**深圳市市场监督管理局**

**食品快速检测产品评价技术方案（修订）**

**前 言**

本方案代替《深圳市食品药品监督管理局食品快速检测产品评价技术方案（试行）》，与《深圳市食品药品监督管理局食品快速检测产品评价技术方案（试行）》相比的主要变化内容如下：

—修订原文结构，将产品评价内容分为“3评价指标”和“4评价流程”。

—增加3.1.6条“涉及仪器检测的食品快速检测产品的评价特殊要求”。

—修订3.2.1条 将“检出限要求”修改为“定性临界值要求”。

—修订3.2.2条“假阴性率与假阳性率”。

—增加4.1条“评价前的准备工作”。

—修订4.2.1条“抽样场所”。

—修订4.2.2条“抽样数量”。

—修订4.3条“一般性指标的评价”。

—修订4.4.2条“盲样的组成”。

—增加4.4.3条“盲样基质”，附《快检产品评价的盲样基质参考表》。

—修订了附件3《食品快速检测产品检测项目与定性临界值要求》中部分快检参数的定性临界值要求。

—删除附件7。

1. 范围

本评价技术方案适用于深圳市市场监管部门对食品快速检测产品（以下简称“快检产品”）适用性的技术评价，包括对食用农产品、散装食品、餐饮食品、现场制售食品中禁限用农兽药残留、非法添加物质、真菌毒素、食品添加剂、污染物质、微生物等的快速定性检测。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本评价技术方案的应用是必不可少的。凡是注日期的引用标准，仅所注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用标准，其最新版本适用于本评价技术方案。

GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求

GB/T 27404 实验室质量控制规范食品理化检测

GB 31650 食品中兽药最大残留限量

GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

NY/T 1896 兽药残留实验室质量控制规范

中华人民共和国农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》

中华人民共和国农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》

《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1-5批汇总）

CNAS-GL003 能力验证样品均匀性和稳定性评价指南

3. 评价指标

3.1 一般性指标

3.1.1 产品包装

快检产品包装应完整，内容物（产品组成）齐全，应包含产品合格证和中文使用说明书。

3.1.2 中文标签

中文标签清晰、规范、包括产品名称、批号、规格、数量、有效期、保存条件、注意事项、生产者、地址、联系方式等。

3.1.3 使用说明书

使用说明书内容表述清晰、完整，内容包括简介、适用范围、检测时间、检测原理、特异性（存在交叉反应的化合物及其交叉反应率）、产品组成、需增加的试剂设备、注意事项、储存条件、样品处理、检测操作步骤、结果判断、检出限、安全性说明等，应满足《快检产品说明书要求》（见

附件2）的要求。

3.1.4 生产者资质

生产者名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称、地址、联系方式（电话、传真或邮箱地址）；进口产品应标示原产国国名或地区名称，以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式。

3.1.5 产品安全性

实验过程应避免使用致癌、剧毒、易燃易爆、强腐蚀性的试剂。若需使用时，应在说明书中的醒目位置清晰地标示，并且指出其在使用过程中的注意事项及急救措施等。

3.1.6 涉及仪器检测的食品快速检测产品的评价特殊要求

对于采用仪器法检测的食品快速检测产品，仪器由供应商提供，并且所使用的仪器的重要监测参数应具有效的校准或检定证明。

3.2 技术指标

3.2.1 定性临界值要求

将样品中目标物检测结果定性为阴性或阳性时的界限指标。当检测结果为阴性时，样品中目标物浓度有95%的概率小于定性临界值。

对于存在国家规定快速检测方法的物质，快检产品定性临界值应达到方法规定的检测限或检出限浓度水平，对于没有国家规定快速检测方法的限量值物质，快检产品定性临界值应达到食品安全的限量浓度水平，对于没有国家规定快速检测方法的禁用物质，快检产品定性临界值原则上达到参比方法检出限/定量限浓度水平。

附件3列出了部分快速检测参数的定性临界值要求。

3.2.2 假阴性率与假阳性率要求

假阴性率是指使用的快检产品在阳性样品中检出阴性结果的概率（以百分比计）。

假阳性率是指使用的快检产品在阴性样品中检出阳性结果的概率（以百分比计）。

对已有国家规定食品快速检测方法的，假阴性率和假阳性率应满足对应方法的指标要求。对没有国家规定食品快速检测方法的，假阳性率应小于等于15%、假阴性率应小于等于5%。

3.2.3 检测时间

原则上单个样品的检测时间（包括从样品前处理到最后出结果的整个过程）小于30分钟，或6个样品的总检测时间小于120分钟。

4 评价流程

4.1评价前的准备工作

首次参加评价的快检产品，由生产单位或使用单位向市市场监管部门提交书面申请，经自评符合本技术方案要求的，于规定时间内提交申请材料，由市市场监管部门组织相关专家审核申请材料并遴选出拟评价的快检产品；经评价符合要求且在用的快检产品，由市市监管部门组织进行抽查评价。

4.2 抽样

4.2.1抽样场所

对于首次申请参加评价的快检产品，应从生产商/代理商（进口产品）成品仓库中抽取产品；对于经评价符合要求且在用的快检产品，原则上应从快检产品使用单位在用仓库抽取，如果使用单位库存快检产品数量不能满足抽检需求，则从生产商或代理商仓库抽样。

4.2.2 抽样数量

对于首次参加评价的快检产品，同一品种、同一规格的快检产品，应抽取3个不同批号产品。每批快检产品，抽取不少于140份次快检产品，其中验证样品不少于70份次、复核备份产品不少于70份次。对于检测多参数的快检产品，需提供每参数不少于140份次快检产品，其中初次验证样品不少于70份次、复核验证备份样品不少于70份次。

对于使用中快检产品的评价，同一品种、同一规格的快检产品，应至少抽查1个批号产品。每批快检产品，抽取不少于140份次快检产品，其中验证样品不少于70份次、复核备份产品不少于70份次。对于检测多参数的快检产品，需提供每参数不少于140份次快检产品，其中初次验证样品不少于70份次、复核验证备份样品不少于70份次。

4.2.3 抽样方式

所抽样品须为同一品种规格，近期生产、保质期内的快检产品，原则上应在产品有效期截止日期3个月之前抽取产品。初次评价和复核评价用样品分为2个独立包装，现场封装，封条上须有2名评价机构抽样人员签字和提供快检产品的单位负责人签字。抽样人员填写快检产品抽样单（参照附件1）。必要时，由行政执法人员陪同抽样，并且通过拍照、录像等方式记录抽样过程。产品如有储藏、运输要求的需按要求执行。

4.3 一般性指标的评价

首次参加评价的快检产品，评价机构抽样后，对产品包装、中文标签、使用说明书、生产者资质和产品安全性等一般性指标进行初审。对不符合要求的快检产品，评价机构通知生产商或供应商在规定时间内（5个工作日）进行整改（参照附件4），整改后符合要求的，方予以评价。未在规定时间内整改或整改仍不符合要求的，中止评价。经评价符合要求的快检产品，中文标签、使用说明书不得随意修改。

使用中快检产品的评价，评价机构抽样后，对产品包装、中文标签、使用说明书、生产者资质和产品安全性等一般性指标进行初审。对中文标签、使用说明书随意修改的，直接评定为不合格。

4.4 盲样制备

4.4.1盲样要求

（1）可使用有证标准物质、参考物质作为盲样，也可以是均匀性和稳定性满足统计学要求且经过参比方法定值的实际样品或基质加标样品。

（2）盲样的制备工作与评价工作应相互分离，互不干涉结果。

4.4.2盲样的组成

（1）检测禁用物质时，盲样中目标物含量分别为定性临界值要求的0%和100%浓度水平，分别用以考察产品的假阳性率和假阴性率。一般情况下，每个浓度水平的盲样不少于30份。

（2）检测限量值物质时，盲样中目标物含量分别为定性临界值要求的0%，50%和100%浓度水平，其中定性临界值要求的0%和50%浓度水平用以考察产品的假阳性率，100%浓度水平用以考察产品的假阴性率。一般情况下，定性临界值要求的0%和50%浓度水平的盲样各不少于15份，定性临界值要求的100%浓度水平的盲样不少于30份。

（3）如果采用实际阳性样品考察产品的假阴性率时，实际阳性样品中目标物浓度含量与定性临界值要求相当（不超出定性临界值要求的10%）。

4.4.3 盲样基质

盲样基质应包括但不限于快检方法中要求的，可根据本地区不同项目的高风险样品制定相应快检产品的盲样基质。附件5中列出了部分快检产品的盲样基质，可供参考。

4.4.4 盲样的稳定性和均匀性检查

对于性质不稳定或存放时间长的盲样，应进行稳定性检查，现制现用的盲样可以不进行稳定性检查。稳定性检查时，从制备好的盲样随机抽取不少于10个样品，在评价实验周期内采用实验室参比方法进行盲样稳定性测试，并采用有t检验法等进行统计分析。

对于有均匀性要求的盲样，应进行均匀性检查。均匀性检测时，从制备好的盲样，取不少于10个不同位点（液体样品摇匀后取不少于10个平行样），采用实验室参比方法进行盲样均匀性测定，并采用单因子方差分析法对均匀性实验结果进行统计分析。

4.5 技术指标的评价

4.5.1 前处理

取出盲样，按照对应快检产品说明书或仪器使用说明书进行前处理操作。

4.5.2 检测

按照快检产品使用说明书或仪器使用说明书的要求进行检测。

4.5.3 结果判读

按照快检产品说明书或仪器使用说明书的要求判读结果。

4.5.4 空白实验

为排除环境、试剂等因素干扰，开展适当的空白实验，空白实验与盲样实验同时进行。

4.5.5 检测时间评价

取单个样品按照快检产品说明书要求，从样品前处理开始计时，记录从前处理到得出检测结果整个过程的操作时间。

或取6个样品照快检产品说明书要求平行检测，从样品前处理开始计时，记录从前处理到得出检测结果整个过程的操作时间。

4.6 出具报告

对整体评价情况和检测结果进行汇总和分析，与相应的指标要求进行符合性评价，出具快检产品评价报告（参照附件6）：

（1）评价的指标全部符合相应要求的，评价结论为：“经抽样评价，符合《深圳市市场监督管理局食品快速检测产品评价技术方案》要求”。

（2）评价的指标有一个不符合要求的，评价结论为：“经抽样评价，不符合《深圳市市场监督管理局食品快速检测产品评价技术方案》要求”。

4.7 其它

（1）评价机构要求：根据《广东省食品药品监督管理局办公室关于规范食品快速检测产品使用管理的通知》（粤食药监办科﹝2017）680号），深圳市市场监管部门所属的食品和农产品检验机构为快检产品评价机构。

（2）快检产品第一次评价不合格的，需六个月后（第一次提交申请之日起算起）才可申请第二次评价；该款快检产品第二次评价仍不合格的，将不再接受该快检产品的评价申请。

（3）评价结果的复核程序：对初次评价结果存在异议的，快检产品供应商/代理商在收到评价结果后5个工作日内可提出书面申请（需提供相关证据），深圳市市场监管局将组织另一家机构（深圳市农产品质量安全检验检测中心或深圳市计量质量检测研究院）进行复核评价。评价结果以复核评价结果为准。复核评价维持初次评价结果（指初级评价为不合格结论）的，深圳市市场监督管理局一年内（以复核评价结果出具之日起算起）将不再接受该快检产品的评价申请。

（4）深圳市市场监督管理局不接受已向广东省市场监督管理局、广州市市场监管局（包括所属的食品检验机构）提交快检产品评价申请的评价申请。

（5）快检产品（包括初次评价及复核评价所需数量，初次评价合格的可申请退还复核评价所需的快检产品）由快检产品供应商/代理商无偿提供。未能无偿提供足量快检产品的，不予评价。

附件1

深圳市市场监督管理局 快检产品抽样评价工作单

抽样编号：

抽样环节：生产□ 代理□ 使用□

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 任务来源 | □深圳市市场监督管理局 | | | | | | | | | |
| 被抽样单位 |  | | | | | | | | | |
| 联系人 |  | | | 联系电话 | | |  | | | |
| 地址 |  | | | | | | | | | |
| 抽样地点 | 生产商： □成品仓库 □其他  代理商： □仓库 □其他  使用单位：□试剂柜 □其他 | | | | 样品外观状态（不正常时在补充说明中描述） | | | | 正常□ 不正常□ | |
| 抽样依据 | 《深圳市市场监督管理局 食品快速检测产品评价技术方案》 | | | | | | | | | |
| 产品名称 | 保存要求 | 产品规格 | 生产批号 | 生产日期 | | 有效日期 | | 评价用样品数量 | | 复评备份样品数量 |
|  | 常温□  冷藏□  冷冻□ |  |  |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  |
| 标称生产单位  名称 |  | | | | | | | | | |
| 标称生产地址 |  | | | | | | | | | |
| 标称联系电话 |  | | | | | | | | | |
| 抽样人员确认 | 本人按有关标准和要求完成抽样并作如上记录。  其他：  签名（字迹工整）： 年 月 日 | | | | | | | | | |
| 被抽样单位确认 | 本单位对抽样程序、所提供样品及执行标准予以确认。我方（无偿□ 以市场价格□）提供被抽样样品，保证所提供资料和实物的真实性。  被抽样单位代表职务： 签名（盖章）：  年 月 日 | | | | | | | | | |
| 抽样情况  补充说明 |  | | | | | | | | | |

抽样单位：（盖章） 深圳市市场监督管理局 制

附件2

**快检产品说明书要求**

1.产品适用范围：应明确注明产品适用的具体范围（典型基质），例如“适用于鸡肉检测”。应标明产品研发生产过程中已开展的具体测试范围。对于已发现假阳（阴）性率高于本评价技术方案要求的情况应进行说明。

2.产品检测时间：应标明单个或6个样品检测所需时间。

3.检测目标物：应明确指出检测的具体目标物化合物（不能指一类物质），如有交叉反应的物质，需明确注明。

4.产品的检出限：检出限的标称应实事求是，准确标识。

5.检测原理、产品组成、储存条件、样品处理、检测操作步骤、结果判断等表述要清晰、完整。

6.检测该项目需增加的试剂设备需明确注明。

7.注意事项：除了包括安全提示、废弃物处理、可能存在的安全危害等，对操作环境有特殊要求的还应明确环境要求。

8.安全性说明：含有致癌、剧毒、易燃易爆或强腐蚀性试剂，或在使用过程中需使用致癌、剧毒、易燃易爆或强腐蚀性试剂的，应在产品说明书醒目位置清晰标识，并指出注意事项及安全急救措施等。

附件3

食品快速检测产品检测项目与定性临界值要求

| **序号** | **监管对象** | **快检项目** | **最大残留限量** | **定性临界值要求** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 养殖水 | 孔雀石绿 | 不得使用 | 2 µg/L |
| 2 | 水产品 | 孔雀石绿（组织） | 不得使用 | 2 µg/kg |
| 3 | 水产品 | 呋喃唑酮代谢物 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 4 | 水产品 | 呋喃西林代谢物 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 5 | 水产品 | 呋喃妥因代谢物 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 6 | 水产品 | 呋喃它酮代谢物 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 7 | 畜肉 | 盐酸克伦特罗 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 8 | 畜肉 | 莱克多巴胺 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 9 | 畜肉 | 沙丁胺醇 | 不得使用 | 0.5 µg/kg |
| 10 | 生鲜乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳等液体乳 | 黄曲霉毒素M1 | GB 2761：0.5µg/kg | 0.5µg/kg |
| 11 | 玉米油 | 黄曲霉毒素B1 | GB 2761：20 μg/kg | 20 μg/kg |
| 12 | 花生油 | 黄曲霉毒素B1 | GB 2761：20 μg/kg | 20 μg/kg |
| 13 | 其他植物油 | 黄曲霉毒素B1 | GB 2761：10 μg/kg | 10 μg/kg |
| 14 | 大麦、小麦、麦片、小麦粉 | 呕吐毒素 | GB 2761：1.0 mg/kg | 1.0 mg/kg |
| 15 | 玉米、玉米面  (渣、片) | 呕吐毒素 | GB 2761：1.0 mg/kg | 1.0 mg/kg |
| 16 | 小麦、小麦粉 | 玉米赤霉烯酮 | GB 2761：60 μg/kg | 60 μg/kg |
| 17 | 玉米、玉米面  (渣、片) | 玉米赤霉烯酮 | GB 2761：60 μg/kg | 60 μg/kg |
| 18 | 火锅底料、  浓汤宝 | 罂粟壳（吗啡、可待因） | 不得使用 | 经调味料、火锅底料、麻辣烫底料或其他食用汤料等勾兑、调配或添加形成的液体食品：吗啡、可待因均为40µg/kg；  经调味酱、调味油脂、火锅底料、麻辣烫底料、蘸料或其他调味料等勾兑、调配或添加形成的半固体食品，酱油：吗啡、可待因均为40 µg/kg；  香辛香料、复合调味料等勾兑、调配或添加形成的固体食品，食用醋（含以食用醋为主的调味料）：吗啡、可待因均为100 µg/kg。 |
| 19 | 肉及肉制品  （餐饮食品） | 亚硝酸盐、硝酸盐 | KJ201704：1 mg/kg且  GB2760：30 mg/kg | 1 mg/kg |
| 20 | 辣椒粉 | 罗丹明B | 不得使用 | 5μg/kg |
| 21 | 辣椒酱 | 罗丹明B | 不得使用 | 5μg/kg |
| 22 | 番茄酱 | 罗丹明B | 不得使用 | 5μg/kg |
| 23 | 辣椒油 | 罗丹明B | 不得使用 | 5μg/kg |
| 24 | 蔬菜 | 农药残留 | 根据国家规定的快检方法要求/GB 2763要求 | KJ201710、GB/T 5009.199规定检出限 |
| 25 | 肉制品 | 硼酸 | 不得使用 | 7.5 mg/kg |
| 26 | 面制品 | 硼酸 | 不得使用 | 7.5 mg/kg |
| 27 | 蒸饺、  水饺肉馅 | 硼酸 | 不得使用 | 7.5 mg/kg |
| 28 | 粽子 | 硼酸 | 不得使用 | 7.5 mg/kg |
| 29 | 禽肉 | 己烯雌酚 | 不得使用 | 20 µg/kg（暂定） |
| 30 | 畜肉 | 己烯雌酚 | 不得使用 | 20 µg/kg（暂定） |
| 31 | 腌渍蔬菜 | 亚硝酸盐、硝酸盐 | GB2762：20 mg/kg | 20 mg/kg |
| 32 | 生乳 | 亚硝酸盐、硝酸盐 | GB2762：0.4 mg/kg | 0.4 mg/kg |
| 33 | 乳粉 | 亚硝酸盐、硝酸盐 | GB2762：2.0 mg/kg | 2.0 mg/kg |
| 34 | 鸡蛋 | 沙拉沙星 | 不得使用 | 1.0 μg/kg |
| 35 | 鸡/火鸡肌肉 | 沙拉沙星 | GB 31650-2019：10 μg/kg | 10 μg/kg |
| 36 | 鸡/火鸡脂肪 | 沙拉沙星 | GB 31650-2019：20 μg/kg | 20 μg/kg |
| 37 | 鸡/火鸡肝 | 沙拉沙星 | GB 31650-2019：80 μg/kg | 80 μg/kg |
| 38 | 鸡/火鸡肾 | 沙拉沙星 | GB 31650-2019：80 μg/kg | 80 μg/kg |
| 39 | 鱼肉+皮 | 沙拉沙星 | GB 31650-2019：30 μg/kg | 30 μg/kg |
| 40 | 禽蛋 | 达氟沙星 | 不得使用 | 0.5 μg/kg |
| 41 | 牛/羊肌肉 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 42 | 牛/羊脂肪 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 43 | 牛/羊肝 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 44 | 牛/羊肾 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 45 | 牛/羊奶 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：30 μg/kg | 30 μg/kg |
| 46 | 家禽肌肉 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 47 | 家禽脂肪 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 48 | 家禽肝 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 49 | 家禽肾 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 50 | 猪肌肉 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 51 | 猪脂肪 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 52 | 猪肝 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 53 | 猪肾 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 54 | 鱼皮+肉 | 达氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 55 | 牛/羊奶 | 二氟沙星 | 不得使用 | 0.1 μg/kg |
| 56 | 禽蛋 | 二氟沙星 | 不得使用 | 0.1 μg/kg |
| 57 | 肌肉（牛羊） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 58 | 脂肪（牛羊） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 59 | 肝（牛羊） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：1400 μg/kg | 1400 μg/kg |
| 60 | 肾（牛羊） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：800 μg/kg | 800 μg/kg |
| 61 | 肌肉（猪） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 62 | 脂肪（猪） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 63 | 肝（猪） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：800 μg/kg | 800 μg/kg |
| 64 | 肾（猪） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：800 μg/kg | 800 μg/kg |
| 65 | 肌肉（家禽） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 66 | 皮+脂（家禽） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 67 | 肝（家禽） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：1900 μg/kg | 1900 μg/kg |
| 68 | 肾（家禽） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 69 | 肌肉（其他） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 70 | 脂肪（其他） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 71 | 肝（其他） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：800 μg/kg | 800 μg/kg |
| 72 | 肾（其他） | 二氟沙星 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 73 | 鱼皮+肉 | 二氟沙星 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 74 | 禽蛋 | 恩诺沙星 | 不得使用 | 0.5 μg/kg |
| 75 | 禽蛋 | 环丙沙星 | 不得使用 | 1.2 μg/kg |
| 76 | 牛/羊肌肉 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 77 | 牛/羊脂肪 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 78 | 牛/羊肝 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 79 | 牛/羊肾 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 80 | 牛/羊奶 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 81 | 猪/兔肌肉 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 82 | 猪/兔脂肪 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 83 | 猪/兔肝 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 84 | 猪/兔肾 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 85 | 家禽肌肉 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 86 | 家禽皮+脂 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 87 | 家禽肝 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 88 | 家禽肾 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 89 | 其他动物  肌肉 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 90 | 其他动物  脂肪 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 91 | 其他动物肝 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 92 | 其他动物肾 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 93 | 鱼皮+肉 | 恩诺沙星+环丙沙星 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 94 | 牛/羊奶 | 磺胺类（除磺胺二甲嘧啶） | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 95 | 牛奶 | 磺胺二甲嘧啶 | GB 31650-2019：25 μg/kg | 25 μg/kg |
| 96 | 蛋类 | 磺胺类 | 不得使用 | 50 μg/kg（暂定） |
| 97 | 鱼皮+肉 | 磺胺类 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 98 | 所有食品动物肌肉 | 磺胺类 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 99 | 所有食品动物脂肪 | 磺胺类 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 100 | 所有食品动物肝 | 磺胺类 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 101 | 所有食品动物肾 | 磺胺类 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 102 | 牛奶 | 多西环素 | 不得使用 | 50 μg/kg |
| 103 | 禽蛋 | 多西环素 | 不得使用 | 50 μg/kg |
| 104 | 牛肌肉 | 多西环素 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 105 | 牛脂肪 | 多西环素 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 106 | 牛肝 | 多西环素 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 107 | 牛肾 | 多西环素 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 108 | 猪肌肉 | 多西环素 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 109 | 猪皮+脂 | 多西环素 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 110 | 猪肝 | 多西环素 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 111 | 猪肾 | 多西环素 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 112 | 家禽肌肉 | 多西环素 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 113 | 家禽皮+脂 | 多西环素 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 114 | 家禽肝 | 多西环素 | GB 31650-2019：300 μg/kg | 300 μg/kg |
| 115 | 家禽肾 | 多西环素 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 116 | 鱼皮+肉 | 多西环素 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 117 | 猪/牛/羊/家禽肌肉 | 土霉素、金霉素、四环素 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 118 | 猪/牛/羊/家禽肝 | 土霉素、金霉素、四环素 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 119 | 猪/牛/羊/家禽肾 | 土霉素、金霉素、四环素 | GB 31650-2019：1200 μg/kg | 1200 μg/kg |
| 120 | 牛奶、羊奶 | 土霉素、金霉素、四环素 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 121 | 家禽蛋 | 土霉素、金霉素、四环素 | GB 31650-2019：400 μg/kg | 400 μg/kg |
| 122 | 鱼（皮+肉）、虾肌肉 | 土霉素、金霉素、四环素 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 123 | 禽蛋 | 氟甲喹 | 不得使用 | 0.5 μg/kg |
| 124 | 牛/羊/猪肌肉 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：500 μg/kg | 500 μg/kg |
| 125 | 牛/羊/猪脂肪 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：1000 μg/kg | 1000 μg/kg |
| 126 | 牛/羊/猪肝 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：500 μg/kg | 500 μg/kg |
| 127 | 牛/羊/猪肾 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：3000 μg/kg | 3000 μg/kg |
| 128 | 牛/羊奶 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 129 | 鱼肉+皮 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：500 μg/kg | 500 μg/kg |
| 130 | 鸡肌肉 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：500 μg/kg | 500 μg/kg |
| 131 | 鸡皮+脂 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：1000 μg/kg | 1000 μg/kg |
| 132 | 鸡肝 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：500 μg/kg | 500 μg/kg |
| 133 | 鸡肾 | 氟甲喹 | GB 31650-2019：3000 μg/kg | 3000 μg/kg |
| 134 | 猪/牛/鸡肌肉 | 恶喹酸 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 135 | 猪/牛/鸡脂肪 | 恶喹酸 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 136 | 猪/牛/鸡肝 | 恶喹酸 | GB 31650-2019：150 μg/kg | 150 μg/kg |
| 137 | 猪/牛/鸡肾 | 恶喹酸 | GB 31650-2019：150 μg/kg | 150 μg/kg |
| 138 | 鸡蛋 | 恶喹酸 | 不得使用 | 10.0 μg/kg |
| 139 | 鱼肉+皮 | 恶喹酸 | GB 31650-2019：100 μg/kg | 100 μg/kg |
| 140 | 水产品 | 氯霉素（水产品） | 不得使用 | 0.1 µg/kg |
| 141 | 禽肉 | 氯霉素（禽肉） | 不得使用 | 0.1 µg/kg |
| 142 | 畜肉 | 氯霉素（畜肉） | 不得使用 | 0.1 µg/kg |
| 143 | 禽蛋 | 甲砜霉素 | 不得使用 | 0.1 µg/kg |
| 144 | 牛/羊/猪肌肉 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 145 | 牛/羊/猪脂肪 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 146 | 牛/羊/猪肝 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 147 | 牛/羊/猪肾 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 148 | 牛奶 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 149 | 家禽肌肉 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 150 | 家禽皮+脂 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 151 | 家禽肝 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 152 | 家禽肾 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 153 | 鱼皮+肉 | 甲砜霉素 | GB 31650-2019：50 μg/kg | 50 μg/kg |
| 154 | 蛋及蛋制品 | 苏丹红 | 不得使用 | 10 μg/kg |
| 155 | 辣椒粉 | 苏丹红 | 不得使用 | 10 μg/kg |
| 156 | 辣椒酱 | 苏丹红 | 不得使用 | 10 μg/kg |
| 157 | 婴儿配方食品 | 三聚氰胺 | 卫生部等5部门关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（2011年 第10号）：1 mg/kg | 1 mg/kg |
| 158 | 其他食品 | 三聚氰胺 | 卫生部等5部门关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（2011年 第10号）：2.5 mg/kg | 2.5 mg/kg |
| 159 | 白酒（粮谷类） | 甲醇 | GB2757：0.6 g/L（按100%酒精度折算） | 0.6 g/L |
| 160 | 白酒（其他） | 甲醇 | GB2757：2.0 g/L（按100%酒精度折算） | 2.0 g/L |
| 161 | 海参、鱿鱼等干水产品 | 甲醛 | 不得检出 | 0.5 mg/kg |
| 162 | 豆类制品、面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉、油炸面制品、虾味片、焙烤食品 | 硫酸铝钾（铝的残留量） | GB 2760：100 mg/kg（干样品，以Al计） | 100 mg/kg |
| 163 | 腌制水产品（仅限海蜇） | 明矾（硫酸铝钾） | GB 2760：500 mg/kg（干样品，以Al计） | 500 mg/kg |
| 164 | 腐竹、粉丝、面粉、竹笋 | 吊白块（甲醛次硫酸氢钠） | 不得使用 | 10 mg/kg |
| 165 | 啤酒和麦芽饮料 | 二氧化硫 | GB 2760：10 mg/kg | 10 mg/kg |
| 166 | 食用淀粉 | 二氧化硫 | GB 2760：30 mg/kg | 30 mg/kg |
| 167 | 淀粉糖 | 二氧化硫 | GB 2760：40 mg/kg | 40 mg/kg |
| 168 | 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面) | 二氧化硫 | GB 2760：50 mg/kg | 50 mg/kg |
| 169 | 酸菜罐头、竹笋罐头、蘑菇罐头、干制的食用菌和藻类、表面处理的鲜水果、坚果和籽类罐头、葡萄酒、果酒、风味派冷冻米面制品、调味糖浆、半固态复合调味料、果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料 | 二氧化硫 | GB 2760：50 mg/kg | 50 mg/kg |
| 170 | 水果干类、饼干、可可制品、巧克力制品、食糖、腌渍的蔬菜 | 二氧化硫 | GB 2760：100 mg/kg | 100 mg/kg |
| 171 | 干制蔬菜、腐竹类（包括腐竹、油皮等） | 二氧化硫 | GB 2760：200 mg/kg | 200 mg/kg |
| 172 | 葡萄酒、果酒 | 二氧化硫 | GB 2760：250 mg/L | 250 mg/L |
| 173 | 蜜饯凉果 | 二氧化硫 | GB 2760：350 mg/L | 350 mg/L |
| 174 | 脱水马铃薯 | 二氧化硫 | GB 2760：400 mg/kg | 400 mg/kg |
| 175 | 煎炸过程中的食用植物物 | 酸价 | GB2716：5000 mg/kg | 5000 mg/kg |
| 176 | 食用植物油（包括调和油） | 酸价 | GB2716：3000 mg/kg | 3000 mg/kg |
| 177 | 植物原油 | 过氧化值 | GB2716：2500 mg/kg | 2500 mg/kg |
| 178 | 植物食用油（包括调和油） | 过氧化值 | GB2716：2500 mg/kg | 2500 mg/kg |
| 179 | 豆制品 | 碱性嫩黄 | 不得检出 | 1.5 μg/kg |
| 180 | 奶（牛/羊） | 链霉素 | GB 31650-2019：200 μg/kg | 200 μg/kg |
| 181 | 肌肉、脂肪、肝（牛/羊/猪/鸡） | 链霉素 | GB 31650-2019：600 μg/kg | 600 μg/kg |
| 182 | 肾（牛/羊/猪/鸡） | 链霉素 | GB 31650-2019：1000 μg/kg | 1000 μg/kg |
| 183 | 水产动物及其制品(肉食性鱼类及其制品除外) | 汞 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 184 | 肉食性鱼类及其制品 | 汞 | GB2762：1.0 mg/kg | 1.0 mg/kg |
| 185 | 稻谷、糙米、大米、玉米、玉米面（渣、片）、小麦、小麦粉 | 汞 | GB2762：0.02 mg/kg | 0.02 mg/kg |
| 186 | 新鲜蔬菜 | 汞 | GB2762：0.01 mg/kg | 0.01 mg/kg |
| 187 | 食用菌及其制品 | 汞 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 188 | 肉类 | 汞 | GB2762：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 189 | 生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳 | 汞 | GB2762：0.01 mg/kg | 0.01 mg/kg |
| 190 | 鲜蛋 | 汞 | GB2762：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 191 | 食用盐 | 汞 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 192 | 矿泉水/生活饮用水 | 汞 | GB2762：0.001 mg/L  GB5749：0.001 mg/L | 0.001 mg/L  0.001 mg/L |
| 193 | 婴幼儿罐装辅助食品 | 汞 | GB2762：0.02 mg/kg | 0.02 mg/kg |
| 194 | 谷物（稻谷除外） | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 195 | 谷物碾磨加工品（糙米、大米除外） | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 196 | 稻谷、糙米、大米 | 砷 | GB2762：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 197 | 水产动物及其制品（鱼类及其制品除外） | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 198 | 鱼类及其制品 | 砷 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 199 | 新鲜蔬菜 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 200 | 食用菌及期制品 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 201 | 肉及肉制品 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 202 | 生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳 | 砷 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 203 | 乳粉 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 204 | 油脂及其制品 | 砷 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 205 | 调味品（水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外） | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 206 | 水产调味品（鱼类调味品除外） | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 207 | 鱼类调味品 | 砷 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 208 | 食糖及淀粉糖 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 209 | 包装饮用水 | 砷 | GB2762：0.01 mg/L | 0.01 mg/L |
| 210 | 可可制品、巧克力和巧克力制品 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 211 | 婴幼儿谷类辅助食品（添加藻类的产品除外） | 砷 | GB2762：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 212 | 添加藻类的产品 | 砷 | GB2762：0.3 mg/kg | 0.3 mg/kg |
| 213 | 婴幼儿罐装辅助食品（以水产及动物肝脏为原料的产品除外） | 砷 | GB2762：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 214 | 以水产及动物肝脏为原料的产品 | 砷 | GB2762：0.3 mg/kg | 0.3 mg/kg |
| 215 | 辅食营养补充品 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 216 | 固态、半固态或粉状动物营养食品 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 217 | 液态动物营养食品 | 砷 | GB2762：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 218 | 孕妇及乳母营养补充食品 | 砷 | GB2762：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 219 | 蒸馏酒及其配制酒 | 氰化物 | GB2757：8.0 mg/L | 8.0 mg/L |
| 220 | 木薯淀粉 | 氰化物 | NY/T875：10 mg/kg | 10 mg/kg |
| 221 | 饮料 | 氰化物 | GB7101：0.05 mg/L | 0.05 mg/L |
| 222 | 饮用水 | 氰化物 | GB5749：0.05 mg/L | 0.05 mg/L |
| 223 | 乳及乳制品 | 硫氰化钾 | 不得使用 | 1.0 mg/kg |
| 224 | 腐竹、米线等 | 乌洛托品 | 不得使用 | 15 μg/kg |
| 225 | 韭菜、辣椒、香蕉、西瓜 | 多菌灵 | GB2763：2 mg/kg | 2 mg/kg |
| 226 | 抱子甘蓝、黄瓜、西葫芦、菜豆、芦笋、橙、柠檬、柚、李子、樱桃、枣（鲜）、黑莓、醋栗、草莓、无花果、橄榄、菠萝、猕猴桃、荔枝、芒果 | 多菌灵 | GB2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 227 | 结球莴苣、柑橘 | 多菌灵 | GB2763：5 mg/kg | 5 mg/kg |
| 228 | 番茄、葡萄 | 多菌灵 | GB2763：3 mg/kg | 3 mg/kg |
| 229 | 食荚豌豆 | 多菌灵 | GB2763：0.02 mg/kg | 0.02 mg/kg |
| 230 | 菠菜、普通白菜、莴苣、芹菜、大白菜、番茄、茄子、辣椒、黄瓜、西葫芦、丝瓜、冬瓜、南瓜 | 百菌清 | GB2763：5 mg/kg | 5 mg/kg |
| 231 | 柑橘、苹果、梨 | 百菌清 | GB2763：1 mg/kg | 1 mg/kg |
| 232 | 葡萄 | 百菌清 | GB2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 233 | 西瓜、甜瓜 | 百菌清 | GB2763：5 mg/kg | 5 mg/kg |
| 234 | 荔枝、香蕉 | 百菌清 | GB2763：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 235 | 蔬菜 | 克百威 | KJ201710：0.02 mg/kg | 0.02 mg/kg |
| 236 | 韭菜、菠菜、普通白菜、莴苣 | 毒死蜱 | GB2763：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 237 | 结球甘蓝、花椰菜、菜豆、萝卜、胡萝卜、根芹菜、芋、柑橘、苹果、梨、荔枝、龙眼 | 毒死蜱 | GB2763：1 mg/kg | 1 mg/kg |
| 238 | 芹菜、芦笋、朝鲜蓟 | 毒死蜱 | GB2763：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 239 | 番茄 | 毒死蜱 | GB2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 240 | 橙、柠檬、柚 | 毒死蜱 | GB2763：2 mg/kg | 2 mg/kg |
| 241 | 禽蛋 | 氟苯尼考 | 不得使用 | 0.1 µg/kg |
| 242 | 牛/羊奶 | 氟苯尼考 | 不得使用 | 0.1 µg/kg |
| 243 | 牛/羊 肌肉 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：200 µg/kg | 200 µg/kg |
| 244 | 牛/羊 肝 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：3000 µg/kg | 3000 µg/kg |
| 245 | 牛/羊 肾 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：300 µg/kg | 300 µg/kg |
| 246 | 猪 肌肉 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：300 µg/kg | 300 µg/kg |
| 247 | 猪 皮+脂 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：500 µg/kg | 500 µg/kg |
| 248 | 猪 肝 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：2000 µg/kg | 2000 µg/kg |
| 249 | 猪 肾 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：500 µg/kg | 500 µg/kg |
| 250 | 家禽 肌肉 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：100 µg/kg | 100 µg/kg |
| 251 | 家禽 皮+脂 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：200 µg/kg | 200 µg/kg |
| 252 | 家禽 肝 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：2500 µg/kg | 2500 µg/kg |
| 253 | 家禽 肾 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：750 µg/kg | 750 µg/kg |
| 254 | 鱼 肉+皮 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：1000 µg/kg | 1000 µg/kg |
| 255 | 其他动物 肌肉 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：100 µg/kg | 100 µg/kg |
| 256 | 其他动物 脂肪 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：200 µg/kg | 200 µg/kg |
| 257 | 其他动物 肝 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：2000 µg/kg | 2000 µg/kg |
| 258 | 其他动物 肾 | 氟苯尼考 | GB 31650-2019：300 µg/kg | 300 µg/kg |
| 259 | 猪 肌肉 | 喹乙醇代谢物 | GB 31650-2019：4 µg/kg | 4 µg/kg |
| 260 | 猪 肝 | 喹乙醇代谢物 | GB 31650-2019：50 µg/kg | 50 µg/kg |
| 261 | 结球甘蓝 | 甲萘威 | GB2763：2 mg/kg | 2 mg/kg |
| 262 | 鳞茎类蔬菜、芸苔属类蔬菜（结球甘蓝除外）、叶菜类蔬菜、茄果类蔬菜、瓜类蔬菜、豆类蔬菜、茎类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜、水生类蔬菜、芽菜类蔬菜、其他类蔬菜 | 甲萘威 | GB2763：1 mg/kg | 1 mg/kg |
| 263 | 稻谷、糙米、大米 | 黄曲霉毒素B1 | GB 2761：10 μg/kg | 10 μg/kg |
| 264 | 小麦、大麦、其他谷物、小麦粉、麦片、其他去壳谷物 | 黄曲霉毒素B1 | GB 2761：5.0 μg/kg | 5.0 μg/kg |
| 265 | 面粉 | 硫酸铝钾（铝的残留量） | 不得使用 | 25 mg/kg |
| 266 | 蔬菜 | 丙溴磷 | 按GB 2763要求 | 0.5 mg/kg |
| 267 | 蔬菜 | 灭多威 | 按GB 2763要求 | 0.2 mg/kg |
| 268 | 蔬菜 | 克百威 | 按GB 2763要求 | 0.02 mg/kg |
| 269 | 蔬菜 | 敌敌畏 | 按GB 2763要求 | 0.2 mg/kg |
| 270 | 生活饮用水 | 汞 | GB5749：0.001 mg/L | 0.001 mg/L |
| 271 | 鳞茎类蔬菜(葱除外) | 啶虫脒 | GB 2763：0.02 mg/kg | 0.02 mg/kg |
| 272 | 葱、芥蓝 、菠菜、茎用莴苣叶 | 啶虫脒 | GB 2763：5 mg/kg | 5 mg/kg |
| 273 | 结球甘蓝、花椰菜、萝卜 | 啶虫脒 | GB 2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 274 | 头状花序芸薹属类蔬菜(花椰菜、青花菜除外) 、荚可食豆类蔬菜(食荚豌豆除外) | 啶虫脒 | GB 2763：0.4 mg/kg | 0.4 mg/kg |
| 275 | 青花菜 | 啶虫脒 | GB 2763：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 276 | 菜薹、芹菜 | 啶虫脒 | GB 2763：3 mg/kg | 3 mg/kg |
| 277 | 叶菜类蔬菜(菠菜、普通白菜、茎用莴苣叶、芹菜、大白菜除外) | 啶虫脒 | GB 2763：1.5 mg/kg | 1.5 mg/kg |
| 278 | 普通白菜、大白菜、番茄  、茄子、黄瓜、茎用莴苣 | 啶虫脒 | GB 2763：1 mg/kg | 1 mg/kg |
| 279 | 茄果类蔬菜(番茄、茄子除外)、节瓜 | 啶虫脒 | GB 2763：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 280 | 食荚豌豆、荚不可食豆类蔬菜 | 啶虫脒 | GB 2763：0.3 mg/kg | 0.3 mg/kg |
| 281 | 莲子(鲜)、莲藕 | 啶虫脒 | GB 2763：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 282 | 黄瓜 | 异丙威 | GB 2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 283 | 韭菜 、花椰菜、菠菜、普通白菜、芹菜、大白菜、番茄、辣椒、甜椒 、茎用莴苣 | 甲氰菊酯 | GB 2763：1 mg/kg | 1 mg/kg |
| 284 | 结球甘蓝、叶用莴苣、萝卜 | 甲氰菊酯 | GB 2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 285 | 青花菜 | 甲氰菊酯 | GB 2763：5 mg/kg | 5 mg/kg |
| 286 | 芥蓝、菜薹 | 甲氰菊酯 | GB 2763：3 mg/kg | 3 mg/kg |
| 287 | 茼蒿、茎用莴苣叶 | 甲氰菊酯 | GB 2763：7 mg/kg | 7 mg/kg |
| 288 | 茄子、腌制用小黄瓜 | 甲氰菊酯 | GB 2763：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 289 | 洋葱、菠菜 、结球莴苣 | 甲霜灵 | GB 2763：2 mg/kg | 2 mg/kg |
| 290 | 结球甘蓝、青花菜、番茄  、辣椒、黄瓜 | 甲霜灵 | GB 2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 291 | 抱子甘蓝、西葫芦、笋瓜 | 甲霜灵 | GB 2763：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 292 | 花椰菜 | 甲霜灵 | GB 2763：2 mg/kg | 2 mg/kg |
| 293 | 食荚豌豆、菜用大豆 、芦笋 、胡萝卜、马铃薯 | 甲霜灵 | GB 2763：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 294 | 蔬菜 | 百草枯 | GB 2763：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 295 | 蔬菜 | 氟虫腈 | GB 2763：0.02 mg/kg | 0.02 mg/kg |
| 296 | 蔬菜（结球甘蓝除外） | 杀螟硫磷 | GB 2763：0.5 mg/kg | 0.5 mg/kg |
| 297 | 结球甘蓝 | 杀螟硫磷 | GB 2763：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 298 | 蔬菜 | 水胺硫磷 | GB 2763：0.05 mg/kg | 0.05 mg/kg |
| 299 | 结球甘蓝、节瓜 | 三唑磷 | GB 2763：0.1 mg/kg | 0.1 mg/kg |
| 300 | 韭菜 | 腐霉利 | GB 2763：0.2 mg/kg | 0.2 mg/kg |
| 301 | 番茄、黄瓜 | 腐霉利 | GB 2763：2 mg/kg | 2 mg/kg |
| 302 | 茄子、辣椒 | 腐霉利 | GB 2763：5 mg/kg | 5 mg/kg |
| 303 | 猪、鸡和鸭的可食性组织（肌肉、肝脏和肾脏）及禽蛋 | 金刚烷胺 | 中华人民共和国农业部公告第560号：不得使用 | 2 ug/kg |
| 304 | 未加工的大麦(包括大麦种子)和玉米 | T-2毒素\* | —— | 1000 μg/kg |
| 305 | 未加工的燕麦（带壳） | T-2毒素 | —— | 100 μg/kg |
| 306 | 未加工的小麦、黑麦、其他谷物 | T-2毒素 | —— | 200 μg/kg |
| 307 | 燕麦（人类直接食用） | T-2毒素 | —— | 100 μg/kg |
| 308 | 玉米（人类直接食用） | T-2毒素 | —— | 50 μg/kg |
| 309 | 其他谷物（人类直接食用） | T-2毒素 | —— | 200 μg/kg |
| 310 | 燕麦麸皮和亚麻燕麦 | T-2毒素 | —— | 100 μg/kg |
| 311 | 谷物麸皮（除燕麦麸皮、其他燕麦研磨产品和燕麦片，以及玉米研磨制品外） | T-2毒素 | —— | 50 μg/kg |
| 312 | 其他谷物碾磨产品 | T-2毒素 | —— | 75 μg/kg |
| 313 | 谷类食品，包括谷物薄片 | T-2毒素 | —— | 25 μg/kg |
| 314 | 面包（包括小面包制品）、糕点、饼干、谷类食品、意大利面 | T-2毒素 | —— | 15 μg/kg |
| 315 | 婴幼儿谷物食品 | T-2毒素 | —— | 2000 μg/kg |
| 316 | 燕麦碾磨产品(外壳) | T-2毒素 | —— | 500 μg/kg |
| 317 | 其他谷物制品 | T-2毒素 | —— | 250 μg/kg |
| 318 | 复合饲料，除猫饲料外 | T-2毒素 | —— | 1000 μg/kg |

附件4

**快检产品一般性指标整改通知书**

：

在深圳市市场监督管理局组织实施的食品快速检测产品评价工作中， 年 月 日抽评了（标称为）你单位生产经营（或使用）的 ，经评价，□产品包装

□中文标签□使用说明书 □产品合格证 □生产者资质□安全性说明 □其它

不符合《深圳市市场监督管理局食品快速检测产品评价技术方案》要求。现通知你们单位在规定时间内（5个工作日）完成整改，逾期不予继续评价。

以下信息由具体评价机构填写：

评价机构：□深圳市计量质量检测研究院；□深圳市农产品质量安全检验检测中心

联系人： ；电话： ；

地址：

评价机构（章）

年 月 日

**回 执**

：

传真/邮寄/送达我单位的《快检产品一般性指标整改通知书》于 年 月 日收悉。

单位名称： 地 址：

联 系 人： 联系电话：

附件5

**快检产品评价的盲样基质参考表**

|  |  |
| --- | --- |
| **参数** | **盲样基质** |
| 酶抑制率法农药残留 | 小白菜、芹菜、韭菜、 |
| 毒死蜱 | 菠菜、小白菜、芹菜 |
| 水胺硫磷 | 韭菜、菠菜、芹菜 |
| 克百威 | 荷兰豆、菠菜、芹菜 |
| 氟虫腈 | 菠菜、小白菜、芹菜 |
| 甲基异柳磷 | 菠菜、小白菜、芹菜 |
| 啶虫脒 | 结球甘蓝、小白菜 |
| 三唑磷 | 结球甘蓝、柑橘 |
| 多菌灵 | 荷兰豆、黄瓜、辣椒 |
| 异丙威 | 黄瓜 |
| 联苯菊酯 | 菜心、菜薹、辣椒 |
| 百菌清 | 小白菜、黄瓜、芹菜 |
| 甲氰菊酯 | 结球甘蓝、菠菜、小白菜 |
| 杀螟硫磷 | 韭菜、菠菜、小白菜 |
| 甲萘威 | 韭菜、小白菜、辣椒 |
| 氧乐果 | 荷兰豆、黄瓜、辣椒 |
| 孔雀石绿 | 草鱼、大头鱼 |
| 氯霉素 | 花甲、基围虾、猪肉、鸡肉 |
| 硝基呋喃类代谢物  （呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物） | 基围虾、草鱼 |
| 瘦肉精  （克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇） | 牛肉、猪肉 |
| 氟苯尼考 | 鸡蛋 |
| 喹乙醇代谢物 | 猪肉、大头鱼、草鱼 |
| 金刚烷胺 | 鸡肉 |

附件6

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*（评价机构名称）

**食品快速检测产品评价报告**

**报告编号：第 页（共 页）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品名称** |  | | | **规格/批号** | |  | | |
| **标示生产厂家** |  | | | **生产日期/有效期** | |  | | |
| **委托方** |  | | | **产品来源** | | □厂家 □代理商 □使用商  □食药监部门 | | |
| **被抽样单位** |  | | | | **检测项目** |  | | |
| **适用范围** |  | | | **存储条件** | |  | | |
| **评价指标依据** | □ 国家规定的食品快检方法（检出限，假阴性率，假阳性率）  □ 省局《食品快速检测产品评价技术规范》（假阳性率≤15%，假阴性率≤5%） | | | | | | | |
| **加标浓度依据** |  | | | | | | | |
| **盲样组成** | 定性临界值浓度水平的0%阴性样品\*份，50%阴性样品\*份，100%阳性样品\*份 | | | | | | | |
| **盲样典型基质** |  | | | | | | | |
| **盲样浓度水平** | 定性临界值要求\*0% | | 定性临界值要求\*50% | | | | 定性临界值要求\*100% | |
|  | |  | | | |  | |
| **一般指标** | **评价结果** | | | | | | | **单项结论** |
| 产品包装 | （完整，含中文说明书） | | | | | | □符合 □不符合 |
| 中文标签 | （清晰、规范，包括批号、规格、有效期、保存条件、生产者、地址、联系方式） | | | | | | □符合 □不符合 |
| 使用说明书 | （表述清晰、完整，明确检测的目标物、适用的食品基质类型和范围） | | | | | | □符合 □不符合 |
| 生产者资质 | （依法登记注册、能够承担产品安全质量责任） | | | | | | □符合 □不符合 |
| 质量合格证书 | （有自检合格证书） | | | | | | □符合 □不符合 |
| 安全性说明 | （安全提示、废弃物处理、可能存在的安全危害等，对操作环境有特殊要求的必须明确） | | | | | | □符合 □不符合 |
| **技术指标** | 定性临界值范围 |  | | | | | | □符合 □不符合 |
| 假阴性率 |  | | | | | | □符合 □不符合 |
| 假阳性率 |  | | | | | | □符合 □不符合 |
| 检测时间 | （填具体检测时间） | | | | | | □符合 □不符合 |
| **评价结论** | □符合 □不符合《深圳市市场监督管理局食品快速检测产品评价技术方案》要求（单位公章）  评价日期： 年 月 日 | | | | | | | |
| **备注** | （必要时对耐用性进行评价） | | | | | | | |

**批准人： 审核人： 评价人：**