**本次检验项目**

**一、粮食加工品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

挂面：铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

米粉制品：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

**二、食用油、油脂及其制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准及质量要求、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2018）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

芝麻油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚。

大豆油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量

**三、肉制品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐 （以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素。

酱卤肉制品：铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌。

**四、蜂产品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963-2011）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

蜂蜜：果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨 酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、菌落总数。

**五、餐饮食品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

发酵面制品(自制)：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）。

油炸面制品(自制)：铝的残留量（干样品，以Al计）

火锅麻辣烫底料(自制)：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

花生制品（餐饮)：黄曲霉毒素B1。

酱腌菜（餐饮)：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

配制酒（餐饮单位自制）：糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

复用餐饮具（餐馆自行消毒）：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。

煎炸过程用油：酸价、极性组分。

**六、方便食品**

1. **抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

调味面制品：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其 钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

**七、饼干**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

过氧化值（以脂肪计）（KOH）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、 霉菌。

**八、饮料**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求，《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

饮用天然矿泉水：界限指标、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、溴酸盐、硝酸盐（以 NO3-计）、亚硝酸盐（以 NO2-计）、大肠菌群、 铜绿假单胞菌。

其他饮用水：铅（以Pb计）、耗氧量（以 O2计）、亚硝酸盐（以 NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

果、蔬汁饮料：铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋 菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母。

**九、酒类**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准及质量要求、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

白酒：铅（以 Pb 计）、甲醇、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

以发酵酒为酒基的配制酒：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环 己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

**十、蔬菜制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

酱腌菜：亚硝酸盐（以 NaNO2计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、阿斯巴甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群。

蔬菜干制品：铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

**十一、水果制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

蜜饯：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、 柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

**十二、炒货食品及坚果制品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

开心果、杏仁、松仁、瓜子：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素B1、糖精钠（以 糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌。

其他炒货食品及坚果制品:过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、大肠菌群、霉菌。

**十三、乳制品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190-2010）、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局质检总局公告 2011 年第 10 号等标准和指标要求、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB （2760-2014）。

**（二）检验项目**

液体乳

灭菌乳：蛋白质、脂肪、丙二醇、三聚氰胺、商业无菌。

**十四、淀粉及淀粉制品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

粉丝粉条：铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量。

**十五、糕点**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

糕点：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸 计）、安赛蜜、三氯蔗糖、丙二醇、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

**十六、豆制品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

腐乳、豆豉、纳豆等：铅（以铅计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

豆干、豆腐、豆皮等：铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

大豆蛋白类制品等：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al计）、大肠菌群、沙门 氏菌、金黄色葡萄球菌。

**十七、食糖**

**（一）抽检依据**

抽检依据是产品明示标准及质量要求、《精幼砂糖》（QB/T 4564-2013）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

赤砂糖：总糖分、干燥失重、二氧化硫残留量。

红糖：总糖分、干燥失重、二氧化硫残留量。

其他糖：蔗糖分、总糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量。

1. **速冻食品**
2. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

速冻调理肉制品：铅（以 Pb 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

**十九、糖果制品**

1. **抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

果冻：铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

**二十、调味品**

1. **抽检依据**

抽检依据是产品明示标准和质量要求、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

调味料酒：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

火锅底料：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

辣椒酱：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环几基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量。

黄豆酱、甜面酱等：氨基酸态氮 、黄曲霉毒素 B1 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨 酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群。

味精：谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

酱油：氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量 的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群。

食醋：总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其 钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖 精计）、三氯蔗糖、菌落总数。

其他香辛料调味品:铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、多菌灵

**二十一、食用农产品**

**（一）抽检依据**

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017/2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《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(第四批)》（整顿办函[2010]50号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）等标准和指标要求。

**（二）检验项目**

**畜禽肉及副产品：**

猪肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松。

牛肉：挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、 莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松。

猪肝：镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚 计）。

鸡肉：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星。

鸭肉：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲硝唑、氧氟沙星。

其他禽副产品：呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

**蔬菜**

豆芽：4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤 （6-BA）、亚硫酸盐（以 SO2计）。

鲜食用菌：镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐。

韭菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、三唑磷、克百威、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果。

葱：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果。

结球甘蓝：灭线磷、毒死蜱、甲胺磷、克百威、乐果、三唑磷、氧乐果、噻虫嗪。

菠菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、腐霉利。

芹菜：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、百菌清、敌敌畏、毒死蜱、腈菌唑、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乐果、噻虫胺。

大白菜：镉（以 Cd 计）、阿维菌素、啶虫脒、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、乐果。

普通白菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、 氟虫腈、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果。

油麦菜：阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、灭多威、水胺硫磷、氧乐果。

油麦菜：毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、水胺硫磷、氧乐果、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三氯杀螨醇。

辣椒：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、甲胺磷、三唑磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、噻虫胺、乐果。

甜椒：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、噻虫嗪、毒死蜱、吡唑醚菌酯。

黄瓜：阿维菌素、乐果、氧乐果、毒死蜱、腐霉利、克百威、噻虫嗪、哒螨灵、敌敌畏。

豇豆：甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、 灭蝇胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、噻虫胺、乐果。

菜豆：毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、噻虫胺、三唑磷。

茄子：镉（以 Cd 计）、甲胺磷、甲氰菊酯、克百威、 噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱。

食荚豌豆：多菌灵、毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、噻虫胺。

姜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺。

山药：铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

萝卜：铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、乐果、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

胡萝卜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

食用菌：镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和 高效氯氰菊酯。

**水产品**

淡水鱼：孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、磺胺（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

淡水虾：镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

淡水蟹：镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

海水鱼：镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺（总量）、氧氟沙星、培氟沙星。

海水虾：镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、诺氟沙星。

贝类：镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氧氟沙星。

其他水产品：孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺（总量）氧氟沙星、诺氟沙星。

**水果类**

苹果：敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、克百威、氧乐果。

梨：敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷。

枣：多菌灵、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）。

桃：氧乐果、多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯。

油桃：多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑。

柑、橘：苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、杀扑磷。

柠檬：多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷。

橙：丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑。

葡萄：苯醚甲环唑、联苯菊酯、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡脲。

草莓：阿维菌素、克百威、氧乐果、烯酰吗啉、吡虫啉、戊菌唑。

猕猴桃：敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果。

桑葚：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

香蕉：苯醚甲环唑、腈苯唑、噻虫嗪、 氟环唑、联苯菊酯、百菌清、多菌灵、吡虫啉、噻虫胺。

芒果：苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、噻虫胺、吡唑醚菌酯。

火龙果：氟虫腈、甲胺磷、氧乐果。

荔枝：氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、吡唑醚菌酯。

杨梅：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖。

**生干坚果与籽类食品**

生干籽类：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素B1。

生干坚果：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）。

**鲜蛋：**

鸡蛋：甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、氟苯尼考。