条 发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，或者利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，有违法所得的，没收违法所得，并处10万元以上50万元以下罚款；拒不改正的，处50万元以上100万元以下罚款；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

第八十一条 食品安全监督管理部门依照食品安全法、本条例对违法单位或者个人处以30万元以上罚款的，由设区的市级以上人民政府食品安全监督管理部门决定。罚款具体处罚权限由国务院食品安全监督管理部门规定。

第八十二条 阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

第八十三条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现单位或者个人违反食品安全法第一百二十条第一款规定，编造、散布虚假食品安全信息，涉嫌构成违反治安管理行为的，应当将相关情况通报同级公安机关。

第八十四条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门及其工作人员违法向他人提供网络食品交易第三方平台提供者提供的信息的，依照食品安全法第一百四十五条的规定给予处分。

第八十五条 违反本条例规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第十章 附 则

第八十六条 本条例自2019年12月1日起施行。

2. 解析

1.明确食品安全国家标准 允许提前实施

实施条例第十三条做出规定，食品安全国家标准公布以后，允许提前实施，但要求企业公开提前实施情况。食品安全国家标准从公布到实施往往会间隔一定的时间，关于食品安全国家标准 能否提前实施，除了GB 19295等部分标准明确说明允许并鼓励提前实施之外，其他的食品标准并没有统一的说法，因此一直是行业内疑惑的问题，食品伙伴网食品论坛经常有相关讨论，本条规定解决了行业内多年的疑惑，对于食品安全国家标准 的贯彻实施将会起到极大的推动和促进作用，为积极按照新标准进行生产经营的食品企业提供了更大的空间。值得一提的是，实施条例并未就如何公开提前实施情况做出说明。或许在预包装食品标签上标注新的执行标准，有可能是公开提前实施情况的一种有效方式。但具体还要期待新的预包装食品标签通则标准中的相应规定。

2.进一步明确制定食品安全地方标准的范围

实施条例第十一条和第十二条在食品安全法第二十九条的基础上进一步明确制定食品安全地方标准的范围，即食品安全地方标准主要针对地方特色食品制定，国务院卫生行政部门发现备案的食品安全地方标准违反法律、法规或者食品安全国家标准 的，应当及时予以纠正。并且保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品不属于地方特色食品，不得对其制定食品安全地方标准。结合实施条例和食品安全法的规定来看，食品安全地方标准的范围仅仅局限于地方特色食品，且主要在本地范围内适用。可以推断，随着食品标准的清理和食品安全国家标准 体系的建设和进一步完善，未来食品安全地方标准的数量将大为减少。

3.明确企业标准备案相关问题

实施条例第十四条明确了企业标准备案相关问题，包括如下三个方面：第一，企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准，重申了企业标准的备案范围必须是严于食品安全国家标准 和地方标准；第二，继续明确企业标准应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案，这一点表明食品行业的企业标准必须经过备案才可以使用，其他的声明方式不能代替备案；第三，强调企业标准应当公开，供公众免费查阅。据食品伙伴网了解，目前并不是所有省份的食品企业标准都已经全部公开，这离实施条例的要求还有一定距离，相信随着实施条例的实施，各省公开的食品企业标准会越来越多。对于企业产品符合食品安全国家标准 但不符合企业标准这种情形的定性及其相应的法律责任，实施条例七十四条做出规定。对于这一问题，行业内一直存在疑惑和争议，有观点认为这种产品属于不符合食品安全标准的产品，应按照食品安全法的相应条款进行处罚；也有观点认为这种产品仅仅是标签不合格，应按照标签不合格的情形进行处理。实施条例进一步明确这种情形的处理方式。

4.明确规定非食品经营者从事某些食品贮运业务应进行备案

实施条例第二十五条明确规定非食品经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起 30 个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案。这是对食品安全法第三十三条做出的进一步规定，体现了对全产业链食品安全监管的要求。目前，食品伙伴网未见到有具体省份公布相应的备案实施细则或是备案企业清单。随着实施条例的正式实施，预计各省会陆续出台可操作性的落地方案，食品伙伴网也将对此保持跟进。

5.明确回收食品定义并规定相应处置方式

食品安全法第三十四条规定禁止使用回收食品作为原料生产食品，第一百二十三条则规定了相应的法律责任。实施条例第二十九条明确了回收食品定义并规定相应处置方式。在实施条例发布之前，关于回收食品的定义主要出自原质检总局于 2006 年发布的关于严禁在食品生产加工中使用回收食品作为生产原料等有关问题的通知（国质检食监[2006]619 号）。除了明确定义外，实施条例还规定对于回收食品等应进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

6.进一步明确易非法添加的非食用物质的相关规定

早在 2009 年，原卫生部就开始陆续公布了六批次易滥用的食品添加剂和易非法添加的非食用物质名单及名单中部分物质的检测方法，这六批次名单是食品安全监管部门打击食品非法添加违法行为的重要依据。实施条例第六十三条规定，食品安全监管部门应当会同卫生行政管理部门对发现的添加或者可能添加到食品中的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质，制定名录及检测方法并予以公布。第二十二规定，食品生产经营者不得在食品生产、加工场所贮存该名录中的物质，并且，第六十八规定了相应的处罚措施。上述规定对食品企业的要求更加严格，以往的规定主要是针对生产环节的非法添加行为，实施条例则规定贮存即为违法。

7.明确规定特殊食品的特殊监管要求

实施条例对于特殊食品规定了特殊的监管要求，以保障特殊食品的安全性，包括：第三十五条对保健食品生产企业原料前处理能力的规定；第三十六条对特殊医学用途配方食品按照标准逐批出厂检验的规定；第三十七条对特定全营养配方食品广告的规定以及第三十八条对于婴幼儿配方食品命名的规定等。

8.进一步明确进口无国标食品的范围

实施条例第四十七条规定食品安全国家标准 中通用标准已经涵盖的食品不属于食品安全法第九十三条规定的尚无食品安全国家标准的食品。早在 2017 年原国家卫生计生委发布的国家卫生计生委办公厅关于规范进口尚无食品安全国家标准 审查工作的通知（国卫办食品发 [2017]14 号）就明确规定进口无国标食品不包括食品安全国家标准 中通用标准或产品标准已经涵盖的食品。实施条例则进一步明确了该判断准则。由此可以看出，对于食品安全国家标准 中通用标准已经涵盖、但尚无专门的产品标准的食品可以按照一般贸易方式进口，其进口依据是各通用标准中对于其指标要求的相关规定，这将进一步促进我国进口食品贸易的发展。

9.首次提出组建食品安全检查员队伍

实施条例第六十条规定国家建立食品安全检查员制度，依托现有资源加强职业化检查员队伍建设，强化考核培训，提高检查员专业化水平。这是我国食品法规中首次提出食品安全检查员制度和队伍的建设。目前我国并没有关于食品安全检查员的职责与权力、遴选资质或是考核标准方面的规定，相信随着实施条例的发布实施，我国会陆续出台上述各个方面的配套规定。食品安全法第一百一十条规定，县级以上食品安全监督管理部门有权对食品生产经营企业实施检查，并且原食药总局也制定了对于食品企业的日常监督检查以及体系检查和飞行检查的相关规定。

10.明确食品安全信息发布相关法律责任

实施条例第四十三条规定，任何单位和个人不得发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，不得利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者，第八十条则专门针对这种行为规定了相应的处罚措施，包括责令改正、罚款和治安管理处罚等。随着互联网特别是移动互联网和自媒体的发展，越来越多的所谓独立的第三针对市场上的食品开展测评活动，而他们的测评结果大部分是由未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品安全标准规定的指标要求之外的、对于食品安全和人类健康的影响尚无科学定论的物质或者指标。

近年来，一些类似机构发布的不科学测评报告对消费者的食品安全的认知造成了困扰，损害了依法依规生产经营的食品企业的利益。实施条例的这一规定对于遏制此类现象具有重要意义，有利于保护合法企业的利益，推动食品行业良性发展和有序竞争，有利于帮助消费者树立正确的食品安全知识和消费理念。

11.明确利用会议讲座等形式对食品进行虚假宣传的处罚措施

实施条例第三十四条规定禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。第七十三条则规定了对于此类违法行为的处罚措施。近年来，利用会议讲座等形式对食品进行虚假宣传的违法行为屡见不鲜，不法企业往往通过健康讲座、免费体检、发放礼品等形式对食品进行虚假宣传，将成本低廉的普通食品描述为天价的具有一定调理功效的功能食品，从而获得非法谋利。受骗上当的则大部分是渴望健康但又缺乏一定专业知识的中老年人。2019年，十三部委联合组织开展了整治“保健”市场乱象的百日行动，对此类违法行为开展打击。实施条例的这一规定体现了我国食品安全立法的与时俱进，有助于进一步净化市场，打击违法行为，还老百姓一个健康理性的食品消费空间。

12.明确重点监督的行业

实施条例第十七条规定，食品安全监督管理等部门应当将婴幼儿配方食品等针对特定人群的食品以及其他食品安全风险较高或者销售量大的食品的追溯体系建设作为监督检查的重点。这一规定明确了食品追溯体系建设监督检查的重点行业，同时也为其他方面的食品安全监管重点行业的选择提供了参考依据。

13.明确违法企业负责人员的处罚措施

实施条例第七十五条针对食品安全法规定的违法情形，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。这是我国法规首次明确对于违法食品企业的责任人员做出的处罚规定，体现了对于食品企业主体责任的要求。

结语

新发布的实施条例，体现了习总书记关于食品安全“四个最严”的要求，解释了食品行业对于食品安全监管中的诸多疑惑，使食品安全监管政策的落地更加具有可操作性，对于推动我国食品安全的科学监管、促进食品行业发展将具有积极的促进作用。

——引自食品伙伴网



二、《食品安全抽样检验管理办法》解读

1. 原文

国家市场监督管理总局令

第 15 号

《食品安全抽样检验管理办法》已于 2019 年 7 月 30 日经国家市场监督管理总局 2019 年第 11 次局务会议审议通过，现予公布，自 2019 年 10 月 1 日起施行。

局 长 肖亚庆
2019 年 8 月 8 日

食品安全抽样检验管理办法

(2019 年 8 月 8 日国家市场监督管理总局令 第 15 号公布)

第一章 总 则

第一条 为规范食品安全抽样检验工作，加强食品安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，制定本办法。

第二条 市场监督管理部门组织实施的食品安全监督抽检和风险监测的抽样检验工作，适用本办法。

第三条 国家市场监督管理总局负责组织开展全国性食品安全抽样检验工作，监督指导地方市场监督管理部门组织实施食品安全抽样检验工作。

县级以上地方市场监督管理部门负责组织开展本级食品安全抽样检验工作，并按照规定实施上级市场监督管理部门组织的食品安全抽样检验工作。

第四条 市场监督管理部门应当按照科学、公开、公平、公正的原则，以发现和查处食品安全问题为导向，依法对食品生产经营活动全过程组织开展食品安全抽样检验工作。

食品生产经营者是食品安全第一责任人，应当依法配合市场监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作。

第五条 市场监督管理部门应当与承担食品安全抽样、检验任务的技术机构（以下简称承检机构）签订委托协议，明确双方权利和义务。

承检机构应当依照有关法律、法规规定取得资质认定后方可从事检验活动。承检机构进行检验，应当尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假检验报告。

市场监督管理部门应当对承检机构的抽样检验工作进行监督检查，发现存在检验能力缺陷或者有重大检验质量问题等情形的，应当按照有关规定及时处理。

第六条 国家市场监督管理总局建立国家食品安全抽样检验信息系统，定期分析食品安全抽样检验数据，加强食品安全风险预警，完善并督促落实相关监督管理制度。

县级以上地方市场监督管理部门应当按照规定通过国家食品安全抽样检验信息系统，及时报送并汇总分析食品安全抽样检验数据。

第七条 国家市场监督管理总局负责组织制定食品安全抽样检验指导规范。

开展食品安全抽样检验工作应当遵守食品安全抽样检验指导规范。

第二章 计 划

第八条 国家市场监督管理总局根据食品安全监管工作的需要，制定全国性食品安全抽样检验年度计划。

县级以上地方市场监督管理部门应当根据上级市场监督管理部门制定的抽样检验年度计划并结合实际情况，制定本行政区域的食品安全抽样检验工作方案。

市场监督管理部门可以根据工作需要不定期开展食品安全抽样检验工作。

第九条 食品安全抽样检验工作计划和工作方案应当包括下列内容：

- （一）抽样检验的食品品种；
- （二）抽样环节、抽样方法、抽样数量等抽样工作要求；
- （三）检验项目、检验方法、判定依据等检验工作要求；
- （四）抽检结果及汇总分析的报送方式和时限；
- （五）法律、法规、规章和食品安全标准规定的其他内容。

第十条 下列食品应当作为食品安全抽样检验工作计划的重点：

- （一）风险程度高以及污染水平呈上升趋势的食品；
- （二）流通范围广、消费量大、消费者投诉举报多的食品；
- （三）风险监测、监督检查、专项整治、案件稽查、事故调查、应急处置等工作表明存在较大隐患的食品；
- （四）专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；
- （五）学校和托幼机构食堂以及旅游景区餐饮服务单位、中央厨房、集体用餐配送单位经营的食品；
- （六）有关部门公布的可能违法添加非食用物质的食品；
- （七）已在境外造成健康危害并有证据表明可能在国内产生危害的食品；
- （八）其他应当作为抽样检验工作重点的食品。

第三章 抽 样

第十一条 市场监督管理部门可以自行抽样或者委托承检机构抽样。食品安全抽样工作应当遵守随机选取抽样对象、随机确定抽样人员的要求。

县级以上地方市场监督管理部门应当按照上级市场监督管理部门的要求，配合做好食品安全抽样工作。

第十二条 食品安全抽样检验应当支付样品费用。

第十三条 抽样单位应当建立食品抽样管理制度，明确岗位职责、抽样流程和工作纪律，加强对抽样人员的培训和指导，保证抽样工作质量。

抽样人员应当熟悉食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等的相关规定。

第十四条 抽样人员执行现场抽样任务时不得少于 2 人，并向被抽样食品生产经营者出示抽样检验告知书及有效身份证明文件。由承检机构执行抽样任务的，还应当出示任务委托书。

案件稽查、事故调查中的食品安全抽样活动，应当由食品安全行政执法人员进行或者陪同。

承担食品安全抽样检验任务的抽样单位和相关人员不得提前通知被抽样食品生产经营者。

第十五条 抽样人员现场抽样时，应当记录被抽样食品生产经营者的营业执照、许可证等可追溯信息。

抽样人员可以从食品经营者的经营场所、仓库以及食品生产者的成品库待销产品中随机抽取样品，不得由食品生产经营者自行提供样品。

抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求。

第十七条 食品安全监督抽检中的样品分为检验样品和复检备份样品。

现场抽样的，抽样人员应当采取有效的防拆封措施，对检验样品和复检备份样品分别封样，并由抽样人员和被抽样食品生产经营者签字或者盖章确认。

抽样人员应当保存购物票据，并对抽样场所、贮存环境、样品信息等通过拍照或者录像等方式留存证据。

第十八条 市场监督管理部门开展网络食品安全抽样检验时，应当记录买样人员以及付款账户、注册账号、收货地址、联系方式等信息。买样人员应当通过截图、拍照或者录像等方式记录被抽样网络食品生产经营者信息、样品网页展示信息，以及订单信息、支付记录等。

抽样人员收到样品后，应当通过拍照或者录像等方式记录拆封过程，对递送包装、样品包装、样品储运条件等进行查验，并对检验样品和复检备份样品分别封样。

第十九条 抽样人员应当使用规范的抽样文书，详细记录抽样信息。记录保存期限不得少于2年。

现场抽样时，抽样人员应当书面告知被抽样食品生产经营者依法享有的权利和应当承担的义务。被抽样食品生产经营者应当在食品安全抽样文书上签字或者盖章，不得拒绝或者阻挠食品安全抽样工作。

第二十条 现场抽样时，样品、抽样文书以及相关资料应当由抽样人员于 5 个工作日内携带或者寄送至承检机构，不得由被抽样食品生产经营者自行送样和寄送文书。因客观原因需要延长送样期限的，应当经组织抽样检验的市场监督管理部门同意。

对有特殊贮存和运输要求的样品，抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

第二十一条 抽样人员发现食品生产经营者涉嫌违法、生产经营的食品及原料没有合法来源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样的，应当报告有管辖权的市场监督管理部门进行处理。

第四章 检验与结果报送

第二十二条 食品安全抽样检验的样品由承检机构保存。

承检机构接收样品时，应当查验、记录样品的外观、状态、封条有无破损以及其他可能对检验结论产生影响的情况，并核对样品与抽样文书信息，将检验样品和复检备份样品分别加贴相应标识后，按照要求入库存放。

对抽样不规范的样品，承检机构应当拒绝接收并书面说明理由，及时向组织或者实施食品安全抽样检验的市场监督管理部门报告。

第二十三条 食品安全监督抽检应当采用食品安全标准规定的检验项目和检验方法。没有食品安全标准的，应当采用依照法律法规制定的临时限量值、临时检验方法或者补充检验方法。

风险监测、案件稽查、事故调查、应急处置等工作中，在没有前款规定的检验方法的情况下，可以采用其他检验方法分析查找食品安全问题的原因。所采用的方法应当遵循技术手段先进的原则，并取得国家或者省级市场监督管理部门同意。

第二十四条 食品安全抽样检验实行承检机构与检验人负责制。承检机构出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章，并有检验人的签名或者盖章。承检机构和检验人对出具的食品安全检验报告负责。

承检机构应当自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告。市场监督管理部门与承检机构另有约定的,从其约定。未经组织实施抽样检验任务的市场监督管理部门同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。

第二十五条 食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起 3 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束。

检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起 6 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束。

第二十六条 食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当在检验结论作出后 7 个工作日内将检验结论报送组织或者委托实施抽样检验的市场监督管理部门。

抽样检验结论不合格的，承检机构应当在检验结论作出后 2 个工作日内报告组织或者委托实施抽样检验的市场监督管理部门。

第二十七条 国家市场监督管理总局组织的食品安全监督抽检的检验结论不合格的，承检机构除按照相关要求报告外，还应当通过食品安全抽样检验信息系统及时通报抽样地以及标称的食品生产者住所地市场监督管理部门。

地方市场监督管理部门组织或者实施食品安全监督抽检的检验结论不合格的，抽样地与标称食品生产者住所地不在同一省级行政区域的，抽样地市场监督管理部门应当在收到不合格检验结论后通过食品安全抽样检验信息系统及时通报标称的食品生产者住所地同级市场监督管理部门。同一省级行政区域内不合格检验结论的通报按照抽检地省级市场监督管理部门规定的程序和时限通报。

通过网络食品交易第三方平台抽样的，除按照前两款的规定通报外，还应当同时通报网络食品交易第三方平台提供者住所地市场监督管理部门。

第二十八条 食品安全监督抽检的抽样检验结论表明不合格食品可能对身体健康和生命安全造成严重危害的，市场监督管理部门和承检机构应当按照规定立即报告或者通报。

案件稽查、事故调查、应急处置中的检验结论的通报和报告，不受本办法规定时限限制。

第二十九条 县级以上地方市场监督管理部门收到监督抽检不合格检验结论后，应当按照省级以上市场监督管理部门的规定，在5个工作日内将检验报告和抽样检验结果通知书送达被抽样食品生产经营者、食品集中交易市场开办者、网络食品交易第三方平台提供者，并告知其依法享有的权利和应当承担的义务。

第五章 复检和异议

第三十条 食品生产经营者对依照本办法规定实施的监督抽检检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起 7 个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门或者其上一级市场监督管理部门提出书面复检申请。向国家市场监督管理总局提出复检申请的,国家市场监督管理总局可以委托复检申请人住所地省级市场监督管理部门负责办理。逾期未提出的，不予受理。

第三十一条 有下列情形之一的，不予复检：

- （一）检验结论为微生物指标不合格的；
- （二）复检备份样品超过保质期的；
- （三）逾期提出复检申请的；
- （四）其他原因导致备份样品无法实现复检目的的；
- （五）法律、法规、规章以及食品安全标准规定的不予复检的其他情形。

第三十二条 市场监督管理部门应当自收到复检申请材料之日起 5 个工作日内，出具受理或者不予受理通知书。不予受理的，应当书面说明理由。

市场监督管理部门应当自出具受理通知书之日起5个工作日内，在公布的复检机构名录中，遵循便捷高效原则，随机确定复检机构进行复检。复检机构不得与初检机构为同一机构。因客观原因不能及时确定复检机构的，可以延长5个工作日，并向申请人说明理由。

复检机构无正当理由不得拒绝复检任务，确实无法承担复检任务的，应当在2个工作日内向相关市场监督管理部门作出书面说明。

复检机构与复检申请人存在日常检验业务委托等利害关系的，不得接受复检申请。

第三十三条 初检机构应当自复检机构确定后 3 个工作日内，将备份样品移交至复检机构。因客观原因不能按时移交的，经受理复检的市场监督管理部门同意，可以延长 3 个工作日。复检样品的递送方式由初检机构和申请人协商确定。

复检机构接到备份样品后，应当通过拍照或者录像等方式对备份样品外包装、封条等完整性进行确认，并做好样品接收记录。复检备份样品封条、包装破坏，或者出现其他对结果判定产生影响的情况，复检机构应当及时书面报告市场监督管理部门。

第三十四条 复检机构实施复检，应当使用与初检机构一致的检验方法。实施复检时，食品安全标准对检验方法有新的规定的，从其规定。

初检机构可以派员观察复检机构的复检实施过程，复检机构应当予以配合。初检机构不得干扰复检工作。

第三十五条 复检机构应当自收到备份样品之日起 10 个工作日内，向市场监督管理部门提交复检结论。市场监督管理部门与复检机构对时限另有约定的，从其约定。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

市场监督管理部门应当自收到复检结论之日起 5 个工作日内，将复检结论通知申请人，并通报不合格食品生产经营者住所地市场监督管理部门。

第三十六条 复检申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论与初检结论一致的，复检费用由复检申请人承担。复检结论与初检结论不一致的，复检费用由实施监督抽检的市场监督管理部门承担。

复检费用包括检验费用和样品递送产生的相关费用。

第三十七条 在食品安全监督抽检工作中，食品生产经营者可以对其生产经营食品的抽样过程、样品真实性、检验方法、标准适用等事项依法提出异议处理申请。

对抽样过程有异议的，申请人应当在抽样完成后 7 个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

对样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，申请人应当自收到不合格结论通知之日起 7 个工作日内，向组织实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

向国家市场监督管理总局提出异议申请的，国家市场监督管理总局可以委托申请人住所地省级市场监督管理部门负责办理。

第三十八条 异议申请材料不符合要求或者证明材料不齐全的，市场监督管理部门应当当场或者在 5 个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容。

市场监督管理部门应当自收到申请材料之日起 5 个工作日内，出具受理或者不予受理通知书。不予受理的，应当书面说明理由。

第三十九条 异议审核需要其他市场监督管理部门协助的，相关市场监督管理部门应当积极配合。

对抽样过程有异议的，市场监督管理部门应当自受理之日起 20 个工作日内，完成异议审核，并将审核结论书面告知申请人。

对样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，市场监督管理部门应当自受理之日起 30 个工作日内，完成异议审核，并将审核结论书面告知申请人。需商请有关部门明确检验以及判定依据相关要求的，所需时间不计算在内。

市场监督管理部门应当根据异议核查实际情况依法进行处理，并及时将异议处理申请受理情况及审核结论，通报不合格食品生产经营者住所地市场监督管理部门。

第六章 核查处置及信息发布

第四十条 食品生产经营者收到监督抽检不合格检验结论后，应当立即采取封存不合格食品，暂停生产、经营不合格食品，通知相关生产经营者和消费者，召回已上市销售的不合格食品等风险控制措施，排查不合格原因并进行整改，及时向住所地市场监督管理部门报告处理情况，积极配合市场监督管理部门的调查处理，不得拒绝、逃避。

在复检和异议期间，食品生产经营者不得停止履行前款规定的义务。食品生产经营者未主动履行的，市场监督管理部门应当责令其履行。

在国家利益、公共利益需要时，或者为处置重大食品安全突发事件，经省级以上市场监督管理部门同意，可以由省级以上市场监督管理部门组织调查分析或者再次抽样检验，查明不合格原因。

第四十一条 食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患的，省级以上市场监督管理部门应当组织相关领域专家进一步调查和分析研判，确认有必要通知相关食品生产经营者的，应当及时通知。

接到通知的食品生产经营者应当立即进行自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况。

食品生产经营者未主动履行前款规定义务的，市场监督管理部门应当责令其履行，并可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。

第四十二条 食品经营者收到监督抽检不合格检验结论后，应当按照国家市场监督管理总局的规定在被抽检经营场所显著位置公示相关不合格产品信息。

第四十三条 市场监督管理部门收到监督抽检不合格检验结论后，应当及时启动核查处置工作，督促食品生产经营者履行法定义务,依法开展调查处理。必要时，上级市场监督管理部门可以直接组织调查处理。

县级以上地方市场监督管理部门组织的监督抽检，检验结论表明不合格食品含有违法添加的非食用物质，或者存在致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属以及其他危害人体健康的物质严重超出标准限量等情形的，应当依法及时处理并逐级报告至国家市场监督管理总局。

第四十四条 调查中发现涉及其他部门职责的，应当将有关信息通报相关职能部门。有委托生产情形的，受托方食品生产者住所地市场监督管理部门在开展核查处置的同时，还应当通报委托方食品生产经营者住所地市场监督管理部门。

第四十五条 市场监督管理部门应当在 90 日内完成不合格食品的核查处置工作。需要延长办理期限的，应当书面报请负责核查处置的市场监督管理部门负责人批准。

第四十六条 市场监督管理部门应当通过政府网站等媒体及时向社会公开监督抽检结果和不合格食品核查处置的相关信息，并按照规定将相关信息记入食品生产经营者信用档案。市场监督管理部门公布食品安全监督抽检不合格信息，包括被抽检食品名称、规格、商标、生产日期或者批号、不合格项目，标称的生产者名称、地址，以及被抽样单位名称、地址等。

可能对公共利益产生重大影响的食品安全监督抽检信息，市场监督管理部门应当在信息公布前加强分析研判，科学、准确公布信息，必要时，应当通报相关部门并报告同级人民政府或者上级市场监督管理部门。

任何单位和个人不得擅自发布、泄露市场监督管理部门组织的食品安全监督抽检信息。

第七章 法律责任

第四十七条 食品生产经营者违反本办法的规定，无正当理由拒绝、阻挠或者干涉食品安全抽样检验、风险监测和调查处理的，由县级以上人民政府市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十三条第一款的规定处罚；违反治安管理处罚法有关规定的，由市场监督管理部门依法移交公安机关处理。

食品生产经营者违反本办法第三十七条的规定，提供虚假证明材料的，由市场监督管理部门给予警告，并处1万元以上3万元以下罚款。

违反本办法第四十二条的规定，食品经营者未按规定公示相关不合格产品信息的，由市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处2000元以上3万元以下罚款。

第四十八条 违反本办法第四十条、第四十一条的规定，经市场监督管理部门责令履行后，食品生产经营者仍拒不召回或者停止经营的，由县级以上人民政府市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十四条第一款的规定处罚。

第四十九条 市场监督管理部门应当依法将食品生产经营者受到的行政处罚等信息归集至国家企业信用信息公示系统，记于食品生产经营者名下并向社会公示。对存在严重违法失信行为的，按照规定实施联合惩戒。

第五十条 有下列情形之一的，市场监督管理部门应当按照有关规定依法处理并向社会公布；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。

- （一）调换样品、伪造检验数据或者出具虚假检验报告的；
- （二）利用抽样检验工作之便牟取不正当利益的；
- （三）违反规定事先通知被抽检食品生产经营者的；
- （四）擅自发布食品安全抽样检验信息的；
- （五）未按照规定的时限和程序报告不合格检验结论，造成严重后果的；
- （六）有其他违法行为的。

有前款规定的第（一）项情形的，市场监督管理部门终身不得委托其承担抽样检验任务；有前款规定的第（一）项以外其他情形的，市场监督管理部门五年内不得委托其承担抽样检验任务。

复检机构有第一款规定的情形，或者无正当理由由拒绝承担复检任务的，由县级以上人民政府市场监督管理部门给予警告；无正当理由由1年内2次拒绝承担复检任务的，由国务院市场监督管理部门商有关部门撤销其复检机构资质并向社会公布。

第五十一条 市场监督管理部门及其工作人员有违反法律、法规以及本办法规定和有关纪律要求的，应当依据食品安全法和相关规定，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员，给予相应的处分；构成犯罪的，依法移送司法机关处理。

第八章 附 则

第五十二条 本办法所称监督抽检是指市场监督管理部门按照法定程序和食品安全标准等规定，以排查风险为目的，对食品组织的抽样、检验、复检、处理等活动。

本办法所称风险监测是指市场监督管理部门对没有食品安全标准的风险因素，开展监测、分析、处理的活动。

第五十三条 市场监督管理部门可以参照本办法的有关规定组织开展评价性抽检。

评价性抽检是指依据法定程序和食品安全标准等规定开展抽样检验，对市场上食品总体安全状况进行评估的活动。

第五十四条 食品添加剂的检验，适用本办法有关食品检验的规定。

餐饮食品、食用农产品进入食品生产经营环节的抽样检验以及保质期短的食品、节令性食品的抽样检验，参照本办法执行。

市场监督管理部门可以参照本办法关于网络食品安全监督抽检的规定对自动售卖机、无人超市等没有实际经营人员的食品经营者组织实施抽样检验。

第五十五条 承检机构制作的电子检验报告与出具的书面检验报告具有同等法律效力。

第五十六条 本办法自2019年10月1日起施行。

2. 解析

为贯彻党中央、国务院决策部署，落实《关于深化改革加强食品安全工作的意见》（以下简称《意见》）和《地方党政领导干部食品安全责任制规定》（以下简称《规定》）要求，进一步规范食品安全抽样检验工作，加强食品安全监督管理，保障公众身体健康和生命安全，国家市场监督管理总局对2014年12月原国家食品药品监督管理总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》（原国家食品药品监督管理总局令第11号，以下称《办法》）进行了修订。

2019年7月30日国家市场监督管理总局第1次局务会议审议通过《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号），自2019年10月1日起实施。

1.修订依据及必要性

新修订的《中华人民共和国食品安全法》（以下简称为《食品安全法》）第八十七条明确规定，县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果，不得免检。

新修订的《食品安全法》2015年实施后，原《办法》部分内容，如复检期限和复检程序等与《食品安全法》的规定不尽一致。食品新兴业态迅速发展，食品安全抽检监测应覆盖所有的食品品种和业态。《“十三五”国家食品安全规划》对食品安全抽检监测工作提出了新的明确要求。

2.修订的基本原则

落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求。

坚持科学、公开、公平、公正原则。

细化食品生产经营者是食品安全第一责任人要求。

3.修订的主要内容

（1）完善食品抽样检验的涵义和范围

着力提高监管靶向性,根据工作目标和工作方式的不同,将食品安全抽检工作分为: 监督抽检、风险监测、评价性抽检。

监督抽检是指市场监督管理部门按照法定程序和食品安全标准等规定,以排查风险为目的,对食品组织的抽样、检验、复检、处理等活动。

风险监测是指市场监督管理部门对没有食品安全标准的风险因素开展监测、分析、处理的活动。

评价性抽检是指依据法定程序和食品安全标准等规定开展抽样检验，对市场上食品总体安全状况进行评估的活动。

（2）明确食品抽样检验工作计划的重点

①风险程度高以及污染水平呈上升趋势的食品；

②流通范围广、消费量大、消费者投诉举报多的食品；

③风险监测、监督检查、专项整治、案件稽查、事故调查、应急处置等工作表明存在较大隐患的食品；

④专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

⑤学校和幼机构食堂以及旅游景区餐饮服务单位、中央厨房、集体用餐配送单位经营的食品；

⑥有关部门公布的可能违法添加非食用物质的食品；

⑦已在境外造成健康危害并有证据表明可能在国内产生危害的食品；

⑧其他应当作为抽样检验工作重点的食品。

（3）细化食品抽样检验程序要求

随机选取抽样对象、随机确定抽样人员，分别明确现场抽样和网络抽样在权利义务告知、现场信息采集封样、签字盖章确认等方面的区别和应当履行的程序要求，并对网络食品抽检方式、费用支付、信息采集、样品收集等作出规定。对涉及抽样、检验、样品移交等各环节时限进一步明确和完善。

食品安全监督抽检应当采用食品安全标准规定的检验项目和检验方法。没有食品安全标准的，应当采用依照法律法

规制定的临时限量值、临时检验方法或者补充检验方法。

- (4)完善食品复检、异议程序规定

①异议的范围

食品生产经营者可以对其生产经营食品的抽样过程、样品真实性、检验方法、标准适用等事项依法提出异议处理申请

②申请复检异议时限

对食品抽样过程有异议的，申请人应当在抽样完成后7个工作日内提出异议申请；
对检验结论等有异议的，可以自收到检验结论之日起7个工作日内提出复检申请。

3.不予复检的情形

①检验结论为微生物指标不合格的；

②复检备份样品超过保质期；

③逾期提出复检申请的；

④其他原因导致备份样品无法实现复检目的的；

⑤法律、法规、规章以及食品安全标准规定的不予复检的其他情形。

4.复检机构确定方式

市场监督管理部门遵循便捷高效原则，随机确定复检机构进行复检。复检机构不得与初检机构为同一机构。

5.复检备份样品确认

由复检机构实施并记录，改变既往复检机构、初检机构、复检申请人三方确认的做法，提高工作效率

6.复检费用支付

复检申请人应当先行向复检机构支付复检费用。复检结论与初检结论一致的，复检费用由复检申请人承担。复检结论与初检结论不一致的，复检费用由实施监督抽检的市场监督管理部门承担。

(5)强化核查处置措施

在复检和异议期间，食品生产经营者不得停止履行采取风险控制措施、排查不合格原因并进行整改的义务。

公布食品安全监督抽检不合格信息，包括被抽检食品产品信息、生产经营者信息，以及复检异议核办办理情况。

强化信用惩戒。监督抽检结果和不合格食品核查处置的相关信息除依法公示外，并记入食品生产经营者信用档案；受到的行政处罚等信息要依法归集至国家企业信用信息公示系统；对存在严重违法失信行为的，按规定实施联合惩戒

(6)强化法律责任

一是依法加大对食品生产经营者无正当理由拒绝、阻挠或者干涉抽样检验、风险监测和调查处理的，拒不召回或者停止经营以及提供虚假证明材料申请异议的处罚力度。

二是强化承检机构管理责任，对存在违法行为的，除依法处理外，规定市场监督管理部门五年不得委托其承担抽样检验任务；调换样品、伪造检验数据或者出具虚假检验报告的，终身不再委托承担抽样检验任务。

三是强化复检机构承担复检任务的约束，明确无正当理由1年内2次拒绝承担复检任务的，商有关部门后撤销其复检机构资质并向社会公布。

三、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》解读

1.原文

市场监管总局关于印发《食用农产品抽样检验和核查处置规定》的通知

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

为进一步规范食用农产品抽样检验和核查处置工作，依据《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规和规章，制定行政规范性文件《食用农产品抽样检验和核查处置规定》。现印发给你们，请认真遵照执行。

市场监管总局
2020年11月30日

食用农产品抽样检验和核查处置规定

- 为进一步规范市场监管部门食用农产品抽样检验和核查处置工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等法律、法规和规章，现就食用农产品抽样检验和核查处置作出以下规定：
- 第一条

市场监管部门可以自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样的，应当不少于2名监管人员参与现场抽样。
- 第二条

现场抽样时，应检查食用农产品销售者是否有进货查验记录、合法进货凭证等。食用农产品销售者无法提供进货查验记录、合法进货凭证或产品真实合法来源的，市场监管部门应当依法予以查处。
- 第三条

对易腐烂变质的蔬菜、水果等食用农产品样品，需进行均质备份样品的，应当在现场抽样时主动向食用农产品销售者告知确认，可采取拍照或摄像等方式对样品均质备份进行记录。
- 第四条

现场封样时，抽样人员应按规定要求采取有效防拆封措施。抽样人员（含监管人员）、食用农产品销售者，应当在样品封条上共同签字或者盖章确认。
- 第五条

抽样人员应当使用规范的抽样文书，详细记录被抽样食用农产品销售者的名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系电话、住所，食用农产品名称（有俗称的应标明俗称）、产地（或生产者名称和地址）、是否具有合格证明文件，供货者名称和地址、进货日期，抽样批次等。在集中交易市场抽样的，应当记录销售者的摊位号码等信息。

现场抽样时，抽样人员（含监管人员）、食用农产品销售者，应当在抽样文书上共同签字或盖章。
- 第六条

带包装或附加标签的食用农产品，以标识的生产者、产品名称、生产日期等内容一致的产品为一个抽样批次；简易包装或散装的食用农产品，以同一产地、生产者或进货商，同一生产日期或进货日期的同一种产品为一个抽样批次。
- 第七条

检验机构在接收样品时，应当核对样品与抽样文书信息。对记录信息不完整、不规范的样品应当拒绝接收，并书面说明理由，及时向组织或者实施抽样检验的市场监管部门报告。
- 第八条

承检机构应按规范采取冷冻或冷藏等方式妥善保存备份样品。自检验结论作出之日起，合格样品的备份样品应继续保存3个月，不合格样品的备份样品应继续保存6个月。
- 第九条

食用农产品销售者对监督抽检结果有异议的，可按照规定申请复检。

第十条 食用农产品销售者收到不合格检验结论后，应当立即对不合格食用农产品依法采取停止销售、召回等措施，并及时通知相关生产经营者和消费者；对停止销售、召回的不合格食用农产品应依照有关法律规定要求采取处置措施，并及时向市场监管部门报告。

复检和异议期间，食用农产品销售者不得停止履行上述义务。未履行前款义务的，市场监管部门应当依法责令其履行。

第十一条 抽检发现的不合格食用农产品涉及种植、养殖环节的，由组织抽检的市场监管部门及时向产地同级农业农村部门通报；涉及进口环节的，及时向进口地海关通报。

第十二条 对食用农产品销售者、集中交易市场开办者经营不合格食用农产品等违法行为，市场监管部门应当依法予以查处，并开展跟踪抽检。

第十三条 市场监管部门应当依法依规、及时公布食用农产品监督抽检结果、核查处置信息。与不合格食用农产品核查处置有关的行政处罚信息，应当依法归集至国家企业信用信息公示系统。

第十四条 各级市场监管部门应当按要求将食用农产品抽样、检验和核查处置等信息，及时录入国家食品安全抽样检验信息系统。

第十五条 市场监管部门在集中交易市场、商场、超市、便利店、网络食品交易第三方平台等食用农产品销售场所开展抽样检验和核查处置工作，适用本规定。

第十六条 省级市场监管部门应当加强对食用农产品抽样检验和核查处置的指导，可结合地方实际制定本地区食用农产品抽样检验和核查处置实施细则。

2. 《食用农产品抽样检验和核查处置规定》解读

日前，市场监管总局依据《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规和规章，制定和公布《关于印发〈食用农产品抽样检验和核查处置规定〉的通知》（国市监食检〔2020〕184号，以下称《规定》）。现就《规定》内容解读如下：

1.制定背景

近年来，各级市场监管部门按照“四个最严”要求，不断加大市场销售食用农产品抽检力度，对不合格食用农产品及时核查处置，取得一定成效。但是食用农产品与预包装食品差异较大，基层普遍反映存在不合格产品追溯难、备样保存难、核查处置难等一些难点问题。

为切实保障人民群众食品安全，督促食用农产品销售者履行主体责任，促进食用农产品源头治理，控制不合格食用农产品安全风险，市场监管总局在实地调研、广泛征求各有关方意见建议基础上，充分考虑食用农产品属性、行业发展水平、监管制度等特点，起草并印发《规定》。

2.主要内容

（1）推动“检管结合”

明确监管人员可自行抽样或参与抽样。现场抽样时，监管人员可对抽样场所开展监督检查，对食用农产品销售者不履行法律义务、存在违法行为的，及时固定证据、依法查处，提高监管执法效率，形成监管合力。

（2）针对产品特性规范抽样

一是明确易腐烂变质的食用农产品可进行均质处理，防止因样品腐烂变质无法实现复检。二是考虑到食用农产品与普通食品的属性特点差异，规范抽样信息采集，明确食用农产品的“抽样批次”概念，以利于有效开展核查处置和追查不合格产品来源。三是明确食用农产品的备样应按规范冷藏或冷冻储存。

（3）多措并举震慑违法行为

明确市场监管部门除依法监督不合格食用农产品销售者采取风险控制措施，依法查处违法行为外，还将采取以下措施：作为重点监管对象跟踪抽检，公布监督抽检结果和核查处置信息，将核查处置涉及的行政处罚信息归集到国家企业信用信息公示系统。

（4）加强不合格信息通报

不合格食用农产品涉及种植、养殖环节和进口环节的，由组织抽检的市场监管部门及时向产地同级农业农村部门或者海关通报。

（5）明确适用范围

考虑到各地食用农产品监管制度和要求存在差异，明确各省可结合实际制定实施细则。

——引自食品安全抽检监测司



3. 解析

为进一步规范食用农产品抽样检验和核查处置工作，市场监管总局印发《食用农产品抽样检验和核查处置规定》(以下简称《规定》)。

1.适用范围

《规定》适用于市场监管部门在集中交易市场、商场、超市、便利店、网络食品交易第三方平台等食用农产品销售场所开展抽样检验和核查处置工作。农产品是指来源于农业活动的初级产品,即在农业活动中获得的、供人食用的植物、动物、微生物及其产品。“农业活动”既包括传统的种植、养殖、采摘、捕捞等农业活动，也包括设施农业、生物工程等现代农业活动。“植物、动物、微生物及其产品”是指在农业活动中直接获得的以及经过分拣、去皮、剥壳、粉碎、清洗、切割、冷冻、打蜡、分级、包装等加工，但未改变其基本自然性状和化学性质的产品。

2.不合格处置

食用农产品销售者收到不合格检验结论后，应立即对不合格食用农产品依法采取停止销售、召回等措施，并及时通知相关生产经营者和消费者；对停止销售、召回的不合格食用农产品应依照有关法律规定要求采取处置措施，并及时向市场监管部门报告。复检和异议期间，销售者不得停止履行上述义务。

3.样品保存

承检机构应按规范采取冷冻或冷藏等方式妥善保存备份样品。自检验结论作出之日起，合格样品的备份样品应继续保存 3 个月，不合格样品的备份样品应继续保存 6 个月。

4.其他要求

抽样人员要详细记录被抽样食用农产品销售者的名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系电话、住所，食用农产品名称（有俗称的应标明俗称）、产地（或生产者名称和地址）、是否具有合格证明文件，供货者名称和地址、进货日期，抽样批次等。在集中交易市场抽样的，应当记录销售者的摊位号码等信息。对易腐烂变质的蔬菜、水果等食用农产品样品，需进行均质备份样品的，应当在现场抽样时主动向食用农产品销售者告知确认，可采取拍照或摄像等方式对样品均质备份进行记录。

四、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》解读

为控制食品中过量农药残留以保障食用者安全、推行和指导合理用药、减少国际贸易纠纷，保护产业发展，国家卫生健康委员会、农业农村部、国家市场监督管理总局依托于残留试验、膳食结构、毒理学、世界贸易组织通报、其他因素等多组数据，颁布更新了新版《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。新版标准覆盖了生活中各类常见植物源性、动物源性食品中各种农药残留的最大限量，不仅是我国食品中农药残留风险管理的重要技术手段，也是保障我国食品质量安全的重要规程标准。

自2009年《食品安全法》实施以来，GB 2763先后发布了2012版、2014版、2016版、2018增补版、2019版、2021版，涵盖的农药从322种增加到564种，农药最大残留限量标准从2293项增加到10092项，完成了国务院批准的《加快完善我国农药残留标准体系的工作方案》中农药残留标准达到1万项的目标任务。

1. 农药残留限量标准的制定

1.农药残留限量制定综合考虑因素

- 农药的毒性：ADI、ARfD；
- 农药的残留数据：(GAP)；
- 生产的使用需求：有效防治病虫害；
- 农药的生产情况：保护经济；
- 国际贸易的需求：绿色贸易壁垒。

2.农药残留限量技术规程

- 《食品中农药残留风险评估指南》农业部 2308 号公告；
- 《食品中农药最大残留限量制定指南》农业部 2308 号公告；
- 《用于农药最大残留限量标准制定的作物分类》农业部 1490 号公告；
- 《农药残留检测方法国家标准编制指南》农业部 2386 号公告；
- 《农药每日允许摄入量制定指南》农业部 1825 号公告；
- 《农药急性参考剂量制定指南》农业部 2586 号公告。

2. 新版标准变化

新版标准规定了食品中564种农药的10092项最大残留限量，修订了194个项农药最大残留限量值，规定了用于制定农药最大残留限量的376种(类)食品，规定了豁免制定食品中最大残留限量的44个农药名单。对于高风险的禁限用农药，按照检测方法进行准确定性和定量测定的最低水平来设定限量，甲胺磷等29种禁用农药792项限量标准、氧乐果等20种限用农药345项限量标准的制定，实现了植物源性农产品种类的全覆盖，为严格违法违规使用禁限农药监管提供了充分的判定依据。从涵盖的农药品种数量看，已达到国际食品法典委员会（CAC）相关标准的近2倍，全面覆盖我国批准使用的农药品种和主要植物源性农产品，为加强我国农产品质量安全监管提供了充分的技术支撑。

对比 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，2021 版主要包含检测项目、检测方法标准、产品分类、具体限量及检测方法变动四个方向的变化：新增加检测项目 81 项；增加检测方法标准 7 项，修订检测



方法标准 2 项，删除了检测方法标准 2 项；附录 A 中增加了小麦全粉等 20 种食品名称，修订了 15 种食品名称；具体限量及检测方法变动涉及 252 项。

具体内容如下：

1.限量值变化（以75项农残为例）

（1）限量放宽

农药名称	产品类别	具体产品	限量值（mg/kg）	
			2019 版	2021 版
毒死蜱	调味料	胡椒	≤1	≤2
灭多威	调味料	薄荷	≤0.5	≤2
乙酰甲胺磷	调味料	留兰香	≤0.2	≤25
		薄荷	≤0.2	≤25
氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	谷物	赤豆	≤0.05	≤0.2
	水果	山楂	≤0.7	≤1
	食用菌	双孢蘑菇(鲜)	≤0.5	≤0.7
	调味料	豆蔻	≤0.1	≤3
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	谷物	绿豆	≤0.05	≤0.2
	蔬菜	黄秋葵	≤0.3	≤0.5
		西葫芦	≤0.05	≤0.2
		苦瓜	≤0.05	≤0.2
	水果	柠檬	≤0.2	≤1
		金橘	≤0.2	≤2
		猕猴桃	≤0.2	≤0.5
		甜瓜	≤0.05	≤0.1
联苯菊酯	糖料	甘蔗	≤0.05	≤0.1
吡虫啉	水果	柠檬	≤1	≤2
啉虫脒	蔬菜	菜豆	≤0.4	≤0.5
		食荚豌豆	≤0.3	≤1
		蚕豆	≤0.3	≤0.5
	水果	香蕉	≤2	≤3
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	蔬菜	茄子	≤0.02	≤0.05
		黄秋葵	≤0.02	≤0.05
		西葫芦	≤0.007	≤0.02
		苦瓜	≤0.007	≤0.02
		菜豆	≤0.015	≤0.02

农药名称	产品类别	具体产品	限量值（mg/kg）	
			2019 版	2021 版
噻虫嗪	油料和油脂	大豆	≤0.02	≤0.05
	蔬菜	叶用莴苣	≤3	≤10
		茎用莴苣叶	≤3	≤5
		黄秋葵	≤0.7	≤2
		菜豆	≤0.3	≤7
		茺菁	≤0.3	≤1
烯酰吗啉	水果	猕猴桃	≤0.5	≤2
		茄子	≤1	≤2
阿维菌素	蔬菜	南瓜	≤0.5	≤2
		甜瓜	≤0.01	≤0.02
苯醚甲环唑	水果	葱	≤0.3	≤2
		西葫芦	≤0.2	≤0.3
啞菌酯	蔬菜	洋葱	≤1	≤2
		葱	≤1	≤7
		西葫芦	≤1	≤3
		南瓜	≤1	≤3
啞霉胺	水果	黑莓	≤3	≤15
		蓝莓	≤3	≤8
		覆盆子	≤3	≤15
		猕猴桃	≤3	≤10
		高粱	≤2	≤10
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	谷物	绿豆	≤0.5	≤1
	水果	猕猴桃	≤0.5	≤5
		芒果	≤0.5	≤2
	调味料	果类调味料	≤0.1	≤0.3
吡啉啉菌酯	蔬菜	根茎类调味料	≤0.1	≤0.3
		绿豆	≤0.2	≤0.5
		芝麻	≤0.4	≤2
		杏	≤0.3	≤3
氯虫苯甲酰胺	水果	杨梅	≤3	≤10
		番木瓜	≤0.15	≤3
		燕麦	≤0.02*	≤3*
	蔬菜	高粱	≤0.02*	≤5*
		赤豆	≤0.02*	≤0.5*
		芥蓝	≤2*	≤5*
噻虫嗪	蔬菜	菜薹	≤2*	≤3*
		茎用莴苣叶	≤20*	≤30*

农药名称	产品类别	具体产品	限量值（mg/kg）	
			2019 版	2021 版
		甜椒	≤0.6*	≤1*
		黄秋葵	≤0.6*	≤3*
		苦瓜	≤0.3*	≤2*
		丝瓜	≤0.3*	≤0.5*
	水果	金橘	≤0.5*	≤2*
		山楂	≤0.4*	≤2*
		桃	≤1*	≤2*
		猕猴桃	≤1*	≤5*
		甜瓜	≤0.3*	≤1*

注：*表示临时限量。

（2）限量收紧

农药名称	产品类别	具体产品	限量值（mg/kg）	
			2019 版	2021 版
毒死蜱	蔬菜	韭菜	≤0.1	≤0.02
		结球甘蓝	≤1	≤0.02
		花椰菜	≤1	≤0.02
		普通白菜	≤0.1	≤0.02
		叶用莴苣	≤0.1	≤0.02
		芹菜	≤0.05	≤0.02
		番茄	≤0.5	≤0.02
		食荚豌豆	≤0.01	≤0.02
		芦笋	≤0.05	≤0.02
		朝鲜蓟	≤0.05	≤0.02
甲基对硫磷	谷物	稻谷	≤0.2	≤0.02
克百威	糖料	甘蔗	≤0.1	≤0.02
	饮料类	茶叶	≤0.05	≤0.02
乐果	蔬菜	大蒜	≤0.2*	≤0.01
		洋葱	≤0.2*	≤0.01
		韭菜	≤0.2*	≤0.01
		葱	≤0.2*	≤0.01
		百合	≤0.2*	≤0.01
		结球甘蓝	≤1*	≤0.01
		抱子甘蓝	≤0.2*	≤0.01
		皱叶甘蓝	≤0.05*	≤0.01
	水果	柑	≤2*	≤0.01
		橘	≤2*	≤0.01

农药名称	产品类别	具体产品	限量值（mg/kg）	
			2019 版	2021 版
乙酰甲胺磷		橙	≤2*	≤0.01
		柚	≤2*	≤0.01
		梨	≤1*	≤0.01
	食用菌	食用菌	≤0.5*	≤0.01
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤1	≤0.02
		芸薹属类蔬菜	≤1	≤0.02
		叶菜类蔬菜	≤1	≤0.02
		茄果类蔬菜	≤1	≤0.02
		瓜类蔬菜	≤1	≤0.02
		豆类蔬菜	≤1	≤0.02
		茎类蔬菜	≤1	≤0.02
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤1	≤0.02
		水生类蔬菜	≤1	≤0.02
		芽菜类蔬菜	≤1	≤0.02
		其他类蔬菜	≤1	≤0.02
	水果	柑橘类水果	≤0.5	≤0.02
		仁果类水果	≤0.5	≤0.02
		核果类水果	≤0.5	≤0.02
		浆果和其他小型类水果	≤0.5	≤0.02
		热带和亚热带类水果	≤0.5	≤0.02
		瓜果类水果	≤0.5	≤0.02
	饮料类	茶叶	≤0.1	≤0.05
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	油料和油脂	花生仁	≤0.2	≤0.05
		葵花籽	≤0.2	≤0.05
	蔬菜	甜椒	≤0.3	≤0.2
吡虫啉	蔬菜	食荚豌豆	≤5	≤0.5
啶虫脒	水果	葡萄	≤2	≤0.5
		杨梅	≤2	≤0.2
		番木瓜	≤2	≤0.5
		火龙果	≤2	≤0.2
		甜瓜	≤2	≤0.2
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	蔬菜	葱	≤0.1	≤0.02
噻虫嗪	蔬菜	花椰菜	≤5	≤0.5
		芥蓝	≤5	≤2
		菜薹	≤5	≤1
		茺菁叶	≤3	≤1
		黄瓜	≤0.7	≤0.5
		甘薯	≤0.3	≤0.05

农药名称	产品类别	具体产品	限量值（mg/kg）	
			2019 版	2021 版
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	水果	金橘	≤10	≤7
		火龙果	≤7	≤2
二甲戊灵	蔬菜	马铃薯	≤0.3	≤0.2
戊唑醇	水果	枇杷	≤0.5	≤0.2
吡唑醚菌酯	油料和油脂	葵花籽	≤0.4	≤0.3
	蔬菜	茄子	≤0.5	≤0.3
氯虫苯甲酰胺	蔬菜	蕹菜	≤20*	≤10*
		油麦菜	≤20*	≤5*
		叶芥菜	≤20*	≤10*
		萝卜叶	≤40*	≤10*
		茄子	≤0.6*	≤0.3*
		萝卜	≤0.5*	≤0.2*
	水果	李子	≤1*	≤0.3*

注：*表示临时限量。

（3）限量新增

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
阿维菌素	谷物	玉米	≤0.02
		鲜食玉米	≤0.02
		绿豆	≤0.02
		豌豆	≤0.05
		蚕豆	≤0.02
	蔬菜	大蒜	≤0.05
		洋葱	≤0.05
		青蒜	≤0.5
		蒜薹	≤0.05
		百合(鲜)	≤0.05
		黄秋葵	≤0.1
		腌制用小黄瓜	≤0.03
		苦瓜	≤0.05
		丝瓜	≤0.02
		荚可食类豆类蔬菜(豇豆、菜豆、食荚豌豆除外)	≤0.08
		食荚豌豆	≤0.05
		蚕豆	≤0.02
		姜	≤0.05

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	水果	甘薯	≤0.02
		山药	≤0.02
		山楂	≤0.1
		桃	≤0.03
		油桃	≤0.02
		杏	≤0.03
		樱桃	≤0.07
		黑莓	≤0.2
		覆盆子	≤0.2
		葡萄	≤0.03
		猕猴桃	≤0.02
		荔枝	≤0.2
		龙眼	≤0.1
		芒果	≤0.05
		鳄梨	≤0.015
		香蕉	≤0.05
		番木瓜	≤0.1
		菠萝	≤0.1
		火龙果	≤0.1
	干制水果	葡萄干	≤0.1
	动物源性食品	葡萄汁	≤0.05
		茉莉花	≤0.05
	调味料	叶类调味料(薄荷、留兰香除外)	≤0.03
		薄荷	≤0.01
		留兰香	≤0.01
	药用植物	三七块根(干)	≤0.1
		三七须根(干)	≤0.1
		贝母(鲜)	≤0.01
		贝母(干)	≤0.2
		百合(干)	≤0.05
		枸杞(干)	≤0.1
		金银花	≤1

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
百菌清	蔬菜	葱	≤10
		花椰菜	≤10
		芥蓝	≤15
		菜薹	≤30
		蕹菜	≤10
	水果	加仑子	≤20
		枸杞(鲜)	≤10
	坚果	开心果	≤0.3
	调味料	山葵	≤1
	药用植物	人参(鲜)	≤2
		人参(干)	≤2
		三七块根(干)	≤10
		三七须根(干)	≤10
苯醚甲环唑	谷物	高粱	≤0.5
	油料和油脂	芝麻	≤2
	蔬菜	菠菜	≤10
		油麦菜	≤10
		苦瓜	≤1
		丝瓜	≤0.5
		冬瓜	≤0.1
		南瓜	≤1
		姜	≤0.3
		甘薯	≤0.1
		豆瓣菜	≤15
		茭白	≤0.03
	水果	猕猴桃	≤5
		草莓	≤3
		杨梅	≤5
		莲雾	≤0.5
		鳄梨	≤0.6
		菠萝	≤0.2
		火龙果	≤2
		甜瓜	≤0.5
	坚果	榛子	≤0.1
	动物源性食品	茉莉花	≤2
	药用植物	石斛(鲜)	≤1

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
吡虫啉		石斛(干)	≤2
	谷物	大麦	≤0.1
		燕麦	≤0.1
		绿豆	≤0.2
		豌豆	≤0.1
		蚕豆	≤0.1
		小麦粉	≤0.03
	油料和油脂	油菜籽	≤0.05
		芝麻	≤0.5
		油橄榄	≤2
	蔬菜	大蒜	≤0.1
		青蒜	≤0.5
		蒜薹	≤0.5
		抱子甘蓝	≤0.5
		羽衣甘蓝	≤5
		油麦菜	≤1
		甘薯叶	≤0.2
		冬瓜	≤0.1
		南瓜	≤0.1
		蚕豆	≤0.5
		豌豆	≤0.5
		芦笋	≤0.2
		朝鲜蓊	≤0.3
		甘薯	≤0.1
		茭白	≤0.5
		黄花菜(鲜)	≤0.3
	干制蔬菜	黄花菜(干)	≤0.3
	水果	枣(鲜)	≤5
		橄榄	≤2
		番石榴	≤2
		番木瓜	≤1
	干制水果	柑橘肉(干)	≤10
		李子干	≤5
	食用菌	双孢蘑菇(鲜)	≤2
	调味料	叶类调味料(罗勒除外)	≤7
		罗勒	≤20

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	药用植物	贝母(鲜)	≤0.05
		贝母(干)	≤0.2
		石斛(鲜)	≤2
		石斛(干)	≤3
		金银花	≤1
吡唑醚菌酯	谷物	稻谷	≤5
		玉米	≤0.05
		鲜食玉米	≤0.05
		糙米	≤1
	蔬菜	葱	≤3
		花椰菜	≤1
		芥蓝	≤2
		菜薹	≤7
		菠菜	≤20
		茼蒿	≤5
		油麦菜	≤20
		叶芥菜	≤15
		茺菁叶	≤30
		芹菜	≤30
		西葫芦	≤1
		苦瓜	≤3
		丝瓜	≤1
		冬瓜	≤0.3
		南瓜	≤2
		芦笋	≤0.2
		根芥菜	≤2
		姜	≤0.3
		茺菁	≤3
		甘薯	≤0.05
		芋	≤0.05
		水芹	≤30
		豆瓣菜	≤7
		黄花菜(鲜)	≤2
	干制蔬菜	黄花菜(干)	≤5

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	水果	柑	≤3
		橘	≤3
		橙	≤3
		柠檬	≤7
		柚	≤3
		金橘	≤5
		梨	≤0.5
		枇杷	≤3
		猕猴桃	≤5
		柿子	≤5
		无花果	≤5
		杨桃	≤5
		莲雾	≤1
		龙眼	≤5
	菠萝	≤1	
干制水果	干制无花果	≤30	
药用植物	人参(鲜)	≤0.2	
	人参(干)	≤0.5	
丙环唑	谷物	燕麦	≤0.05
	蔬菜	大蒜	≤0.2
		洋葱	≤0.1
		葱	≤0.5
		青蒜	≤2
		蒜薹	≤0.5
		百合(鲜)	≤0.05
		芹菜	≤20
		马铃薯	≤0.05
	水果	枇杷	≤0.1
	坚果	榛子	≤0.05
	药用植物	百合(干)	≤0.05
	动物源性食品	哺乳动物脂肪 (海洋哺乳动物除外)	≤0.01
丙溴磷	水果	桑葚	≤0.1
	调味料	豆蔻	≤3
		孜然	≤5
		小茴香籽	≤0.1
		芫荽籽	≤0.1

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
虫螨腈	蔬菜	节瓜	≤0.5
		菜豆	≤1
		姜	≤0.5
	水果	柑	≤1
		橘	≤1
		橙	≤1
		苹果	≤1
		梨	≤1
		猕猴桃	≤7
		火龙果	≤0.7
虫酰肼	蔬菜	葱	≤10
		百合(鲜)	≤0.05
		甜椒	≤7
		黄秋葵	≤3
	水果	番木瓜	≤2
		甜瓜	≤2
	药用植物	百合(干)	≤0.1
除虫脲	水果	荔枝	≤0.5
哒螨灵	蔬菜	大白菜	≤2
	水果	猕猴桃	≤5
敌敌畏	水果	香蕉	≤0.05
啉虫脒	谷物	鲜食玉米	≤0.01
		豌豆	≤0.2
		蚕豆	≤0.5
	蔬菜	大蒜	≤0.05
		洋葱	≤0.1
		韭菜	≤2
		青蒜	≤2
		蒜薹	≤0.7
		百合(鲜)	≤0.05
		叶用莴苣	≤5
		甜椒	≤1
		黄秋葵	≤1
		西葫芦	≤0.2
		苦瓜	≤0.5
		冬瓜	≤0.2
		南瓜	≤1

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
		芦笋	≤0.8
		豆瓣菜	≤3
	动物源性食品	茉莉花	≤0.3
	调味料	胡椒	≤0.1
		豆蔻	≤0.1
	药用植物	百合(干)	≤0.05
	谷物	绿豆	≤0.7
毒死蜱	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.02
		芸薹属类蔬菜	≤0.02
		叶菜类蔬菜(芹菜除外)	≤0.02
		茄果类蔬菜	≤0.02
		瓜类蔬菜	≤0.02
		豆类蔬菜(食荚豌豆除外)	≤0.02
		茎类蔬菜(芦笋、朝鲜蓊除外)	≤0.02
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.02
		水生类蔬菜	≤0.02
		芽菜类蔬菜	≤0.02
		其他类蔬菜	≤0.02
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.02
	水果	杏	≤3
		枸杞(鲜)	≤1
		猕猴桃	≤2
	调味料	薄荷	≤2
		留兰香	≤2
		香茅	≤1
		干辣椒	≤20
	药用植物	枸杞(干)	≤1
多菌灵	油料和油脂	芝麻	≤0.5
	蔬菜	叶芥菜	≤1
		苦瓜	≤0.3
		根芥菜	≤0.5
二甲戊灵	谷物	杂粮类	≤0.05
	蔬菜	葱	≤0.4
		孢子甘蓝	≤0.5
		羽衣甘蓝	≤0.5
		皱叶甘蓝	≤0.5
		叶芥菜	≤0.3

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
		萝卜叶	≤0.3
		茺菁叶	≤0.3
		球莖茴香	≤0.05
		荚可食豆类蔬菜	≤0.05
		豌豆	≤0.05
		芦笋	≤0.1
		胡萝卜	≤0.5
	水果	柑橘类水果	≤0.03
	坚果	坚果	≤0.05
	动物源性食品	啤酒花	≤0.05
		哺乳动物肉类(海洋哺乳动物除外), 以脂肪中的残留量计	≤0.2
		哺乳动物内脏(海洋哺乳动物除外)	≤0.05
		哺乳动物脂肪(海洋哺乳动物除外)	≤0.2*
		禽肉类	≤0.01
		禽类内脏	≤0.01
		禽类脂肪	≤0.01*
		蛋类	≤0.01
	生乳	生乳	≤0.02*
	乳脂肪	乳脂肪	≤0.8*
二嗪磷	药用植物	白术(鲜)	≤0.3
		白术(干)	≤0.1
伏杀硫磷	调味料	干辣椒	≤7
氟氯氟菊酯和高效氟氯氟菊酯	谷物	玉米	≤0.05
		鲜食玉米	≤0.05
		高粱	≤0.2
	油料和油脂	花生仁	≤0.05
	蔬菜	油麦菜	≤10
		茎用莴苣叶	≤5
		茎用莴苣	≤1
	水果	桃	≤0.5
		猕猴桃	≤0.5
		西瓜	≤0.1
	糖料	糖料\甘蔗	≤0.05
腐霉利	蔬菜	大蒜	≤2
		葱	≤7
		青蒜	≤5

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
		蒜薹	≤3
		花椰菜	≤5
		菠菜	≤10
		叶用莴苣	≤15
		油麦菜	≤15
		茎用莴苣	≤5
		豆瓣菜	≤30
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	谷物	燕麦	≤0.02
		玉米	≤0.05
		鲜食玉米	≤0.05
		高粱	≤0.02
	油料和油脂	葵花籽	≤0.05
	蔬菜	蕹菜	≤0.2
		叶用莴苣	≤0.7
		油麦菜	≤0.05
		姜	≤0.1
	水果	枣(鲜)	≤0.05
		猕猴桃	≤0.02
		草莓	≤0.1
		荔枝	≤0.1
		龙眼	≤0.1
		芒果	≤0.02
		香蕉	≤0.05
		番木瓜	≤0.02
		西瓜	≤0.1
		甜瓜	≤0.02
	坚果	坚果	≤0.001*
	调味料	叶类调味料	≤0.1
		干辣椒	≤0.1
		果类调味料	≤0.1
		种子类调味料	≤0.1
		根茎类调味料	≤0.1
甲拌磷	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01
	干制水果	干制水果	≤0.01
	药用植物	药用植物	≤0.01
	食用菌	食用菌	≤0.01

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
甲基异柳磷	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01
	干制水果	干制水果	≤0.01*
	动物源性食品	茶叶	≤0.01*
	食用菌	食用菌	≤0.01*
	药用植物	药用植物	≤0.02*
甲萘威	调味料	果类调味料	≤0.7
		根茎类调味料	≤0.1
甲氰菊酯	水果	猕猴桃	≤5
	动物源性食品	哺乳动物肉类 (海洋哺乳动物除外)	≤0.01
		哺乳动物内脏 (海洋哺乳动物除外)	≤0.01
		哺乳动物脂肪 (海洋哺乳动物除外)	≤0.03*
		禽肉类，以脂肪中的残留量计	≤0.01
		禽类内脏	≤0.01
		禽类脂肪	≤0.01*
		蛋类	≤0.01
	生乳	生乳	≤0.01*
甲霜灵和精甲霜灵	水果	杨梅	≤0.5
	调味料	叶类调味料(萎叶除外)	≤7
		萎叶	≤0.05
	药用植物	人参(鲜)	≤0.2
		人参(干)	≤0.2
腈菌唑	蔬菜	芸薹属类蔬菜	≤0.05
	动物源性食品	哺乳动物肉类 (海洋哺乳动物除外)	≤0.01
		哺乳动物内脏 (海洋哺乳动物除外)	≤0.01
		哺乳动物脂肪 (海洋哺乳动物除外)	≤0.01*
		禽肉类	≤0.01
		禽类内脏	≤0.01
		禽类脂肪	≤0.01*
		蛋类	≤0.01
	生乳	生乳	≤0.01*

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
克百威	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.02
	食用菌	食用菌	≤0.02
	药用植物	药用植物	≤0.02
乐果	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01
		芸薹属类蔬菜	≤0.01
		叶菜类蔬菜	≤0.01
		茄果类蔬菜	≤0.01
		瓜类蔬菜	≤0.01
		豆类蔬菜	≤0.01
		茎类蔬菜	≤0.01
		根茎类和薯芋类蔬菜 (甘薯除外)	≤0.01
		水生类蔬菜	≤0.01
		芽菜类蔬菜	≤0.01
		其他类蔬菜	≤0.01
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01
	水果	柑橘类水果	≤0.01
		仁果类水果	≤0.01
		核果类水果	≤0.01
		浆果和其他小型类水果	≤0.01
		热带和亚热带类水果	≤0.01
		瓜果类水果	≤0.01
	干制水果	干制水果	≤0.01
	动物源性食品	茶叶	≤0.05
	药用植物	药用植物	≤0.05
联苯菊酯	谷物	麦胚	≤1
	油料和油脂	油茶籽	≤0.2
	蔬菜	食荚豌豆(豌豆除外)	≤0.9
		豌豆	≤0.05
	水果	蓝莓	≤3
		葡萄	≤0.3
		猕猴桃	≤2
	调味料	叶类调味料	≤0.05
		芫荽籽	≤5
氯虫苯甲酰胺	油料和油脂	花生仁	≤0.06*

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	蔬菜	葱	≤2*
		茎用莴苣	≤1*
		根芥菜	≤0.2*
		茺菁	≤1*
		豆瓣菜	≤15*
	水果	杨梅	≤3*
		莲雾	≤3*
		龙眼	≤1*
		芒果	≤1*
		香蕉	≤3*
		番木瓜	≤1*
		火龙果	≤2*
	调味料	叶类调味料	≤15*
		果类调味料	≤10*
		种子类调味料	≤10*
		根茎类调味料	≤10*
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	谷物	高粱	≤0.5
	水果	莲雾	≤0.1
		菠萝	≤0.05
	动物源性食品	咖啡豆	≤0.01
	调味料	罗勒	≤0.7
		果类调味料(豆蔻除外)	≤0.05
		豆蔻	≤2
		根茎类调味料	≤0.05
	药用植物	人参(鲜)	≤0.05
		人参(干)	≤0.2
		三七块根(干)	≤2
		三七须根(干)	≤2
氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	蔬菜	大蒜	≤1
		青蒜	≤7
		蒜薹	≤2
		芥蓝	≤5
马拉硫磷	调味料	留兰香	≤7
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	蔬菜	葱	≤2
		蕹菜	≤3
		西葫芦	≤1
		丝瓜	≤0.5

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
		芦笋	≤0.5
		姜	≤0.1
		山药	≤0.3
	水果	枸杞(鲜)	≤2
		猕猴桃	≤7
		柿子	≤2
		杨梅	≤7
醚菌酯	蔬菜	番茄	≤1
	水果	枸杞(鲜)	≤0.1
		猕猴桃	≤5
		香蕉	≤0.5
啮菌酯	谷物	高粱	≤1
	油料和油脂	油菜籽	≤0.5
	蔬菜	豆瓣菜	≤20
	水果	苹果	≤0.5
		梨	≤1
		石榴	≤0.2
		火龙果	≤0.3
	糖料	甜菜	≤1
	调味料	叶类调味料	≤70
啮霉胺	蔬菜	油麦菜	≤20
		茎用莴苣叶	≤15
		茎用莴苣	≤0.5
		豆瓣菜	≤20
	药用植物	元胡(鲜)	≤0.5
		元胡(干)	≤0.5
灭多威	调味料	留兰香	≤2
		欧芹	≤5
		干辣椒	≤10
灭蝇胺	蔬菜	油麦菜	≤20
		茎用莴苣叶	≤15
		甜椒	≤3
		苦瓜	≤2
		丝瓜	≤10
		茎用莴苣	≤1
		姜	≤7
		茎用莴苣叶	≤50

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	水果	茎用莴苣	≤5
		桃	≤2
		龙眼	≤20
		香瓜	≤0.2
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	水果	枸杞(鲜)	≤0.7
		猕猴桃	≤1
	药用植物	枸杞(干)	≤3
噻虫嗪	谷物	高粱	≤0.5
		杂粮类	≤0.04
		绿豆	≤5
	蔬菜	韭菜	≤10
		葱	≤0.3
		苦瓜	≤0.2
		冬瓜	≤0.2
		南瓜	≤0.2
		芦笋	≤0.05
		茎用莴苣	≤1
		黄花菜(鲜)	≤2
		黄花菜(干)	≤2
	干制蔬菜	黄花菜(干)	≤2
	水果	芒果	≤0.2
		火龙果	≤0.2
		甜瓜类水果(香瓜除外)	≤0.5
		香瓜	≤2
	动物源性食品	菊花(鲜)	≤2
	食用菌	双孢蘑菇(鲜)	≤0.5
三氯杀螨醇	谷物	稻类	≤0.02
		麦类	≤0.02
		旱粮类	≤0.02
		杂粮类	≤0.02
		成品粮	≤0.01
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.02
		中型油籽类	≤0.02
		大型油籽类	≤0.02
		油脂	≤0.02
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01
		芸薹属类蔬菜	≤0.01
		叶菜类蔬菜	≤0.01
		茄果类蔬菜	≤0.01

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
		瓜类蔬菜	≤0.01
		豆类蔬菜	≤0.01
		茎类蔬菜	≤0.01
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01
		水生类蔬菜	≤0.01
		芽菜类蔬菜	≤0.01
		其他类蔬菜	≤0.01
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01
	水果	柑橘类水果	≤0.01
		仁果类水果	≤0.01
		核果类水果	≤0.01
		浆果和其他小型类水果	≤0.01
		热带和亚热带类水果	≤0.01
		瓜果类水果	≤0.01
	干制水果	干制水果	≤0.01
	坚果	坚果	≤0.02
	动物源性食品	饮料类	≤0.01
	糖料	糖料	≤0.01
	调味料	调味料	≤0.01
	药用植物	药用植物	≤0.02
	食用菌	食用菌	≤0.01
三唑磷	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.05
		芸薹属类蔬菜	≤0.05
		叶菜类蔬菜	≤0.05
		茄果类蔬菜	≤0.05
		瓜类蔬菜	≤0.05
		豆类蔬菜	≤0.05
		茎类蔬菜	≤0.05
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.05
		水生类蔬菜	≤0.05
		芽菜类蔬菜	≤0.05
		其他类蔬菜	≤0.05
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.05
三唑酮	水果	枣(鲜)	≤2
霜霉威和霜霉威盐酸盐	药用植物	人参(鲜)	≤0.2
		人参(干)	≤0.5
戊唑醇	油料和油脂	葵花籽	≤2

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	蔬菜	葱	≤0.5
		萝卜叶	≤10
		芹菜	≤15
		荚可食类豆类蔬菜	≤3
		芦笋	≤0.02
		萝卜	≤1
	水果	猕猴桃	≤5
		草莓	≤2
	干制水果	葡萄干	≤7
	糖料	糖料\甜菜	≤0.5
烯酰吗啉	药用植物	人参(鲜)	≤0.15
		人参(干)	≤0.4
	蔬菜	韭菜	≤10
		芥蓝	≤30
		菜薹	≤10
		蕹菜	≤30
		油麦菜	≤40
		叶芥菜	≤20
		茺菁叶	≤30
		根芥菜	≤2
		茺菁	≤3
	水果	莲雾	≤3
		龙眼	≤7
		番木瓜	≤7
	药用植物	人参(鲜)	≤0.1
		人参(干)	≤0.5
		石斛(鲜)	≤20
		石斛(干)	≤20
亚胺硫磷	蔬菜	结球甘蓝	≤0.5
乙酰甲胺磷	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.02
	干制水果	干制水果	≤0.02
	食用菌	食用菌	≤0.05
	药用植物	药用植物	≤0.05
乙氧氟草醚	蔬菜	辣根	≤0.05
	水果	柑	≤0.05
		橘	≤0.05
		橙	≤0.05

农药名称	产品类别	具体产品	限量值 (mg/kg)
	糖料	糖料\甘蔗	≤0.05
	调味料	薄荷	≤0.05
		留兰香	≤0.05
		胡椒	≤0.05
异菌脲	蔬菜	韭菜	≤25
		葱	≤25
		花椰菜	≤7
		菠菜	≤25
		叶用莴苣	≤25
		油麦菜	≤25
		茎用莴苣叶	≤10
		菜豆	≤2
		茎用莴苣	≤2
		马铃薯	≤0.5
		豆瓣菜	≤25
	水果	西瓜	≤0.5
		香瓜	≤1
茚虫威	蔬菜	大白菜	≤3
		豇豆	≤2
	水果	猕猴桃	≤5

注：*表示临时限量。

2.新增参数

农药品种增加81种，增幅16.7%，相应增加限量标准1343项。其中：44种农药已在我国批准登记，37种农药尚未在我国取得登记，农药名单及相关限量详见下表。

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
2,4-滴丁酸	调味料	薄荷	≤0.2*	是	/
		留兰香	≤0.2*		
		胡椒	≤0.2*		
2 甲 4 氯丁酸	调味料	薄荷	≤0.2*	否	/
		留兰香	≤0.2*		
		胡椒	≤0.1*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
胺苯吡菌酮	蔬菜	叶用莴苣	≤1.5*	否	/
		结球莴苣	≤1.5*		
		番茄	≤3*		
		樱桃番茄	≤3*		
		茄子	≤3*		
		甜椒	≤3*		
		黄瓜	≤0.7*		
	水果	桃	≤4*		
		油桃	≤4*		
		杏	≤4*		
		李子	≤2*		
		樱桃	≤3*		
		黑莓	≤5*		
		蓝莓	≤4*		
		覆盆子	≤5*		
		越橘	≤4*		
		加仑子	≤4*		
		葡萄	≤4*		
		草莓	≤3*		
	干制水果	葡萄干	≤12*		
	药用植物	人参(鲜)	≤0.7*		
巴毒磷	谷物	稻类	≤0.02*	否	/
		麦类	≤0.02*		
		旱粮类	≤0.02*		
		杂粮类	≤0.02*		
		成品粮	≤0.02*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.02*		
		中型油籽类	≤0.02*		
		大型油籽类	≤0.02*		
		油脂	≤0.02*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.02*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.02*		
		叶菜类蔬菜	≤0.02*		
		茄果类蔬菜	≤0.02*		
		瓜类蔬菜	≤0.02*		
		豆类蔬菜	≤0.02*		
		茎类蔬菜	≤0.02*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.02*		
		水生类蔬菜	≤0.02*		
		芽菜类蔬菜	≤0.02*		
		其他类蔬菜	≤0.02*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.02*		
	水果	柑橘类水果	≤0.02*		
		仁果类水果	≤0.02*		
		核果类水果	≤0.02*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.02*		
		热带和亚热带类水果	≤0.02*		
		瓜果类水果	≤0.02*		
	干制水果	干制水果	≤0.02*		
	坚果	坚果	≤0.02*		
	糖料	糖料	≤0.02*		
	饮料类	饮料类	≤0.02*		
	食用菌	食用菌	≤0.02*		
	调味料	调味料	≤0.02*		
	药用植物	药用植物	≤0.02*		
草枯醚	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
	油料和油脂	成品粮	≤0.01*		
		小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
草芽畏	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
除草定	水果	柑	≤0.1	是	菠萝田、柑橘园
		橘	≤0.1		
		橙	≤0.1		
		菠萝	≤0.1		
单嘧磺酯	谷物	小麦	≤0.1*	是	小麦田
啶磺草胺	谷物	小麦	≤0.02*	是	小麦田
毒虫畏	谷物	稻类	≤0.01	否	/
		麦类	≤0.01		
		旱粮类	≤0.01		
		杂粮类	≤0.01		
	油料和油脂	成品粮	≤0.01		
		小型油籽类	≤0.01		
		中型油籽类	≤0.01		
		大型油籽类	≤0.01		
	蔬菜	油脂	≤0.01		
		鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.01		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.01		
	药用植物	药用植物	≤0.01		
毒菌酚	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
噁草酸	油料和油脂	棉籽	≤0.1*	是	大豆田、棉花田等
二氯喹啉草酮	谷物	稻谷	≤0.1*	是	水稻移栽田
		糙米	≤0.05*		
二氯异氰尿酸钠	食用菌	平菇(鲜)	≤10*	是	黄瓜、平菇等
二溴磷	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
呋喃磺草酮	谷物	稻谷	≤0.02*	是	/
		糙米	≤0.02*		
氟吡草酮	谷物	小麦	≤0.04*	否	/
		大麦	≤0.04*		
		玉米	≤0.02*		
		鲜食玉米	≤0.03*		
		麦胚	≤0.06*		
	糖料	甘蔗	≤0.02*		
氟吡呋喃酮	谷物	谷物(单列的除外)	≤3*	是	番茄、柑橘树
		玉米	≤0.015*		
		鲜食玉米	≤0.05*		
		杂粮类(豌豆除外)	≤0.4*		
		全麦粉	≤5*		
		麦胚	≤5*		
	油料和油脂	棉籽	≤0.8*		
		大豆	≤1.5*		
		花生仁	≤0.04*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		结球甘蓝	≤1.5*		
		花椰菜	≤6*		
		结球莴苣	≤4*		
		番茄	≤3*		
		辣椒	≤0.9*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		黄瓜	≤0.4*		
		西葫芦	≤0.2*		
		荚可食豆类蔬菜(食荚豌豆除外)	≤1.5*		
		食荚豌豆	≤3*		
		荚不可食豆类蔬菜(豌豆除外)	≤0.2*		
		豌豆	≤3*		
		根茎类蔬菜	≤0.7*		
		马铃薯	≤0.05*		
		甘薯	≤0.05*		
	水果	柑	≤1*		
		橘	≤1*		
		橙	≤1*		
		柚	≤0.7*		
		仁果类水果	≤0.9*		
		蓝莓	≤4*		
		越橘	≤4*		
		加仑子	≤4*		
		葡萄	≤3*		
		草莓	≤1.5*		
		甜瓜类水果	≤0.4*		
	干制水果	葡萄干	≤8*		
		苹果干	≤2*		
	坚果	山核桃	≤0.015*		
	调味料	干辣椒	≤9*		
	动物源性食品	哺乳动物肉类(海洋哺乳动物除外)	≤1.5*		
		哺乳动物内脏(海洋哺乳动物除外)	≤4*		
		哺乳动物脂肪(海洋哺乳动物除外)	≤1*		
		禽肉类	≤0.8*		
		禽类内脏	≤1*		
		禽类脂肪	≤0.3*		
		蛋类	≤0.7*		
		生乳	≤0.7*		
氟除草醚	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	油料和油脂	成品粮	≤0.01*		
		小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
氟氯吡啶酯	谷物	小麦	≤0.02*	是	/
氟醚菌酰胺	谷物	稻谷	≤0.1*	是	哈密瓜、黄瓜等
		糙米	≤0.1*		
	蔬菜	黄瓜	≤0.5*		
		马铃薯	≤0.1*		
氟啶菌酯	蔬菜	番茄	≤1	是	/
		黄瓜	≤1		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
氟噻虫砒	蔬菜	芸薹属类蔬菜	≤1.5*	否	/
		叶菜类蔬菜(菠菜除外)	≤1*		
		菠菜	≤4*		
		结球莴苣	≤0.8*		
		叶芥菜	≤20*		
		茺菁叶	≤10*		
		芹菜	≤2*		
		茄果类蔬菜	≤0.7*		
		黄瓜	≤0.7*		
		西葫芦	≤0.7*		
		豆类蔬菜	≤0.1*		
		根茎类蔬菜 (萝卜、胡萝卜、根芹菜、茺菁除外)	≤3*		
		萝卜	≤4*		
		胡萝卜	≤4*		
		根芹菜	≤4*		
		茺菁	≤4*		
		马铃薯	≤0.8*		
		甘薯	≤0.8*		
	干制蔬菜	番茄干	≤1.5*		
		马铃薯干	≤2*		
	水果	越橘	≤0.5*		
		草莓	≤0.5*		
		西瓜	≤0.3*		
		甜瓜类水果	≤0.3*		
	糖料	甜菜	≤4*		
	调味料	干辣椒	≤7*		
		番茄酱	≤1.5*		
		山葵	≤4*		
	动物源性食品	哺乳动物肉类(海洋哺乳动物除外)	≤0.01*		
		哺乳动物内脏(海洋哺乳动物除外)	≤0.01*		
		哺乳动物脂肪(海洋哺乳动物除外)	≤0.01*		
		禽肉类	≤0.01*		
		禽类内脏	≤0.01*		
		禽类脂肪	≤0.01*		
		蛋类	≤0.01*		
		生乳	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
氟噻唑吡乙酮	蔬菜	大蒜	≤0.04*	是	番茄、黄瓜等
		洋葱	≤0.04*		
		葱	≤2*		
		韭葱	≤2*		
		结球甘蓝	≤0.7*		
		花椰菜	≤0.3*		
		青花菜	≤1.5*		
		菠菜	≤15*		
		叶用莴苣	≤5*		
		结球莴苣	≤3*		
		茄果类蔬菜(番茄除外)	≤0.4*		
		番茄	≤0.3*		
		瓜类蔬菜(黄瓜除外)	≤0.2*		
		黄瓜	≤0.3*		
		食荚豌豆	≤1*		
		豌豆	≤0.05*		
		马铃薯	≤0.1*		
		甘薯	≤0.01*		
	干制蔬菜	番茄干	≤3*		
	水果	瓜果类水果	≤0.2*		
	干制水果	葡萄干	≤1.3*		
	药用植物	人参(干)	≤0.15*		
	调味料	干辣椒	≤4*		
氟酮磺草胺	谷物	稻谷	≤0.05*	是	水稻田等
		糙米	≤0.05*		
格螨酯	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	油料和油脂	成品粮	≤0.01*		
		小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
	干制水果	瓜果类水果	≤0.01*		
		干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
庚烯磷	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
环吡氟草酮	谷物	小麦	≤0.01*	是	小麦田
环虫酰胺	谷物	稻谷	≤2	是	水稻、林木等
		糙米	≤1		
环氟菌胺	谷物	小麦	≤0.05	是	/
环磷酯	谷物	稻谷	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		早粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
环戊噁草酮	谷物	稻谷	≤0.05*	是	水稻移栽田
		糙米	≤0.05*		
环氧虫啶	谷物	稻谷	≤0.1*	是	甘蓝、水稻
		糙米	≤0.1*		
活化酯	蔬菜	大蒜	≤0.15	否	/
		洋葱	≤0.15		
		芸薹属类蔬菜	≤0.7		
		菠菜	≤0.6		
		普通白菜	≤1		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		叶用莴苣	≤0.4		
		结球莴苣	≤0.2		
		叶芥菜	≤1		
		萝卜叶	≤1		
		茼蒿叶	≤1		
		番茄	≤0.3		
		瓜类蔬菜	≤0.8		
	水果	柑橘类水果	≤0.015		
		苹果	≤0.3		
		桃	≤0.2		
		油桃	≤0.2		
		杏	≤0.2		
		越橘	≤0.15		
		猕猴桃	≤0.03		
		草莓	≤0.15		
		香蕉	≤0.06		
		瓜果类水果	≤0.8		
	动物源性食品	哺乳动物肉类(海洋哺乳动物除外)	≤0.02*		
		哺乳动物内脏(海洋哺乳动物除外)	≤0.02*		
		哺乳动物脂肪(海洋哺乳动物除外)	≤0.02*		
		禽肉类	≤0.02*		
		禽类内脏	≤0.02*		
		禽类脂肪	≤0.02*		
		蛋类	≤0.02*		
		生乳	≤0.01*		
甲酰氨基嘧磺隆	谷物	玉米	≤0.01*	是	玉米田
		鲜食玉米	≤0.01*		
甲氧滴滴涕	谷物	稻类	≤0.01	否	/
		麦类	≤0.01		
		旱粮类	≤0.01		
		杂粮类	≤0.01		
		成品粮	≤0.01		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01		
		中型油籽类	≤0.01		
		大型油籽类	≤0.01		
		油脂	≤0.01		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.01		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.01		
	药用植物	药用植物	≤0.01		
菌核净	蔬菜	番茄	≤0.2*	是	油菜、水稻等
乐杀螨	谷物	稻类	≤0.05*	否	/
		麦类	≤0.05*		
		旱粮类	≤0.05*		
		杂粮类	≤0.05*		
	油料和油脂	成品粮	≤0.05*		
		小型油籽类	≤0.05*		
		中型油籽类	≤0.05*		
		大型油籽类	≤0.05*		
	蔬菜	油脂	≤0.05*		
		鳞茎类蔬菜	≤0.05*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.05*		
		叶菜类蔬菜	≤0.05*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		茄果类蔬菜	≤0.05*		
		瓜类蔬菜	≤0.05*		
		豆类蔬菜	≤0.05*		
		茎类蔬菜	≤0.05*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.05*		
		水生类蔬菜	≤0.05*		
		芽菜类蔬菜	≤0.05*		
		其他类蔬菜	≤0.05*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.05*		
	水果	柑橘类水果	≤0.05*		
		仁果类水果	≤0.05*		
		核果类水果	≤0.05*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.05*		
		热带和亚热带类水果	≤0.05*		
		瓜果类水果	≤0.05*		
	干制水果	干制水果	≤0.05*		
	坚果	坚果	≤0.05*		
	糖料	糖料	≤0.05*		
	饮料类	饮料类	≤0.05*		
	食用菌	食用菌	≤0.05*		
	调味料	调味料	≤0.05*		
	药用植物	药用植物	≤0.05*		
利谷隆	调味料	欧芹	≤0.3*	是	/
联苯吡菌胺	谷物	小麦	≤0.05*	否	/
		大麦	≤0.4*		
		燕麦	≤0.4*		
		黑麦	≤0.05*		
	油料和油脂	油菜籽	≤0.04*		
		菜籽油	≤0.08*		
	动物源性食品	哺乳动物肉类（海洋哺乳动物除外）	≤2*		
		哺乳动物内脏（海洋哺乳动物除外）	≤4*		
		哺乳动物脂肪（海洋哺乳动物除外）	≤2*		
		禽肉类	≤0.02*		
		禽类内脏	≤0.05*		
		禽类脂肪	≤0.05*		
		蛋类	≤0.05*		
		生乳	≤0.2*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		乳脂肪	≤5*		
螺甲螨酯	谷物	玉米	≤0.02*	否	/
		鲜食玉米	≤0.02*		
	油料和油脂	棉籽	≤0.7*		
	蔬菜	芸薹属类蔬菜	≤3*		
		叶菜类蔬菜	≤15*		
		番茄	≤0.7*		
		茄子	≤0.7*		
		辣椒	≤0.5*		
		黄秋葵	≤0.5*		
		瓜类蔬菜（黄瓜除外）	≤0.09*		
		黄瓜	≤0.15*		
		菜豆	≤1*		
		马铃薯	≤0.02*		
		甘薯	≤0.02*		
		木薯	≤0.02*		
	干制蔬菜	番茄干	≤4*		
	水果	草莓	≤3*		
		西瓜	≤0.09*		
		香瓜茄	≤0.5*		
		甜瓜类水果	≤0.3*		
	饮料类	咖啡豆	≤0.2*		
	调味料	干辣椒	≤5*		
		番茄酱	≤2*		
	动物源性食品	哺乳动物肉类（海洋哺乳动物除外）	≤0.15*		
		哺乳动物内脏（海洋哺乳动物除外）	≤0.3*		
		哺乳动物脂肪（海洋哺乳动物除外）	≤0.15*		
		禽肉类	≤0.02*		
		禽类内脏	≤0.05*		
		禽类脂肪	≤0.02*		
		蛋类	≤0.02*		
		生乳	≤0.015*		
氯苯甲醚	谷物	稻类	≤0.02	否	/
		麦类	≤0.02		
		旱粮类	≤0.02		
		杂粮类	≤0.02		
		成品粮	≤0.02		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.02		
		中型油籽类	≤0.02		
		大型油籽类	≤0.02		
		油脂	≤0.02		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.05		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.05		
	药用植物	药用植物	≤0.05		
氯氟吡啶酯	谷物	稻谷	≤0.5*	是	水稻田
		糙米	≤0.1*		
氯酞酸	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		早粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
氯酞酸甲酯	谷物	稻类	≤0.01	否	/
		麦类	≤0.01		
		旱粮类	≤0.01		
		杂粮类	≤0.01		
		成品粮	≤0.01		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01		
		中型油籽类	≤0.01		
		大型油籽类	≤0.01		
		油脂	≤0.01		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.01		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.01		
	药用植物	药用植物	≤0.01		
氯酯磺草胺	油料和油脂	大豆	≤0.02	是	大豆田
	蔬菜	菜用大豆	≤0.02		
茅草枯	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
灭草环	谷物	稻类	≤0.05*	否	/
		麦类	≤0.05*		
		旱粮类	≤0.05*		
		杂粮类	≤0.05*		
		成品粮	≤0.05*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.05*		
		中型油籽类	≤0.05*		
		大型油籽类	≤0.05*		
		油脂	≤0.05*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.05*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.05*		
		叶菜类蔬菜 茄果类蔬菜	≤0.05* ≤0.05*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		瓜类蔬菜	≤0.05*		
		豆类蔬菜	≤0.05*		
		茎类蔬菜	≤0.05*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.05*		
		水生类蔬菜	≤0.05*		
		芽菜类蔬菜	≤0.05*		
		其他类蔬菜	≤0.05*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.05*		
	水果	柑橘类水果	≤0.05*		
		仁果类水果	≤0.05*		
		核果类水果	≤0.05*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.05*		
		热带和亚热带类水果	≤0.05*		
		瓜果类水果	≤0.05*		
	干制水果	干制水果	≤0.05*		
	坚果	坚果	≤0.05*		
	糖料	糖料	≤0.05*		
	饮料类	饮料类	≤0.05*		
	食用菌	食用菌	≤0.05*		
	调味料	调味料	≤0.05*		
	药用植物	药用植物	≤0.05*		
灭螨醌	谷物	稻类	≤0.01	否	/
		麦类	≤0.01		
		旱粮类	≤0.01		
		杂粮类	≤0.01		
		成品粮	≤0.01		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01		
		中型油籽类	≤0.01		
		大型油籽类	≤0.01		
		油脂	≤0.01		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.01		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.01		
	药用植物	药用植物	≤0.01		
啶虫脒	谷物	稻谷	≤0.5*	是	小麦、水稻
		小麦	≤0.1*		
		糙米	≤0.5*		
三氟硝草醚	谷物	稻类	≤0.02*	否	/
		麦类	≤0.02*		
		旱粮类	≤0.02*		
		杂粮类	≤0.02*		
		成品粮	≤0.02*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.02*		
		中型油籽类	≤0.02*		
		大型油籽类	≤0.02*		
		油脂	≤0.02*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		根茎类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.05*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.05*		
	药用植物	药用植物	≤0.05*		
杀虫畏	谷物	稻类	≤0.01	否	/
		麦类	≤0.01		
		旱粮类	≤0.01		
		杂粮类	≤0.01		
		成品粮	≤0.01		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01		
		中型油籽类	≤0.01		
		大型油籽类	≤0.01		
		油脂	≤0.01		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.01		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.01		
	药用植物	药用植物	≤0.01		
十三吗啉	水果	枸杞（鲜）	≤0.2	是	橡胶树
	药用植物	枸杞（干）	≤2		
双环磺草酮	谷物	稻谷	≤0.1*	是	水稻田
		糙米	≤0.1*		
双氯磺草胺	油料和油脂	大豆	≤0.2	是	大豆田
	蔬菜	菜用大豆	≤0.5		
双唑草腈	谷物	稻谷	≤0.3*	是	水稻移栽田
		糙米	≤0.3*		
双唑草酮	谷物	小麦	≤0.02*	是	小麦田
四氯虫酰胺	谷物	稻谷	≤5*	是	水稻、甘蓝等
		玉米	≤0.05*		
		鲜食玉米	≤0.05*		
		糙米	≤0.5*		
	蔬菜	结球甘蓝	≤3*		
四霉素	水果	苹果	≤0.5*	是	小麦、黄瓜等
速灭磷	谷物	稻类	≤0.02	否	/
		麦类	≤0.02		
		旱粮类	≤0.02		
		杂粮类	≤0.02		
		成品粮	≤0.02		
		小型油籽类	≤0.02		
	油料和油脂	中型油籽类	≤0.02		
		大型油籽类	≤0.02		
		油脂	≤0.02		
			≤0.02		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.05		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.05		
	药用植物	药用植物	≤0.05		
特乐酚	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
戊硝酚	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
烯虫炔酯	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
烯虫乙酯	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
	油料和油脂	成品粮	≤0.01*		
		小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
消螨酚	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		
	水果	柑	≤0.5*	是	柑橘树
硝虫硫磷		橘	≤0.5*		
		橙	≤0.5*		
辛菌胺醋酸盐	谷物	稻谷	≤0.3*	是	苹果树、水稻等
		糙米	≤0.05*		
	油料和油脂	棉籽	≤0.1*		
	蔬菜	番茄	≤0.5*		
	水果	苹果	≤0.1*		
叶菌唑	谷物	小麦	≤0.1	是	小麦
乙酯杀螨醇	谷物	稻类	≤0.02	否	/
		麦类	≤0.02		
		旱粮类	≤0.02		
		杂粮类	≤0.02		
		成品粮	≤0.02		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.02		
		中型油籽类	≤0.02		
		大型油籽类	≤0.02		
		油脂	≤0.02		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01		
		叶菜类蔬菜	≤0.01		
		茄果类蔬菜	≤0.01		
		瓜类蔬菜	≤0.01		
		豆类蔬菜	≤0.01		
		茎类蔬菜	≤0.01		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01		
		水生类蔬菜	≤0.01		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		水生类蔬菜	≤0.01		
		芽菜类蔬菜	≤0.01		
		其他类蔬菜	≤0.01		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01		
	水果	柑橘类水果	≤0.01		
		仁果类水果	≤0.01		
		核果类水果	≤0.01		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01		
		热带和亚热带类水果	≤0.01		
		瓜果类水果	≤0.01		
	干制水果	干制水果	≤0.01		
	坚果	坚果	≤0.01		
	糖料	糖料	≤0.01		
	饮料类	饮料类	≤0.05		
	食用菌	食用菌	≤0.01		
	调味料	调味料	≤0.05		
	药用植物	药用植物	≤0.05		
乙唑螨腈	油料和油脂	棉籽	≤0.05*	是	苹果树、柑橘树等
	水果	柑	≤1*		
		橘	≤1*		
		橙	≤1*		
		苹果	≤1*		
异丙噻菌胺	油料和油脂	油菜籽	≤0.015*	是	草莓、黄瓜等
		菜籽油	≤0.03*		
	蔬菜	叶用莴苣	≤7*		
		结球莴苣	≤5*		
	水果	越橘	≤4*		
		葡萄	≤3*		
		猕猴桃	≤3*		
		草莓	≤4*		
	干制水果	葡萄干	≤7*		
	坚果	杏仁	≤0.01*		
	动物源性食品	哺乳动物肉类(海洋哺乳动物除外)	≤0.02*		
		哺乳动物内脏(海洋哺乳动物除外)	≤0.07*		
		哺乳动物脂肪(海洋哺乳动物除外)	≤0.02*		
		禽肉类	≤0.01*		
		禽类内脏	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
		禽类脂肪	≤0.01*		
		蛋类	≤0.01*		
		生乳	≤0.01*		
异丙酯草醚	油料和油脂	油菜籽	≤0.05*	是	油菜田等
异硫氰酸烯丙酯	蔬菜	番茄	≤0.05*	是	番茄
抑草蓬	谷物	稻类	≤0.05*	否	/
		麦类	≤0.05*		
		旱粮类	≤0.05*		
		杂粮类	≤0.05*		
		成品粮	≤0.05*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.05*		
		中型油籽类	≤0.05*		
		大型油籽类	≤0.05*		
		油脂	≤0.05*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.05*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.05*		
		叶菜类蔬菜	≤0.05*		
		茄果类蔬菜	≤0.05*		
		瓜类蔬菜	≤0.05*		
		豆类蔬菜	≤0.05*		
		茎类蔬菜	≤0.05*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.05*		
		水生类蔬菜	≤0.05*		
		芽菜类蔬菜	≤0.05*		
		其他类蔬菜	≤0.05*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.05*		
	水果	柑橘类水果	≤0.05*		
		仁果类水果	≤0.05*		
		核果类水果	≤0.05*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.05*		
		热带和亚热带类水果	≤0.05*		
		瓜果类水果	≤0.05*		
		干制水果	≤0.05*		
		坚果	≤0.05*		
	糖料	糖料	≤0.05*		
	饮料类	饮料类	≤0.05*		
	食用菌	食用菌	≤0.05*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	食用菌	食用菌	≤0.05*		
	调味料	调味料	≤0.05*		
	药用植物	药用植物	≤0.05*		
抑霉唑硫酸盐	水果	柑	≤5	是	马铃薯、番茄等
		橘	≤5		
		橙	≤5		
抑食肼	谷物	稻谷	≤20*	是	水稻
		糙米	≤20*		
茚草酮	谷物	稻类	≤0.01*	否	/
		麦类	≤0.01*		
		旱粮类	≤0.01*		
		杂粮类	≤0.01*		
		成品粮	≤0.01*		
	油料和油脂	小型油籽类	≤0.01*		
		中型油籽类	≤0.01*		
		大型油籽类	≤0.01*		
		油脂	≤0.01*		
	蔬菜	鳞茎类蔬菜	≤0.01*		
		芸薹属类蔬菜	≤0.01*		
		叶菜类蔬菜	≤0.01*		
		茄果类蔬菜	≤0.01*		
		瓜类蔬菜	≤0.01*		
		豆类蔬菜	≤0.01*		
		茎类蔬菜	≤0.01*		
		根茎类和薯芋类蔬菜	≤0.01*		
		水生类蔬菜	≤0.01*		
		芽菜类蔬菜	≤0.01*		
		其他类蔬菜	≤0.01*		
	干制蔬菜	干制蔬菜	≤0.01*		
	水果	柑橘类水果	≤0.01*		
		仁果类水果	≤0.01*		
		核果类水果	≤0.01*		
		浆果和其他小型类水果	≤0.01*		
		热带和亚热带类水果	≤0.01*		
		瓜果类水果	≤0.01*		
	干制水果	干制水果	≤0.01*		
	坚果	坚果	≤0.01*		

项目名称	产品名称	产品名称	限量值 (mg/kg)	是否登记	登记作物/场所
	糖料	糖料	≤0.01*		
	饮料类	饮料类	≤0.01*		
	食用菌	食用菌	≤0.01*		
	调味料	调味料	≤0.01*		
	药用植物	药用植物	≤0.01*		

注：*表示临时限量。



附录 |
APPENDIX

附录1

食品中可能存在的本底物质

部分食品或食品原料本身并未添加某种食品添加剂或某类化学物质，但终产品却有检出。可能来源于原料本身的天然存在，或来源于环境污染、原辅料污染、包装材料迁移，或在动植物生长过程中代谢产生、食品加工工程中微生物代谢生成（如发酵工艺等）而产生的。以下汇总了常见的可能存在本底物质的食品情况。

可能存在本底物质的食品汇总一览表

序号	食品及食品原料	可能存在的本底物质
1	乳制品及含乳食品（如酸奶、奶粉、干酪等）、水果干品（如干红枣、蔓越莓等）、蜂产品（如蜂蜜、蜂王浆等）、发酵食品（如葡萄酒、黄酒、豆豉）等、香辛料（如花椒等）	苯甲酸
2	沙棘	山梨酸
3	香辛料（如葱蒜、八角等）、水产品、畜肉（如猪肉、牛肉等）、酒类（如葡萄酒、果酒等）、使用煤燃料的炒货、高蛋白食品	二氧化硫
4	水产品、食用菌（如香菇）	甲醛
5	藻类及其制品、水产干制品、粮食及粮食加工品（如面条、馒头等）、花椒、茶叶、水果制品、蔬菜制品等	铝
6	肉及肉制品、水产品、水、蔬菜（新鲜、腌制）、燕窝	硝酸盐、亚硝酸盐
7	小麦粉、畜禽肉、水产品	磷酸盐
8	乳及乳制品	硫氰酸钠
9	豆类及豆类制品（如各种干豆、腐竹、豆皮等）、粮食及粮食加工品（如面条、馒头等）、速冻面食食品（如汤圆、水饺等）	硼酸/硼砂/硼
10	豆类及豆类制品（如各种干豆、腐竹、豆皮等）	铜
11	小麦粉	二氧化钛
12	甲壳类水产品（如梭子蟹、河虾等）	呋喃西林代谢物

另外，以下产品标准中列举了特定食品中可能存在的本底数据，在平时工作中可以借鉴和引用，如：

- 1) NY/T 843-2015 绿色食品 畜禽肉制品，亚硝酸盐（以NaNO₂计）<4 mg/kg；
- 2) NY/T 898-2016 绿色食品 含乳饮料，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）≤10 mg/kg；
- 3) GB/T 21732-2008 含乳饮料，苯甲酸≤30 mg/kg；
- 4) GB/T 13662-2018 黄酒，苯甲酸≤50 mg/kg（标准中备注黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸）；
- 5) GB/T 15037-2006葡萄酒，苯甲酸≤50 mg/kg。

备注：本材料只依据现有资料列举了可能的本底情况，但因客观情况不能给出具体的水平值，也未能囊括可能存在的其他所有本底情况，这需要我们在工作开展中不断积累和发现分析。

附录2

国家禁限用农药名录

《农药管理条例》规定，农药生产应取得农药登记证和生产许可证，农药经营应取得经营许可证，农药使用应按照标签规定的使用范围、安全间隔期用药，不得超范围用药。剧毒、高毒农药不得用于防治卫生害虫，不得用于蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材的生产，不得用于水生植物的病虫害防治。

截至2022年3月底，已公布的禁限用农药名录详情如下：

（一）禁止（停止）使用的农药（50种）

六六六、滴滴涕、毒杀芬、二溴氯丙烷、杀虫脒、二溴乙烷、除草醚、艾氏剂、狄氏剂、汞制剂、砷类、铅类、敌枯双、氟乙酰胺、甘氟、毒鼠强、氟乙酸钠、毒鼠硅、甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、久效磷、磷胺、苯线磷、地虫硫磷、甲基硫环磷、磷化钙、磷化镁、磷化锌、硫线磷、蝇毒磷、治螟磷、特丁硫磷、氯磺隆、胺苯磺隆、甲磺隆、福美肿、福美甲肿、三氯杀螨醇、林丹、硫丹、溴甲烷、氟虫胺、杀扑磷、百草枯、2,4-滴丁酯、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、灭线磷。

注：2,4-滴丁酯自2023年1月29日起禁止使用。溴甲烷可用于“检疫熏蒸处理”。杀扑磷已无制剂登记。甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、灭线磷，自2024年9月1日起禁止销售和使用。

（二）在部分范围禁止使用的农药（20种）

通用名	禁止使用范围
甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、灭多威、涕灭威、灭线磷	禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类、中草药材上使用，禁止用于防治卫生害虫，禁止用于水生植物的病虫害防治
甲拌磷、甲基异柳磷、克百威	禁止在甘蔗作物上使用
内吸磷、硫环磷、氯唑磷	禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、中草药材上使用
乙酰甲胺磷、丁硫克百威、乐果	禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材上使用
毒死蜱、三唑磷	禁止在蔬菜上使用
丁酰肼（比久）	禁止在花生上使用
氰戊菊酯	禁止在茶叶上使用
氟虫腈	禁止在所有农作物上使用（玉米等部分旱田种子包衣除外）
氟苯虫酰胺	禁止在水稻上使用

附录3

水产养殖用药明白纸

◎ 水产养殖用药明白纸2021年1号

动物食品中禁止使用的药品及其他化合物清单（截至2021年12月）

序号	名称	依据
1	酒石酸锑钾（Antimony potassium tartrate）	农业农村部公告第250号
2	β-兴奋剂（β-agonists）类及其盐、酯	
3	汞制剂：氯化亚汞（甘汞）（Calomel）、醋酸汞（Mercurous acetate）、硝酸亚汞（Mercurous nitrate）、吡啶基醋酸汞（Pyridyl mercurous acetate）	
4	毒杀芬（氯化烯）（Camahechlor）	
5	卡巴氧（Carbox）及其盐、酯	
6	呋喃丹（克百威）（Carbofuran）	
7	氯霉素（Chloramphenicol）及其盐、酯	
8	杀虫脒（克死螨）（Chlordimeform）	
9	氨苯砒（Dapsone）	
10	硝基呋喃类：呋喃西林（Furacilinum）、呋喃妥因（Furadantin）、呋喃它酮（Furaltadone）、呋喃唑酮（Furazolidone）、呋喃苯烯酸钠（Nifurstyrenate sodium）	
11	林丹（Lindane）	
12	孔雀石绿（Malachite green）	
13	类固醇激素：醋酸美仑孕酮（Melengestrol Acetate）、甲基睾丸酮（Methyltestosterone）、群勃龙（去甲雄三烯醇酮）（Trenbolone）、玉米赤霉醇（Zeranol）	
14	安眠酮（Methaqualone）	
15	硝呋烯腙（Nitrovin）	
16	五氯酚酸钠（Pentachlorophenol sodium）	
17	硝基咪唑类：洛硝达唑（Ronidazole）、替硝唑（Tinidazole）	
18	硝基酚钠（Sodium nitrophenolate）	
19	己二烯雌酚（Dienoestrol）、己烯雌酚（Diethylstilbestrol）、己烷雌酚（Hexoestrol）及其盐、酯	
20	锥虫胂胺（Tryparsamide）	
21	万古霉素（Vancomycin）及其盐、酯	

食品动物中停止使用的兽药（截至2021年12月）

序号	名称	依据
1	洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的原料药的各种盐、酯及其各种制剂	农业部公告第2292号
2	噻菌萜乳酸菌微生态制剂（生物制菌王）	农业部公告第2294号
3	非泼罗尼及相关制剂	农业部公告第2583号
4	喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙肿3种兽药的原料药及各种制剂	农业部公告第2638号

《兽药管理条例》第三十九条规定：“禁止使用假、劣兽药以及国务院兽医行政管理部门规定禁止使用的药品和其他化合物。”
《兽药管理条例》第四十一条规定：“禁止将原料药直接添加到饲料及动物饮用水中或者直接饲喂动物，禁止将人用药品用于动物。”
《农药管理条例》第三十五条规定：“严禁使用农药毒鱼、虾、鸟、兽等。”

鉴别假、劣兽药必知

《兽药管理条例》第四十七条规定：“有下列情形之一的，为**假兽药**：（一）以非兽药冒充兽药或者以他种兽药冒充此种兽药的；（二）兽药所含成分的种类、名称与兽药国家标准不符合的。有下列情形之一的，按照假兽药处理：（一）国务院兽医行政管理部门规定禁止使用的；（二）依照本条例规定应当经审查批准而未经审查批准即生产、进口的，或者依照本条例规定应当经抽查检验、审核核对而未经抽查检验、审核核对即销售、进口的；（三）变质的；（四）被污染的；（五）所标明的适应证或者功能主治超出规定范围的。”

《兽药管理条例》第四十八条规定：“有下列情形之一的，为**劣兽药**：（一）成分含量不符合兽药国家标准或者不标明有效成分的；（二）不标明或者更改有效期或者超过有效期的；（三）不标明或者更改产品批号的；（四）其他不符合兽药国家标准，但不属于假兽药的。”

《兽药管理条例》第七十二条规定：“兽药，是指用于预防、治疗、诊断动物疾病或者有目的地调节动物生理机能的物质。”

建议养殖者不要盲目听信部分药厂的推销和宣传！凡是称其产品为用于预防、治疗、诊断水产养殖动物疾病或者有目的地调节水产养殖动物生理机能的物质，必须有农业农村部核发的兽药产品批准文号（或进口兽药注册证号）和二维码标识。没有批号的，依法应按照假兽药处理。使用假、劣兽药是违法乃至犯罪行为！

可下载使用国家兽药综合查询APP，扫二维码查询兽药信息。一旦发现假、劣兽药，应立即向当地农业农村（畜牧兽医）主管部门举报！杜绝购买使用假、劣兽药！



水产养殖规范用药“六个不用”

一不用禁用药品	二不用停用兽药	三不用假、劣兽药
四不用原料药	五不用人用药	六不用农药

说明：1. 本宣传材料仅供参考，涉及的药品和管理规定，以相关法律法规和规范性文件为准。
2. 《无公害食品 渔用药物使用准则》（NY5071—2002）规定的上述药品以外的“禁用渔药”，如：环丙沙星、红霉素等，不属于动物食品中禁止使用的药品及其他化合物。

◎ 水产养殖用药明白纸2021年2号

已批准的水产养殖用兽药（截至2021年12月）					
序号	名称	规格	休药期	序号	名称
抗生素					
1	甲氧霉素粉 [*]	A	500度日	64	大青侧柏叶合剂
2	氟苯尼考粉 [*]	A	375度日	65	大青五倍子散
3	氟苯尼考注射液	A	375度日	66	三黄散（水产用）
4	氟甲唑粉 [*]	B	175度日	67	山青五黄散
5	恩诺沙星粉（水产用） [*]	B	500度日	68	川棟藤皮散
6	盐酸多西环素粉（水产用） [*]	B	750度日	69	六味地黄散（水产用）
7	维生素C磷酸酯镁盐酸环丙沙星预混剂	B	500度日	70	六味黄龙散
8	硫酸新霉素粉（水产用） [*]	B	500度日	71	双黄白头翁散
9	磺胺间甲氧嘧啶钠粉（水产用） [*]	B	500度日	72	双黄苦参散
10	复方磺胺嘧啶粉（水产用） [*]	B	500度日	73	五倍子末
11	复方磺胺二甲嘧啶粉（水产用） [*]	B	500度日	74	五味常春颗粒
12	复方磺胺甲噁唑粉（水产用） [*]	B	500度日	75	石知散（水产用）
驱虫和杀虫剂					
13	复方甲苯咪唑粉	A	150度日	76	龙胆泻肝散（水产用）
14	甲苯咪唑溶液（水产用） [*]	B	500度日	77	加减小黄散（水产用）
15	地克珠利预混剂（水产用）	B	500度日	78	百部贯众散
16	阿苯达唑粉（水产用）	B	500度日	79	地锦草末
17	吡喹酮预混剂（水产用）	B	500度日	80	地锦鹤草散
18	辛硫磷溶液（水产用） [*]	B	500度日	81	决明散
19	敌百虫溶液（水产用） [*]	B	500度日	82	驱虫散（水产用）
20	精制敌百虫粉（水产用） [*]	B	500度日	83	苍术香连散（水产用）
21	盐酸氧苯胍粉（水产用）	B	500度日	84	扶正解毒散（水产用）
22	氯硝酚胺粉（水产用）	B	500度日	85	肝胆利康散
23	硫酸锌粉（水产用）	B	未规定	86	连翘解毒散
24	硫酸锌三氯异氰尿酸粉（水产用）	B	未规定	87	板蓝散
25	硫酸铜硫酸亚铁粉（水产用）	B	未规定	88	板蓝根末
26	氟戊菊酯溶液（水产用） [*]	B	500度日	89	板蓝根大黄散
27	溴氰菊酯溶液（水产用） [*]	B	500度日	90	青莲散
28	高效氧氟菊酯溶液（水产用） [*]	B	500度日	91	青连白芷散
29	复方甲硝唑粉	C2505	240度日	92	青板黄柏散
抗菌兽药					
30	三氯异氰尿酸粉	B	未规定	93	苦参末
31	三氯异氰尿酸粉（水产用）	B	未规定	94	虎黄合剂
32	戊二醛苯扎溴铵溶液（水产用）	B	未规定	95	升麻颗粒
33	稀戊二醛溶液（水产用）	B	未规定	96	柴黄益肝散
34	浓戊二醛溶液（水产用）	B	未规定	97	根连解毒散
35	次氯酸钠溶液（水产用）	B	未规定	98	清便散
36	过硫酸钠（水产用）	B	未规定	99	清热散（水产用）
37	过硫酸钠粉（水产用）	B	0度日	100	脱壳促长散
38	过氧化钙粉（水产用）	B	未规定	101	黄连解毒散（水产用）
39	过氧化氢溶液（水产用）	B	未规定	102	黄芪多糖粉
40	含氧石灰（水产用）	B	未规定	103	银翘板蓝根散
41	苯扎溴铵溶液（水产用）	B	未规定	104	雷丸板蓝散
42	聚甲烯醇碘复合溶液	B	未规定	105	薄甘散
43	高碘酸钠溶液（水产用）	B	未规定	106	博落回散
44	蛋氨酸碘粉	B	虾0日	107	根黄可溶性粉
45	蛋氨酸碘溶液	B	鱼虾0日	疫苗	
46	碘代硫酸钠粉（水产用）	B	未规定	108	草鱼出血病灭活疫苗
47	硫酸铝钾粉（水产用）	B	未规定	109	草鱼出血病活疫苗（GCHV-892株）
48	碘附（1）	B	未规定	110	牙鲈鱼溶藻弧菌、慢弧菌、迟慢爱德华菌弱多联抗独特型抗体疫苗
49	复合碘溶液（水产用）	B	未规定	111	嗜水气单胞菌败血症灭活疫苗
50	溴氯海因粉（水产用）	B	未规定	112	鱼虹彩病毒病灭活疫苗
51	聚维酮碘溶液（1）	B	未规定	113	大菱鲆迟钝爱德华氏菌活疫苗（EIBAV1株）
52	聚维酮碘溶液（水产用）	B	500度日	114	大菱鲆慢弧菌基因工程活疫苗（MVAV6203株）
53	复合亚氯酸钠粉	C2236	0度日	115	鲺传染性脾脏坏死病灭活疫苗（NH0618株）
54	过硫酸氢钾复合粉	C2357	无	维生素类药	
中药材和中成药					
55	大青末	A	未规定	116	亚硫酸氢钠甲氧酚粉（水产用）
56	大青茅鱼散	A	未规定	117	维生素C纳粉（水产用）
57	虾蟹脱壳促长散	A	未规定	生物制品	
58	穿梅三黄散	A	未规定	118	注射用促黄体素释放激素A ₂
59	解毒灵散	A	未规定	119	注射用促黄体素释放激素A ₂
60	七味板蓝根散	B	未规定	120	注射用复方鲑鱼促性腺激素释放激素类似物
61	大青末（水产用）	B	未规定	121	注射用复方绒促性素A型（水产用）
62	大青解毒散	B	未规定	122	注射用复方绒促性素B型（水产用）
63	大青茅蓝散	B	未规定	123	注射用绒促性素（1）
				其他类	
				124	多潘立酮注射液
				125	盐酸甜菜碱预混剂（水产用）

说明：1.本宣传材料仅供参考，已批准的兽药名称、用法用量和休药期，以兽药典、兽药质量标准和相关公告为准。

2.代码解释：A：兽药典2015年版；B：兽药质量标准2017年版；C：农业部公告；D：农业农村部公告。

3.休药期中“度日”是指水温与停药天数乘积，如某兽药休药期为500度日，当水温25摄氏度，至少需停药20日以上，即25摄氏度×20日=500度日。

4.水产养殖生产者应依法做好用药记录，使用有休药期规定的兽药必须遵守休药期，购买处方药必须由执业兽医开具处方。

5.带*的兽药，为凭据执业兽医处方可以购买和使用的兽用处方药。

农业农村部渔业渔政管理局 中国水产科学研究院 全国水产技术推广总站 2021年12月宣

附录4

食品安全国家标准参考目录

◎ 附表1：食品安全国家标准（基础标准）

标准名称
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 14880-2012 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 13432-2013 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

◎ 附表2：食品安全国家标准（产品标准）

标准名称
GB 10133-2014 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136-2015 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 10765-2010 食品安全国家标准 婴儿配方食品(将于 2023-2-22 被 GB 10765-2021 食品安全国家标准 婴儿配方食品替代)
GB 10767-2010 食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品(将于 2023-2-22 被 GB 10767-2021 食品安全国家标准 幼儿配方食品，GB 10766-2021 食品安全国家标准 较大婴儿配方食品替代)
GB 10769-2010 食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品
GB 10770-2010 食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品
GB 11674-2010 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13102-2010 食品安全国家标准 炼乳
GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖

标准名称
GB 14884-2016 食品安全国家标准 蜜饯
GB 14930.1-2015 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14932-2016 食品安全国家标准 食品加工用粕类
GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB 14936-2012 食品安全国家标准 硅藻土
GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 14967-2015 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
GB 15196-2015 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 15203-2014 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 16740-2014 食品安全国家标准 保健食品
GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB 17399-2016 食品安全国家标准 糖果
GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面
GB 17401-2014 食品安全国家标准 膨化食品
GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19298-2014 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 19299-2015 食品安全国家标准 果冻
GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳
GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19640-2016 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19641-2015 食品安全国家标准 食用植物油料
GB 19643-2016 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644-2010 食品安全国家标准 乳粉
GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 19646-2010 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 20371-2016 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 22570-2014 食品安全国家标准 辅食营养补充品
GB 24154-2015 食品安全国家标准 运动营养食品通则
GB 24154-2015 食品安全国家标准 运动营养食品通则

标准名称
GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 25191-2010 食品安全国家标准 调制乳
GB 25192-2010 食品安全国家标准 再制干酪
GB 25595-2018 食品安全国家标准 乳糖
GB 25596-2010 食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则
GB 26878-2011 食品安全国家标准 食用盐碘含量
GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品
GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品
GB 2713-2015 食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食
GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油
GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
GB 2718-2014 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758-2012 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2759-2015 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
GB 29922-2013 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则
GB 29938-2020 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616-2020 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31601-2015 食品安全国家标准 孕妇及乳母营养补充食品
GB 31602-2015 食品安全国家标准 干海参
GB 31636-2016 食品安全国家标准 花粉

标准名称
GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31638-2016 食品安全国家标准 酪蛋白
GB 31639-2016 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 31640-2016 食品安全国家标准 食用酒精
GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31645-2018 食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB 4806.10-2016 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
GB 4806.11-2016 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.2-2015 食品安全国家标准 奶嘴
GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品
GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5-2016 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.6-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5420-2021 食品安全国家标准 干酪
GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品
GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7100-2015 食品安全国家标准 饼干
GB 7101-2015 食品安全国家标准 饮料
GB 8537-2018 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB 9678.2-2014 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

◎ 附表3：食品安全国家标准（检测标准）

标准名称
GB 12456-2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14883.10-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质铯-137 的测定
GB 14883.1-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质检验 总则
GB 14883.2-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质氢-3 的测定
GB 14883.3-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质铟-89 和铟-90 的测定
GB 14883.4-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质钽-147 的测定
GB 14883.5-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质钋-210 的测定
GB 14883.6-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质镭-226 和镭-228 的测定
GB 14883.7-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质天然钍和铀的测定
GB 14883.8-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质钷-239、钷-240 的测定
GB 14883.9-2016 食品安全国家标准 食品中放射性物质碘-131 的测定
GB 21926-2016 食品安全国家标准 含脂类辐照食品鉴定 2-十二烷基环丁酮的气相色谱-质谱分析法
GB 22031-2010 食品安全国家标准 干酪及加工干酪制品中添加的柠檬酸盐的测定
GB 22255-2014 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
GB 23200.100-2016 食品安全国家标准 蜂王浆中多种菊酯类农药残留量的测定 气相色谱法
GB 23200.101-2016 食品安全国家标准 蜂王浆中多种杀螨剂残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.10-2016 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.102-2016 食品安全国家标准 蜂王浆中杀虫脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.103-2016 食品安全国家标准 蜂王浆中双甲脒及其代谢产物残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.104-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中 2 甲 4 氯及 2 甲 4 氯丁酸残留量的测定液相色谱-质谱法
GB 23200.105-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中甲萘威残留量的测定 液相色谱-柱后衍生荧光检测法
GB 23200.106-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中残杀威残留量的测定 气相色谱法
GB 23200.108-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中草铵膦残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
GB 23200.109-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中二氯吡啶酸残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
GB 23200.110-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
GB 23200.111-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中唑啉磺草胺残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
GB 23200.11-2016 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
GB 23200.112-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
GB 23200.113-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

标准名称
GB 23200.55-2016 食品安全国家标准 食品中 21 种熏蒸剂残留量的测定 顶空气相色谱法
GB 23200.56-2016 食品安全国家标准 食品中喹氧灵残留量的检测方法
GB 23200.57-2016 食品安全国家标准 食品中乙草胺残留量的检测方法
GB 23200.58-2016 食品安全国家标准 食品中氯酯磺草胺残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.59-2016 食品安全国家标准 食品中敌草腈残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.60-2016 食品安全国家标准 食品中炔草酯残留量的检测方法
GB 23200.61-2016 食品安全国家标准 食品中苯胺灵残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.6-2016 食品安全国家标准 除草剂残留量检测方法 第 6 部分：液相色谱-质谱/质谱法测定 食品中杀草强残留量
GB 23200.62-2016 食品安全国家标准 食品中氟烯草酸残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.63-2016 食品安全国家标准 食品中噻酰菌胺残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.64-2016 食品安全国家标准 食品中吡丙醚残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.65-2016 食品安全国家标准 食品中四氟醚唑残留量的检测方法
GB 23200.66-2016 食品安全国家标准 食品中吡螨胺残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.67-2016 食品安全国家标准 食品中炔苯酰草胺残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.68-2016 食品安全国家标准 食品中啶酰菌胺残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.69-2016 食品安全国家标准 食品中二硝基苯胺类农药残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.70-2016 食品安全国家标准 食品中三氟羧草醚残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.71-2016 食品安全国家标准 食品中二缩甲酰亚胺类农药残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.7-2016 食品安全国家标准 蜂蜜、果汁和果酒中 497 种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.72-2016 食品安全国家标准 食品中苯酰胺类农药残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.73-2016 食品安全国家标准 食品中鱼藤酮和印楝素残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.74-2016 食品安全国家标准 食品中井冈霉素残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.75-2016 食品安全国家标准 食品中氟啶虫砒胺残留量的检测方法
GB 23200.76-2016 食品安全国家标准 食品中氟苯虫酰胺残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.77-2016 食品安全国家标准 食品中苜蓿醚残留量的检测方法
GB 23200.78-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中巴毒磷残留量的测定气相色谱法
GB 23200.79-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中吡菌磷残留量的测定气相色谱法
GB 23200.80-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中双硫磷残留量的检测方法
GB 23200.81-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中西玛津残留量的检测方法
GB 23200.8-2016 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.82-2016 食品安全国家标准 肉及肉制品中乙烯利残留量的检测方法

标准名称
GB 23200.83-2016 食品安全国家标准 食品中异稻瘟净残留量的检测方法
GB 23200.84-2016 食品安全国家标准 肉品中甲氧滴滴涕残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.85-2016 食品安全国家标准 乳及乳制品中多种拟除虫菊酯农药残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.86-2016 食品安全国家标准 乳及乳制品中多种有机氯农药残留量的测定气相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.87-2016 食品安全国家标准 乳及乳制品中噻菌灵残留量的测定荧光分光光度法
GB 23200.88-2016 食品安全国家标准 水产品中多种有机氯农药残留量的检测方法
GB 23200.89-2016 食品安全国家标准 动物源性食品中乙氧喹啉残留量的测定液相色谱法
GB 23200.90-2016 食品安全国家标准 乳及乳制品中多种氨基甲酸酯类农药残留量的测定液相色谱-质谱法
GB 23200.91-2016 食品安全国家标准 动物源性食品中 9 种有机磷农药残留量的测定 气相色谱法
GB 23200.9-2016 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.92-2016 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定液相色谱-质谱法
GB 23200.93-2016 食品安全国家标准 食品中有机磷农药残留量的测定气相色谱-质谱法
GB 23200.94-2016 食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.95-2016 食品安全国家标准 蜂产品中氟胺氰菊酯残留量的检测方法
GB 23200.96-2016 食品安全国家标准 蜂蜜中杀虫脒及其代谢产物残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23200.97-2016 食品安全国家标准 蜂蜜中 5 种有机磷农药残留量的测定 气相色谱法
GB 23200.98-2016 食品安全国家标准 蜂王浆中 11 种有机磷农药残留量的测定 气相色谱法
GB 23200.99-2016 食品安全国家标准 蜂王浆中多种氨基甲酸酯类农药残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
GB 23748-2016 食品安全国家标准 辐照食品鉴定 筛选法
GB 28404-2012 食品安全国家标准 保健食品中α-亚麻酸、二十碳五烯酸、二十二碳五烯酸和二十二碳六烯酸的测定
GB 29681-2013 食品安全国家标准 牛奶中左旋咪唑残留量的测定 高效液相色谱法
GB 29682-2013 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定 高效液相色谱法
GB 29683-2013 食品安全国家标准 动物性食品中对乙酰氨基酚残留量的测定 高效液相色谱法
GB 29684-2013 食品安全国家标准 水产品中红霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 29685-2013 食品安全国家标准 动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定 气相色谱-质谱法
GB 29686-2013 食品安全国家标准 猪可食性组织中阿维拉霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 29687-2013 食品安全国家标准 水产品中阿苯达唑及其代谢物多残留的测定 高效液相色谱法
GB 29688-2013 食品安全国家标准 牛奶中氯霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 29689-2013 食品安全国家标准 牛奶中甲砒霉素残留量的测定 高效液相色谱法
GB 29690-2013 食品安全国家标准 动物性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 29691-2013 食品安全国家标准 鸡可食性组织中尼卡巴嗪残留量的测定 高效液相色谱法

标准名称
GB 29702-2013 食品安全国家标准 水产品中甲氧苄啶残留量的测定 高效液相色谱法
GB 29703-2013 食品安全国家标准 动物性食品中呋喃苯烯酸钠残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 29704-2013 食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪及代谢物三聚氰胺多残留的测定 超高效液相色谱-串联质谱法
GB 29705-2013 食品安全国家标准 水产品中氯氟菊酯、氰戊菊酯、溴氟菊酯多残留的测定 气相色谱法
GB 29706-2013 食品安全国家标准 动物性食品中氨苯砒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 29707-2013 食品安全国家标准 牛奶中双甲脒残留标志物残留量的测定 气相色谱法
GB 29708-2013 食品安全国家标准 动物性食品中五氯酚钠残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 29709-2013 食品安全国家标准 动物性食品中氮哌酮及代谢物多残留的测定 高效液相色谱法
GB 29989-2013 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定
GB 31604.10-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 2,2-(4-羟基苯基)丙烷(双酚 A)迁移量的测定
GB 31604.11-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 1,3-苯二甲胺迁移量的测定
GB 31604.1-2015 食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验通则
GB 31604.12-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 1,3-丁二烯的测定和迁移量的测定
GB 31604.13-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 11-氨基十一酸迁移量的测定
GB 31604.14-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 1-辛烯和四氢呋喃迁移量的测定
GB 31604.15-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 2,4,6-三氨基-1,3,5-三嗪(三聚氰胺)迁移量的测定
GB 31604.16-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 苯乙烯和乙苯的测定
GB 31604.17-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 丙烯腈的测定和迁移量的测定
GB 31604.18-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 丙烯酰胺迁移量的测定
GB 31604.19-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 己内酰胺的测定和迁移量的测定
GB 31604.20-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 醋酸乙烯酯迁移量的测定
GB 31604.21-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 对苯二甲酸迁移量的测定
GB 31604.2-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 高锰酸钾消耗量的测定
GB 31604.22-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 发泡聚苯乙烯成型品中二氟二氯甲烷的测定
GB 31604.23-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 复合食品接触材料中二氨基甲苯的测定
GB 31604.24-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 镉迁移量的测定
GB 31604.25-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铬迁移量的测定
GB 31604.26-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 环氧氯丙烷的测定和迁移量的测定
GB 31604.27-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 塑料中环氧乙烷和环氧丙烷的测定
GB 31604.28-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 己二酸二(2-乙基)己酯的测定和迁移量的测定
GB 31604.29-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 甲基丙烯酸甲酯迁移量的测定

标准名称
GB 31604.30-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 邻苯二甲酸酯的测定和迁移量的测定
GB 31604.31-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 氯乙烯的测定和迁移量的测定
GB 31604.3-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 树脂干燥失重的测定
GB 31604.32-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 木质材料中二氧化硫的测定
GB 31604.33-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 镍迁移量的测定
GB 31604.34-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 铅的测定和迁移量的测定
GB 31604.35-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 全氟辛烷磺酸(PFOS)和全氟辛酸(PFOA)的测定
GB 31604.36-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 软木中杂酚油的测定
GB 31604.37-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 三乙胺和三正丁胺的测定
GB 31604.38-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷的测定和迁移量的测定
GB 31604.39-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 食品接触用纸中多氯联苯的测定
GB 31604.40-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 顺丁烯二酸及其酸酐迁移量的测定
GB 31604.41-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锑迁移量的测定
GB 31604.4-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 树脂中挥发物的测定
GB 31604.42-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 锌迁移量的测定
GB 31604.43-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 乙二胺和己二胺迁移量的测定
GB 31604.44-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 乙二醇和二醇迁移量的测定
GB 31604.45-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 异氰酸酯的测定
GB 31604.46-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 游离酚的测定和迁移量的测定
GB 31604.47-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 纸、纸板及纸制品中荧光增白剂的测定
GB 31604.48-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 甲醛迁移量的测定
GB 31604.49-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 砷、镉、铬、铅的测定和砷、镉、铬、镍、铅、锑、锌迁移量的测定
GB 31604.50-2020 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 壬基酚迁移量的测定
GB 31604.51-2021 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 1,4-丁二醇迁移量的测定
GB 31604.5-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 树脂中提取物的测定
GB 31604.52-2021 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 芳香族伯胺迁移量的测定
GB 31604.6-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 树脂中灼烧残渣的测定
GB 31604.7-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 脱色试验
GB 31604.9-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品 食品模拟物中重金属的测定
GB 31613.1-2021 食品安全国家标准 牛可食性组织中氨丙淋残留量的测定液相色谱-串联质谱法和高效液相色谱法
GB 31613.2-2021 食品安全国家标准 猪、鸡可食性组织中泰万菌素和 3-乙酰泰乐菌素残留量的测定液相色谱-串联质

标准名称
GB 31613.3-2021 食品安全国家标准 鸡可食性组织中二硝托胺残留量的测定
GB 31642-2016 食品安全国家标准 辐照食品鉴定 电子自旋共振波谱法
GB 31643-2016 食品安全国家标准 含硅酸盐辐照食品的鉴定 热释光法
GB 31655-2021 食品安全国家标准 哺乳动物体内碱性彗星试验
GB 31656.10-2021 食品安全国家标准 水产品中四聚乙醛残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.11-2021 食品安全国家标准 水产品中土霉素、四环素、金霉素和多西环素残留量的测定
GB 31656.1-2021 食品安全国家标准 水产品中甲苯咪唑及代谢物残留量的测定高效液相色谱法
GB 31656.12-2021 食品安全国家标准 水产品中青霉素类药物多残留的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.13-2021 食品安全国家标准 水产品中硝基呋喃类代谢物多残留的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.2-2021 食品安全国家标准 水产品中泰乐菌素残留量的测定高效液相色谱法
GB 31656.3-2021 食品安全国家标准 水产品中诺氟沙星、环丙沙星、恩诺沙星、氧氟沙星、噁喹酸、氯甲喹残留量的测定高效液相色谱法
GB 31656.4-2021 食品安全国家标准 水产品中氯丙嗪残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.5-2021 食品安全国家标准 水产品中安眠酮残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.6-2021 食品安全国家标准 水产品中丁香酚残留量的测定气相色谱－质谱法
GB 31656.7-2021 食品安全国家标准 水产品中氯硝柳胺残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.8-2021 食品安全国家标准 水产品中有机磷类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31656.9-2021 食品安全国家标准 水产品中二甲戊灵残留量的测定液相色谱-串联质谱法
GB 31657.1-2021 食品安全国家标准 蜂蜜和蜂王浆中氟胺菊酯残留量的测定气相色谱法
GB 31657.2-2021 食品安全国家标准 蜂产品中喹诺酮类药物多残留的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.10-2021 食品安全国家标准 动物性食品中氨基甲酸酯类杀虫剂残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.11-2021 食品安全国家标准 动物性食品中阿苯达唑及其代谢物残留量的测定高效液相色谱法
GB 31658.1-2021 食品安全国家标准 动物性食品中头孢噻呋残留量的测定高效液相色谱法
GB 31658.12-2021 食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪残留量的测定高效液相色谱法
GB 31658.13-2021 食品安全国家标准 动物性食品中氯苯胍残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.14-2021 食品安全国家标准 动物性食品中 α -群勃龙和 β -群勃龙残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.15-2021 食品安全国家标准 动物性食品中赛拉嗪及代谢物 2,6-二甲基苯胺残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.16-2021 食品安全国家标准 动物性食品中阿维菌素类药物残留量的测定高效液相色谱法和液相色谱－串联质谱法
GB 31658.17-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.2-2021 食品安全国家标准 动物性食品中氯霉素残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.3-2021 食品安全国家标准 猪尿中巴氯酚残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.4-2021 食品安全国家标准 动物性食品中头孢类药物残留量的测定液相色谱－串联质谱法

标准名称
GB 31658.5-2021 食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31658.6-2021 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类药物残留量的测定高效液相色谱法
GB 31658.7-2021 食品安全国家标准 动物性食品中 17 β -雌二醇、雌三醇、炔雌醇和雌酮残留量的测定气相色谱－质谱法
GB 31658.8-2021 食品安全国家标准 动物性食品中拟除虫菊酯类药物残留量的测定气相色谱－质谱法
GB 31658.9-2021 食品安全国家标准 动物性食品及尿液中雌激素类药物多残留的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31659.1-2021 食品安全国家标准 牛奶中赛拉嗪残留量的测定液相色谱－串联质谱法
GB 31660.1-2019 食品安全国家标准 水产品中大环内酯类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 31660.2-2019 食品安全国家标准 水产品中辛基酚、壬基酚、双酚 A、已烯雌酚、雌酮、17 α -乙炔雌二醇、17 β -雌二醇、雌三醇残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 31660.3-2019 食品安全国家标准 水产品中氟乐灵残留量的测定 气相色谱法
GB 31660.4-2019 食品安全国家标准 动物性食品中醋酸甲地孕酮和醋酸甲羟孕酮残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 31660.5-2019 食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 31660.6-2019 食品安全国家标准 动物性食品中 5 种 α 2-受体激动剂残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 31660.7-2019 食品安全国家标准 猪组织和尿液中赛庚啶及可乐定残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 31660.8-2019 食品安全国家标准 牛可食性组织及牛奶中氮氨基苄啶残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 31660.9-2019 食品安全国家标准 家禽可食性组织中乙氧酰胺苯甲酯残留量的测定 高效液相色谱法
GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.12-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉毒梭菌及肉毒毒素检验
GB 4789.13-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 产气荚膜梭菌检验
GB 4789.14-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验
GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.16-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定
GB 4789.18-2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳与乳制品检验
GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.26-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4789.28-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求
GB 4789.29-2020 食品安全国家标准 食品微生物学检验 唐菖蒲伯克霍尔德氏菌(椰毒假单胞菌酵米面亚种)检验
GB 4789.30-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.31-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌、志贺氏菌和致泻大肠埃希氏菌的肠杆菌科噬菌体诊断检验
GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

标准名称
GB 4789.34-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 双歧杆菌检验
GB 4789.35-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
GB 4789.36-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
GB 4789.38-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
GB 4789.39-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 粪大肠菌群计数
GB 4789.40-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)检验
GB 4789.41-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肠杆菌科检验
GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.42-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 诺如病毒检验
GB 4789.43-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 微生物源酶制剂抗菌活性的测定
GB 4789.44-2020 食品安全国家标准 食品微生物学检验 创伤弧菌检验
GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.6-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.7-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.8-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 小肠结肠炎耶尔森氏菌检验
GB 4789.9-2014 食品安全国家标准 食品微生物学检验 空肠弯曲菌检验
GB 5009.111-2016 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.118-2016 食品安全国家标准 食品中 T-2 毒素的测定
GB 5009.120-2016 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
GB 5009.121-2016 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.123-2014 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.124-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB 5009.128-2016 食品安全国家标准 食品中胆固醇的测定
GB 5009.13-2017 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.137-2016 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.138-2017 食品安全国家标准 食品中镍的测定
GB 5009.139-2014 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5009.141-2016 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB 5009.14-2017 食品安全国家标准 食品中锌的测定

标准名称
GB 5009.148-2014 食品安全国家标准 植物性食品中游离棉酚的测定
GB 5009.149-2016 食品安全国家标准 食品中栀子黄的测定
GB 5009.150-2016 食品安全国家标准 食品中红曲色素的测定
GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.153-2016 食品安全国家标准 食品中植酸的测定
GB 5009.154-2016 食品安全国家标准 食品中维生素 B ₆ 的测定
GB 5009.156-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品迁移试验预处理方法通则
GB 5009.157-2016 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定
GB 5009.158-2016 食品安全国家标准 食品中维生素 K ₁ 的测定
GB 5009.16-2014 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.168-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.169-2016 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定
GB 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.179-2016 食品安全国家标准 食品中三甲胺的测定
GB 5009.181-2016 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
GB 5009.182-2017 食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.185-2016 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.189-2016 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
GB 5009.190-2014 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.191-2016 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.198-2016 食品安全国家标准 贝类中失忆性贝类毒素的测定
GB 5009.202-2016 食品安全国家标准 食用油中极性组分(PC)的测定
GB 5009.204-2014 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定
GB 5009.205-2013 食品安全国家标准 食品中二噁英及其类似物毒性当量的测定
GB 5009.206-2016 食品安全国家标准 水产品中河豚毒素的测定
GB 5009.208-2016 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
GB 5009.209-2016 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5009.210-2016 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定
GB 5009.211-2014 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
GB 5009.212-2016 食品安全国家标准 贝类中腹泻性贝类毒素的测定
GB 5009.213-2016 食品安全国家标准 贝类中麻痹性贝类毒素的测定

标准名称
GB 5009.215-2016 食品安全国家标准 食品中有机锡的测定
GB 5009.2-2016 食品安全国家标准 食品相对密度的测定
GB 5009.22-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.222-2016 食品安全国家标准 食品中桔青霉素的测定
GB 5009.223-2014 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定
GB 5009.224-2016 食品安全国家标准 大豆制品中胰蛋白酶抑制剂活性的测定
GB 5009.225-2016 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.226-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化氢残留量的测定
GB 5009.227-2016 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228-2016 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5009.229-2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.230-2016 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
GB 5009.231-2016 食品安全国家标准 水产品中挥发酚残留量的测定
GB 5009.232-2016 食品安全国家标准 水果、蔬菜及其制品中甲酸的测定
GB 5009.233-2016 食品安全国家标准 食醋中游离矿酸的测定
GB 5009.234-2016 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
GB 5009.235-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5009.236-2016 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB 5009.237-2016 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
GB 5009.238-2016 食品安全国家标准 食品水分活度的测定
GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.240-2016 食品安全国家标准 食品中伏马毒素的测定
GB 5009.241-2017 食品安全国家标准 食品中镁的测定
GB 5009.24-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M 族的测定
GB 5009.242-2017 食品安全国家标准 食品中锰的测定
GB 5009.243-2016 食品安全国家标准 高温烹调食品中杂环胺类物质的测定
GB 5009.244-2016 食品安全国家标准 食品中二氧化氯的测定
GB 5009.245-2016 食品安全国家标准 食品中聚葡萄糖的测定
GB 5009.246-2016 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
GB 5009.247-2016 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
GB 5009.248-2016 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定

标准名称
GB 5009.249-2016 食品安全国家标准 铁强化酱油中乙二胺四乙酸铁钠的测定
GB 5009.250-2016 食品安全国家标准 食品中乙基麦芽酚的测定
GB 5009.251-2016 食品安全国家标准 食品中 1,2-丙二醇的测定
GB 5009.25-2016 食品安全国家标准 食品中杂色曲霉素的测定
GB 5009.252-2016 食品安全国家标准 食品中乙酰丙酸的测定
GB 5009.253-2016 食品安全国家标准 动物源性食品中全氟辛烷磺酸(PFOS)和全氟辛酸(PFOA)的测定
GB 5009.254-2016 食品安全国家标准 动植物油脂中聚二甲基硅氧烷的测定
GB 5009.255-2016 食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定
GB 5009.256-2016 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB 5009.257-2016 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB 5009.258-2016 食品安全国家标准 食品中棉子糖的测定
GB 5009.259-2016 食品安全国家标准 食品中生物素的测定
GB 5009.260-2016 食品安全国家标准 食品中叶绿素铜钠的测定
GB 5009.261-2016 食品安全国家标准 贝类中神经性贝类毒素的测定
GB 5009.26-2016 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.262-2016 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB 5009.263-2016 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.264-2016 食品安全国家标准 食品中乙酸苄酯的测定
GB 5009.265-2021 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定
GB 5009.266-2016 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5009.267-2020 食品安全国家标准 食品中碘的测定
GB 5009.268-2016 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 5009.269-2016 食品安全国家标准 食品中滑石粉的测定
GB 5009.270-2016 食品安全国家标准 食品中肌醇的测定
GB 5009.271-2016 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
GB 5009.27-2016 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.272-2016 食品安全国家标准 食品中磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇的测定
GB 5009.273-2016 食品安全国家标准 水产品中微囊藻毒素的测定
GB 5009.274-2016 食品安全国家标准 水产品中西加毒素的测定
GB 5009.275-2016 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定
GB 5009.276-2016 食品安全国家标准 食品中葡萄糖酸-δ-内酯的测定

标准名称
GB 5009.277-2016 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定
GB 5009.278-2016 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定
GB 5009.279-2016 食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定
GB 5009.280-2020 食品安全国家标准 食品中 4-己基间苯二酚残留量的测定
GB 5009.281-2020 食品安全国家标准 食品中肉桂醛残留量的测定
GB 5009.28-2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.282-2020 食品安全国家标准 食品中 1-甲基咪唑、2-甲基咪唑及 4-甲基咪唑的测定
GB 5009.283-2021 食品安全国家标准 食品中偶氮甲酰胺的测定
GB 5009.284-2021 食品安全国家标准 食品中香兰素、甲基香兰素、乙基香兰素和香豆素的测定
GB 5009.31-2016 食品安全国家标准 食品中对羟基苯甲酸酯类的测定
GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.32-2016 食品安全国家标准 食品中 9 种抗氧化剂的测定
GB 5009.33-2016 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.34-2016 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35-2016 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.36-2016 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.42-2016 食品安全国家标准 食盐指标的测定
GB 5009.43-2016 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)的测定
GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.7-2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.82-2016 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.83-2016 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.84-2016 食品安全国家标准 食品中维生素 B ₁ 的测定
GB 5009.85-2016 食品安全国家标准 食品中维生素 B ₂ 的测定
GB 5009.86-2016 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.87-2016 食品安全国家标准 食品中磷的测定
GB 5009.88-2014 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

标准名称
GB 5009.89-2016 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.90-2016 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.91-2017 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5009.9-2016 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.92-2016 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.93-2017 食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.94-2012 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
GB 5009.96-2016 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.97-2016 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5413.14-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B ₁₂ 的测定
GB 5413.18-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 C 的测定
GB 5413.20-2013 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定
GB 5413.29-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品溶解性的测定
GB 5413.30-2016 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
GB 5413.31-2013 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
GB 5413.36-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中反式脂肪酸的测定
GB 5413.38-2016 食品安全国家标准 生乳冰点的测定
GB 5413.39-2010 食品安全国家标准 乳和乳制品中非脂乳固体的测定
GB 5413.40-2016 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中核苷酸的测定
GB 5413.5-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中乳糖、蔗糖的测定
GB 5413.6-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中不溶性膳食纤维的测定
GB 8538-2016 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法



+400-861-8585



www.btiss.cn