食品生产企业重点类别风险隐患清单

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类 | 类别名称 | 风险隐患项目 | 原因分析 | 风险归类 | 企业自查和监管部门重点检查风险点 |
| 1 | 粮食加工品 | 小麦粉 | 脱氧雪腐镰刀菌烯醇等真菌毒素污染 | 进货查验把关不严；原料或成品贮运条件不符合要求 | 真菌毒素污染 | 1.检查进货记录和原料检验报告，是否严控原料质量，避免霉变小麦进入后端加工环节； |
| 2.检查原料库是否干燥，避免小麦贮存时受潮； |
| 3.检查成品库贮存的温度和湿度是否满足要求，避免镰刀菌等真菌毒素进一步繁衍、产毒； |
| 4.检查原料和成品的运输是否受潮。 |
| 加工中违规使用二氧化钛 | 二氧化钛作为增白剂在小麦粉的生产中使用，以改善外观、着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查企业小麦粉原料进货验收记录； |
| 2.现场检查生产企业生产工艺是否有二氧化钛等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料； |
| 3.对色泽异常白的小麦粉进行重点检查； |
| 4.通过检验鉴别是否添加二氧化钛。 |
| 添加滑石粉 | 防结块 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查企业原料进货验收记录； |
| 2.现场检查生产企业生产工艺是否有滑石粉等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料； |
| 3.通过检验鉴别是否添加滑石粉。 |
| 违法添加溴酸钾等可用于增筋的非食用物质 | 增筋 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产企业原料仓库是否有溴酸钾等原料，以及来源不明和无法辨别属性的无色晶体状物料； |
| 2.检查小麦粉的出厂、验收记录以及检验报告； |
| 3.通过检验鉴别是否添加溴酸钾。 |
| 超范围使用过氧化苯甲酰 | 增白 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查企业原料进货验收记录； |
| 2.现场检查生产企业生产工艺是否有过氧化苯甲酰等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色粉状物料； |
| 3.对色泽异常白的小麦粉进行重点检查； |
| 4.通过检验鉴别是否添加过氧化苯甲酰。 |
| 违法添加荧光增白剂 | 增白 | 使用非食用物质 | 1.现场检查企业原料进货验收记录； |
| 2.现场检查生产企业生产工艺是否有荧光增白剂等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 3.对色泽异常的小麦粉进行重点检查； |
| 4.通过检验鉴别是否添加过荧光增白剂。 |
| 大米 | 镉等重金属污染 | 进货查验把关不严 | 金属污染物超标 | 1.检查大米原料进货查验记录，要求大米原料进货方必须提供镉含量合格检测报告书； |
| 2.加强与原料产地农业部门衔接，加强土壤分析并及时取得相关资料； |
| 3.开展产品中重金属污染指标的抽检。 |
| 用陈化粮（稻谷）加工 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查进货查验记录及凭证； |
| 2.检查原料库稻谷存放情况。 |
| 使用饲料、化肥塑料袋等非食品包装袋盛装稻谷 | 降低成本 | 包材污染 | 检查是否使用饲料、化肥塑料袋等非食品包装袋盛装。 |
| 违法添加矿物油等可改善外观的非食用物质 | 抛光、增色，其目的是使大米色泽光亮，掩盖其霉变等缺陷，欺骗消费者 | 使用非食用物质 | 1.检查大米生产企业的现场是否有工业用矿物油及来源不明或无法辨别的液体； |
| 2.通过抽检是否存在工业用矿物油等非食用物质。 |
| 挂面 | 违法添加可延长存放时间或增加韧性的非食用物质（如水玻璃，俗称泡花碱） | 用水玻璃制作碱水，制得的“水玻璃”碱水面的存放时间大大增长，并增加韧性 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产场所是否有硅酸盐等原料，以及来源不明和标识不清的物料； |
| 2.检查原料进货查验记录； |
| 3.对异常坚韧的产品进行重点检查； |
| 4.重点检查销售渠道为小餐馆的面制品。 |
| 工业明胶代替食用明胶 | 用经过鞣制处理的皮革为原料加工而成的工业明胶，添加到食品中，以改善形态、掺假 | 使用非食用物质 | 1.检查面制品生产企业是否有明胶，明胶的外包装上是否有“食品添加剂”字样； |
| 2.抽检明胶中六价铬和砷含量（辅助判断）。 |
| 谷物加工品 | 添加工业染料 | 色泽鲜亮，以次充好 | 使用非食用物质 | 现场检查原料库、添加剂库（柜）存放情况。 |
| 谷物粉类制成品 | 食品添加剂甜蜜素等甜味剂超标 | 增味 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查是否加强生产过程中的质量控制，科学设置生产工艺； |
| 2.检查是否正确使用食品甜味剂，杜绝超范围、超限量使用食品添加剂现象； |
| 3.抽检甜味剂。 |
| 菌落总数超标 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 1.检查在加工过程中是否注意生产环境卫生、容器卫生、操作人员个人卫生； |
| 2.检查是否严格控制生产企业卫生状况，配备完善卫生设施，特别是规范对操作人员的个人卫生习惯和设备设施的清洗消毒是关键措施。 |
| 超范围使用苯甲酸、柠檬黄等食品添加剂 | 抑菌防腐、色泽鲜亮 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查生产场所是否有苯甲酸、柠檬黄等原料，以及来源不明和标识不清的物料； |
| 2.对色泽异常的产品进行重点检查； |
| 3.通过检验鉴别是否超范围使用添加剂。 |
| 违法添加硼砂、甲醛等非食用物质 | 增韧、防腐 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产场所是否有硼砂、甲醛等原料，以及来源不明和标识不清的物料； |
| 2.检查加工投料记录是否违法添加非食用物质； |
| 3.对产品异常坚韧、色泽异常的产品进行重点检查； |
| 4.通过检验鉴别是否违法添加非食用物质。 |
| 米粉 | 超范围使用食品添加剂苯甲酸等防腐剂 | 防腐、保鲜 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有苯甲酸或苯甲酸钠防腐剂等防腐剂； |
| 2.进行抽检，监测苯甲酸指标或其它不能使用的防腐剂。 |
| 违法使用工业硫磺等非食用物质 | 防腐、增白、保鲜 | 使用非食用物质 | 1.现场检查是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 米线 | 违法添加乌洛托品等非食用物质 | 增白、防腐、增加韧性 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产场所是否有乌洛托品等原料，以及来源不明和标识不清的物料； |
| 2.检查原料进货查验记录； |
| 3.重点检查销售渠道是批发和集贸市场、小商店的米线，尤其散装或包装质量差的产品； |
| 4.通过检验鉴别是否添加乌洛托品等非食用物质。 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 酸价、过氧化值、加热试验指标不合格 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严；原料或成品贮运条件不符合要求 | 质量指标不达标 | 1.检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料； |
| 2.检查生产过程控制记录，杜绝用压榨后余料进行浸提勾兑的行为； |
| 3.检查原料库、成品库的环境，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。 |
| 塑化剂污染问题 | 使用含塑化剂的管道、容器、包装材料 | 包材污染 | 1.督促企业升级管道、容器、包装材料，禁止使用含塑化剂的食品接触材料； |
| 2.查验塑料材质管道、容器、包装材料的塑化剂检验报告； |
| 3.检查成品食用油出厂检验控制情况。 |
| 加入叶绿素铜钠盐 | 葵花籽油和大豆油中加叶绿素铜钠盐冒充橄榄油销售 | 人为掺假造假 | 1.检查橄榄油生产企业进货记录； |
| 2.检查橄榄油生产企业生产现场和库房是否有叶绿素铜钠盐。 |
| 黄曲霉素B1超标 | 植物油原料水份超标导致霉变 | 真菌毒素污染 | 1.检查进货查验记录； |
| 2.检查原料库房贮存条件是否符合要求。 |
| 3.检查原料是否发生霉变。 |
| 4.抽检黄曲霉素B1是否超标。 |
| 苯并芘超标 | 压榨过程或烘炒温度过高 | 其他污染物超标 | 1.检查产品工艺流程图、作业指导书，是否合理控制烘炒温度或热榨温度， 并对照检查生产关键控制点记录。 |
| 2.抽检苯并芘是否超标。 |
| 用转基因原料生产的产品未标注转基因字样 | 掺假、掺杂、降低成本 | 食品信息造假 | 1.检查企业供应商资质材料，检查食用油原料进厂检验报告； |
| 2.检查食用油原料标签标识，看是否是转基因大豆、玉米等； |
| 3.抽检大豆、玉米是否为转基因原料。 |
| 花生油中掺入其他低价油脂（如大豆油、棕榈油甚至动物油脂） | 掺假、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查进货和生产记录； |
| 2.检查生产现场和库房是否有大豆油、棕榈油甚至动物油脂等其他低价油脂。 |
| 食用芝麻调和油中掺入芝麻香精 | 掺假、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查进货和生产记录； |
| 2.检查生产现场和库房是否有芝麻香精。 |
| 添加废弃食用油脂 | 掺假、掺杂、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油； |
| 2.检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、超保质期、进货价格明显偏低的食用油； |
| 3.检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用废弃食用油脂； |
| 4.检查原料及成品库房，看是否堆放有废弃食用油脂； |
| 食用油脂制品 | 过氧化值不合格 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严；原料或成品贮运条件不符合要求 | 质量指标不达标 | 1.检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料； |
| 2.检查生产过程控制记录，杜绝用压榨后余料进行浸提勾兑的行为； |
| 3.检查原料库、成品库的环境情况，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。 |
| 食用动物油脂 | 酸价不合格 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严；原料或成品贮运条件不符合要求 | 质量指标不达标 | 1.检查进货记录和原料检验报告，严控劣质变质油料； |
| 2.检查生产过程控制记录，杜绝用压榨后余料进行浸提勾兑的行为； |
| 3.检查原料库、成品库的环境情况，确保产品有良好的储存条件，避免油脂酸败。 |
| 添加废弃食用油脂 | 掺假、掺杂、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油； |
| 2.检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、超保质期、进货价格明显偏低的食用油； |
| 3.检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用废弃食用油脂； |
| 4.检查原料及成品库房，看是否堆放有废弃食用油脂； |
| 掺入其他低价油脂（如牛油中掺入起酥油）或来源不明油脂 | 掺假、掺杂、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油； |
| 2.检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、进货价格明显偏低的食用油； |
| 3.检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用其他低价或来源不明油脂； |
| 4.检查原料及成品库房，看是否堆放有其他低价油脂或来源不明油脂； |
| 火炼猪油中丙二醛超标 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 1.检查生产工艺和过程，是否存在加工时间和温度控制不好的情况。 |
| 2.抽检丙二醛指标。 |
| 用工业用油（工业鱼油、工业猪油等）等非食品原料加工 | 掺假、掺杂、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查企业供应商资质材料，检查是否从合法渠道供应商采购预包装（非循环包装）食用油； |
| 2.检查进货查验记录，看是否使用来源不明、循环包装、无标签标识、超保质期、进货价格明显偏低的食用油； |
| 3.检查生产过程控制记录，看是否涉嫌使用工业用油等非食品原料； |
| 4.检查原料及成品库房，看是否堆放有工业用油等非食品原料； |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 特征指标氨基酸态氮不合格 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严；出厂检验不严 | 质量指标不达标 | 1.检查企业对原料的进货检验，确保原料品质； |
| 2.检查是否加强生产过程中的质量控制，核查产品的原料与产出比例，对以假充次、以次充好问题进行严肃处置； |
| 3.检查企业的出厂检验报告及检验能力，是否熟知产品分级相关标准。 |
| 配制酱油冒充酿造酱油 | 掺假，降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查原料是否使用了酸水解植物蛋白。 |
| 黄曲霉毒素超标 | 原料霉变 | 真菌毒素污染 | 1.检查原料是否存在过期、失效、变质、污秽不洁和受到其他污染的情况以及原料清理情况； |
| 2.检查库房贮存条件是否符合要求； |
| 3.产品抽检。 |
| 六价铬超标 | 使用水泥发酵池 | 金属污染物超标 | 1.现场检查腌制池材质。 |
| 2.抽检铬指标。 |
| 违法添加毛发水、三氯丙醇等非食用物质 | 掺假、降低成本 | 使用非食用物质 | 1.现场检查酱油生产企业，有无毛发水等不明原料； |
| 2.检查生产企业进货查验记录，向生产企业索要正规检验机构出具的产品合格检验报告； |
| 3.重点检查销售渠道为批发和集贸市场的酱油； |
| 4.通过检验氨基酸态氮和3-氯-1,2-丙二醇、铅、砷鉴别是否存在掺假行为。 |
| 食醋 | 特征指标总酸不合格 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 检查是否加强生产过程中的质量控制，核查产品的原料与产出比例，是否存在以假充次、以次充好问题。 |
| 配制食醋冒充酿造食醋 | 掺假，降低成本 | 人为掺假造假 | 检查原料是否使用了冰乙酸。 |
| 违法添加工业用乙酸等非食用物质 | 造假、降低成本 | 使用非食用物质 | 1.现场检查有无使用工业醋酸非食用原料； |
| 2.检查生产企业进货查验记录，仓库中是否有乙酸，要生产企业出示乙酸的检验报告、生产许可证； |
| 3.抽检乙酸，检验游离矿酸。 |
| 酱类 | 使用霉变、变质原料 | 进货查验及储存环节控制不严 | 真菌毒素污染 | 1.检查进货记录验与验证资料是否一致，合格证明文件或检验记录与购进原料批次是否对应； |
| 2.检查库存原料储存情况，看库存原料是否离地离墙存放，蚕豆、辣椒是否有霉变情况，小麦粉是否有受潮结块现象。 |
| 固体复合调味料 | 糖精钠等甜味剂超标 | 增加甜味，降低成本 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂； |
| 2.产品抽检。 |
| 香辛料类 | 食品添加剂二氧化硫超标 | 进货查验把关不严；呈香呈味 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查香辛料原料的进货查验情况，避免采购二氧化硫残留量含量超标的原料； |
| 2.开展生产企业生产规范性审查，重点检查食品添加剂的规范性使用； |
| 3.检查是否使用硫磺、焦亚硫酸钠等熏制香辛料（严禁使用）。 |
| 4.检查原料香辛料中二氧化硫残留量。 |
| 违法添加工业级碳酸镁等非食用物质 | 帮助辣椒粉（面）等粉（面）状调味品防潮、干燥及避免结块 | 使用非食用物质 | 1.现场检查辣椒制品加工场所，有无白色不明粉末； |
| 2.检查生产企业进货查验记录，仓库内是否有碳酸镁等非食用物质，要求生产企业出示产品检验报告和生产许可证。 |
| 违法添加苏丹红、罗丹明B、碱性橙、碱性嫩黄、酸性橙II等工业染料 | 改善外观、着色 | 使用非食用物质 | 1.现场检查辣椒制品生产企业，有无红色不明染料； |
| 2.重点检查销售渠道为批发和集贸市场的颜色鲜艳的辣椒面（粉）等含辣椒调味品； |
| 3.通过检验鉴别是否使用非食用物质。 |
| 含油的半固态调味料 | 塑化剂污染 | 因使用含塑化剂的包装、管道、容器造成 | 包材污染 | 1.检查采购的原辅材料； |
| 2.加强生产现场检查，要求企业尽量不采用塑料容器管道； |
| 3.产品监测。 |
| 4 | 肉制品 | 肉制品 | 在牛羊肉中人为掺杂猪肉、鸡肉、鸭肉等价格低廉肉类 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.标签检查； |
| 2.检查能否提供肉类及肉制品检验检疫合格证明，有无猪肉等其他原料及采购记录； |
| 3.检查企业原料，有无鸡肉、鸭肉、羊油等，以及来源不明和无法辨别属性的肉类； |
| 4.检查其销售价格是否明显低于市场价格，掺假行为多发生于冷冻肉块、肉卷、肉丸等，重点检查企业冻库； |
| 5.通过检验是否存在掺假行为； |
| 6.查销售渠道，由于价格低廉，假冒牛羊肉多流向烧烤档。 |
| 7.检查企业生产工艺是否存在交叉污染。 |
| 使用胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂制造假羊肉 | 改善色泽、让鸭肉等似像羊肉 | 食品添加剂使用不规范、人为掺假造假 | 1.现场检查有无羊肉以外的肉品或者着色剂及其他来源不明的食品添加剂； |
| 2.对颜色异常的肉类检测色素、动物原性成分； |
| 3.查看肉品来源凭证。 |
| 使用磷酸氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠等水分保持剂制造假羊肉 | 注水，增加肉品的重量，改变色泽，让鸭肉等似像羊肉 | 食品添加剂使用不规范、人为掺假造假 | 1.现场检查有无羊肉以外的肉品或者水分保持剂及其他来源不明的食品添加剂； |
| 2.查看肉品来源凭证； |
| 3.检测动物原性成分。 |
| 篡改生产日期和保质期 | 为延长销售时长，降低成本，将到期未售出的肉品重新包装贴标签上市销售 | 食品信息造假 | 1.对企业仓库进行现场查验，看是否存在过期食品，过期食品是否按要求销毁； |
| 2.查验待出厂销售产品的生产日期标识是否清晰明确，有无涂改痕迹； |
| 3.观察肉品注意是否颜色过暗、质地发粘、味道发臭。 |
| 超范围使用日落黄等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查肉品生产企业，有无不明配料或添加剂； |
| 2.通过检验鉴别是否存在； |
| 3.该违规行为多发生在盐焗类、酱卤类肉制品，注意检查颜色过于鲜艳的肉品。 |
| 亚硝酸盐超标 | 改善色泽、风味、防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程控制记录； |
| 2.对肉制品中亚硝酸盐含量进行检测。 |
| 违法使用硝基呋喃类药物、玉米赤霉醇、万古霉素、氯丙嗪等兽药 | 养殖时抗感染、促进生长、催眠，减少能耗 | 兽药残留超标 | 1.抽样检验。 |
| 2.加强日常监督检查，督促肉制品生产企业加强原料采购把关，自检或送检。 |
| 以病害肉冒充合格肉 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查进货查验记录，加强动物产品合格证的查证验物和台账登记管理工作； |
| 2.现场检查是否有病害肉等来源不明的原料。 |
| 猪肉染色制成牛肉 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.现场检查牛肉制品生产企业，有无猪肉等原料，以及来源不明和无法辨别属性的肉类； |
| 2.检查进货凭证，看进货价格是否明显低于市场价格； |
| 3.通过检验鉴别是否存在掺假行为，通过检验检查是否非法添加硼砂。 |
| 违法添加酸性橙等非食用物质 | 增色和改善外观 | 使用非食用物质 | 1.现场检查熟肉制品生产企业，有无来源不明、无标签的着色剂等原料，查看采购凭据； |
| 2.对颜色呈显或稍显黄色的肉制品进行抽检。 |
| 二恶英类污染 | 被二恶英严重污染的饲料带入 | 其他污染物超标 | 1.检查企业进货台账及进货检验记录，抽查供应商资质材料证明； |
| 2.产品监测。 |
| 塑化剂污染 | 因使用含塑化剂工具、容器造成 | 包材污染 | 1.检查采购的原辅材料； |
| 2.开展生产现场检查，要求企业尽量不采用塑料容器工具； |
| 3.产品监测。 |
| 热加工熟肉制品 | 微生物超标，主要涉及菌落总数和大肠菌群两个指标 | 购进变质原料；生产环境卫生条件差；原料或成品贮运条件不符合要求 | 微生物超标 | 1.检查企业原料及原料进厂检验制度落实情况，避免采购变质原料； |
| 2.检查生产过程控制中消毒液配置使用记录，消毒剂采购领用台账； |
| 3.现场检查企业是否配备完善卫生消毒设施，容器及食品加工接触面清洗消毒作业是否规范； |
| 4.检查生产员工是否保持良好卫生习惯； |
| 5.检查生产现场是否生熟分开、人物流是否交叉； |
| 6.检查食品加工区域空气环境是否得到有效监控； |
| 7.检查原料及成品库房，看是否堆放有其他低价油脂或来源不明油脂； |
| 8.检查企业的库房设施设备、环境条件是否符合要求，查看企业运输作业规范，是否存在二次污染风险。 |
| 兽药残留（如β-兴奋剂莱克多巴胺）不合格 | 进货查验把关不严 | 兽药残留超标 | 1.检查进货检验报告、供应商资质材料，督促企业落实原料采购的进货验收； |
| 2.增加抽样检验频率。 |
| 铅等重金属超标 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严 | 金属污染物超标 | 1.检查企业原辅料及原辅料进厂检验制度落实情况，查验原辅料检验报告，避免采购铅等重金属含量超标的原料； |
| 2.开展生产企业生产规范性检查、避免生产过程中产品接触到含铅的容器、管道。 |
| 用福尔马林处理鸡爪 | 延长保质期；增强卖相 | 使用非食用物质 | 1.检查生产现场是否存在此类违法行为； |
| 2.产品监测。 |
| 卤肉加工使用罂粟壳 | 增加口味 | 使用非食用物质 | 检查生产企业卤料原料。 |
| 泡椒肉制品山梨酸等防腐剂超标，或多种防腐剂比例之和大于1. | 防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程控制记录，防止山梨酸等防腐剂超量添加； |
| 2.检测山梨酸等防腐剂指标。 |
| 预制调理肉制品 | 亚硝酸盐超标 | 生产过程控制不严，特别是添加剂未规范使用 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程控制记录、企业的添加剂管理台账； |
| 2.对肉制品中亚硝酸盐含量进行检测。 |
| 腌制肉制品 | 使用工业盐加工 | 降低成本 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查腌制食品生产加工场所，有无工业盐等非食用物质； |
| 2.检查进货记录和生产记录； |
| 3.开展宣传教育。 |
| 违法添加敌百虫、敌敌畏等非食用物质 | 食品在加工过程中使用农药溶液浸泡，以防腐、驱虫 | 使用非食用物质 | 1.现场检查腌制食品生产加工场所，有无敌百虫、敌敌畏等农药及来源不明的液体； |
| 2.检验火腿、腊鸭等是否含敌百虫、敌敌畏等非食用物质。 |
| 5 | 乳制品 | 乳及乳制品 | 违法添加三聚氰胺等虚高蛋白含量的非食用物质 | 虚高蛋白含量，主要有加到原奶中，与在奶粉制造过程中加入两种可能 | 使用非食用物质 | 1.现场检查乳制品生产企业，检查乳制品的来源； |
| 2.抽检三聚氰胺。 |
| 违法添加β－内酰胺酶等可遮掩抗生素的非食用物质 | 遮掩抗生素 | 使用非食用物质 | 1.检查入厂原料； |
| 2.产品抽检。 |
| 违法添加皮革水解蛋白等增加蛋白质含量的非食用物质 | 增加蛋白质含量 | 使用非食用物质 | 1.抽检乳制品中羟脯氨酸（特殊性指标）含量是否异常； |
| 2.现场检查是否有皮革水解蛋白等非食用物质。 |
| 违法添加硫氰酸钠等可保鲜的非食用物质 | 保鲜 | 使用非食用物质 | 1.现场检查是否有硫氰酸钠及其他不明物质； |
| 2.抽检产品硫氰酸根。 |
| 滥用纳他霉素等防腐剂 | 防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有纳他霉素等防腐剂； |
| 2.抽检纳他霉素等防腐剂。 |
| 黄曲霉素B1超标 | 喂养的饲料带入；贮存环境不符合要求 | 真菌毒素污染 | 1.抽检原料乳及成品； |
| 2.检查原料及成品贮存环境是否符合要求。 |
| 单增李斯特菌污染 | 原料带入；加工及贮存过程污染 | 微生物超标 | 检查是否严格控制原料、加工环节及贮藏、运输等环节污染单增李斯特菌的可能性。 |
|
| 违法使用玉米赤霉醇等兽药 | 养殖过程中非法添加到饲料中进行饲喂使用，以促进生长 | 兽药残留超标 | 1.抽样检验。 |
| 2.督促乳制品生产企业加强原料采购验证，自检或送检。 |
| 二恶英类污染 | 被二恶英严重污染的饲料带入 | 其他污染物超标 | 1.检查企业进货台账及进货检验记录，抽查供应商资质材料证明； |
| 2.产品监测。 |
| 羊乳及羊乳粉中掺杂牛乳等其它乳 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.检查进货记录； |
| 2.现场检查是否有牛乳等其它乳； |
| 6 | 饮料 | 瓶（桶）装饮用水 | 微生物超标问题，主要为大肠菌群和铜绿假单胞菌超标 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 1.检查生产过程控制记录，检查生产加工过程中的卫生条件，加工过程应严格按照生产工艺操作，杀菌彻底，包装容器清洗消毒到位，样品密封良好，避免二次污染。 |
| 2.检查是否严格开展出厂检验。 |
| 多项品质指标不合格，包括亚硝酸盐、耗氧量、余氯(游离氯)、界限指标-偏硅酸等 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 1.检查生产过程控制记录，加强生产过程中的质量控制和日常监管； |
| 2.检查桶和盖消毒后清洗是否彻底，防止消毒液在产品中残留； |
| 3.检查水源是否受到有机物污染（可能导致产品耗氧量超标）； |
| 4.检查粗滤设备使用时间是否过长或更换不及时。 |
| 酸度调节剂来历不明 | 降低成本 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查企业的进货检验记录，供应商资质材料等台账资料； |
| 2.检查企业使用的酸度调节剂。 |
| 溴酸钾超标 | 使用臭氧对水进行消毒生成的副产物 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程控制记录，加强生产过程中的质量控制和日常监管； |
| 2.产品抽检。 |
| 用回收的废旧塑料生产的包装瓶灌装 | 降低成本 | 包材污染 | 1.检查企业的进货检验记录，供应商资质材料等台账资料； |
| 2.现场检查是否有回收的废旧塑料生产的包装瓶。 |
| 饮料 | 微生物菌落总数超标 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 检查生产过程控制记录，严格控制生产加工过程中的卫生条件，加工过程应严格按照生产工艺操作，杀菌彻底，包装容器清洗消毒到位，样品密封良好，避免二次污染。 |
| 品质指标蛋白质不合格 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 督促企业加强原料控制，加强生产过程中的质量控制，优化生产工艺，注意原料配比。 |
| 超范围使用食品添加剂糖精钠等甜味剂 | 增加甜味 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查饮料生产原料中是否有糖精钠等甜味剂； |
| 2.抽检糖精钠等甜味剂。 |
| 风味饮料、蛋白饮料超量使用苯甲酸钠等防腐剂 | 防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加苯甲酸钠等防腐剂的情形； |
| 2.抽检苯甲酸钠等防腐剂。 |
| 碳酸饮料、果蔬汁（肉）饮料、风味饮料超量添加对羟基苯甲酸酯类及其钠盐等防腐剂 | 防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加对羟基苯甲酸酯类及其钠盐等防腐剂的情形； |
| 2.抽检对羟基苯甲酸酯类及其钠盐等防腐剂。 |
| 果蔬汁（肉）饮料、风味饮料超量使用靛蓝及其铝色淀等着色剂 | 着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加靛蓝及其铝色淀等着色剂的情形； |
| 2.抽检靛蓝及其铝色淀等着色剂。 |
| 使用含双酚A的包装瓶、盖 | 高温或长期反复使用含双酚A的包装瓶（盖）导致双酚A向食品中迁移 | 包材污染 | 1.检查此类材料是否反复使用； |
| 2.检查此类材料是否在高温下使用； |
| 3.检查是否更换为不含双酚A的包装瓶、盖。 |
| 添加未经允许可用于普通食品的原料 | 增加卖点，宣传其治疗作用或功能性 | 使用非食用物质 | 1.检查进货查验记录； |
| 2.现场检查是否存在相关违规添加物质； |
| 3.检查产品标签。 |
| 用回收的废旧塑料生产的包装瓶灌装饮料 | 降低成本 | 包材污染 | 1.检查企业的进货检验记录，供应商资质材料等台账资料； |
| 2.现场检查是否有回收的废旧塑料生产的包装瓶。 |
| 碳酸饮料 | 用工业级二氧化碳代替食用级二氧化碳 | 降低成本 | 食品添加剂使用不规范 | 现场检查生产企业是否有使用工业级二氧化碳。 |
| 果蔬汁饮料 | 用霉烂变质的果蔬生产果蔬汁饮料 | 降低成本 | 质量指标不达标 | 1.检查是否从源头控制企业原材料的使用，使其符合相关规定； |
| 2.根据原材料情况，检测亚硝盐等指标； |
| 3.现场检查是否有霉烂变质的果蔬原料。 |
| 4.从源头查果蔬汁中原果汁含量。 |
| 超量使用赤藓红及其铝色淀等着色剂 | 着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加赤藓红及其铝色淀等着色剂的情形； |
| 2.抽检赤藓红及其铝色淀等着色剂。 |
| 含乳饮料 | 违法添加皮革水解蛋白等可提高蛋白质含量的非食用物质 | 提高蛋白质含量值 | 使用非食用物质 | 1.检查现场是否存在皮革水解蛋白等非食用物质； |
| 2.抽检含乳饮料等是否含有羟脯氨酸（特殊性指标）。 |
| 违法添加三聚氰胺等可虚高蛋白含量的非食用物质 | 虚高蛋白含量 | 使用非食用物质 | 1.现场检查乳制品生产企业，检查乳制品的来源； |
| 2.抽检三聚氰胺。 |
| 核桃乳、杏仁露等饮料里掺杂其他低价蛋白成分 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 现场检查是否存在其他低价蛋白成分的原料，从生产环节控制企业原材料的使用。 |
| 植物蛋白饮料 | 超量使用茶多酚 | 抗氧化 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查添加剂使用记录，看是否存在超量添加茶多酚的情形； |
| 2.抽检茶多酚。 |
| 7 | 方便食品 | 其他方便食品 | 微生物超标问题，主要涉及菌落总数和大肠菌群 | 生产过程控制不严 | 微生物超标 | 检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，包装容器清洗消毒是否到位。 |
| 品质指标酸价不合格 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严；仓储环境不合格 | 质量指标不达标 | 1.检查是否加强原材料质量控制，严控劣质变质油料； |
| 2.检查是否加强生产过程中的质量控制，油脂不要反复煎炸使用； |
| 3.检查原料库、成品库的环境情况，确保产品有良好的储存条件。 |
| 藕粉、葛根粉 | 添加木薯淀粉、玉米淀粉、马玲薯淀粉等低成本淀粉 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.标签检查，是否注明淀粉含量； |
| 2.查明企业原料，有无木薯淀粉、玉米淀粉、马玲薯淀粉，以及来源不明和无法辨别属性的淀粉； |
| 3.对销售价格明显低于市场价格的产品予以重点关注。 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 超量添加含铝食品添加剂（硫酸铝钾等，俗称泡打粉） | 生产过程控制不严；增强产品卖相（疏松膨化） | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程控制记录，是否存在食品添加剂超范围和超量使用情况； |
| 2.产品抽检。 |
| 过氧化值超标 | 生产过程控制不严；食用油反复使用，降低成本 | 质量指标不达标 | 1.检查生产过程控制记录，核实是否反复使用食用油； |
| 2.产品抽检。 |
| 超量使用柠檬黄等着色剂 | 着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程控制记录，是否存在食品添加剂超范围和超量使用情况； |
| 2.产品抽检。 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 商业无菌超标 | 生产过程控制不严；运输贮存不符合要求 | 微生物超标 | 1.检查生产过程控制记录，严控杀菌时间及条件； |
| 2.检查产品贮存及运输过程的储存条件是否符合相应的要求，防止物理性胀罐或氢胀； |
| 3.检查产品出厂检验情况，避免密封不良或杀菌不足造成内容物腐败变质。 |
| 肉类罐头 | 四环素、土霉素等兽残超标 | 原料带入（动物饲养过程中抗病毒） | 兽药残留超标 | 1.检查进货记录和原料检验报告，严控不合格的原辅料； |
| 2.产品抽检。 |
| 水果罐头 | 杀虫剂等农残超标 | 原料带入（水果种植过程中抗病虫害） | 农药残留超标 | 1.检查进货记录和原料检验报告，严控不合格的原辅料； |
| 2.产品抽检。 |
| 10 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 微生物超标问题，主要涉及菌落总数和大肠菌群 | 生产过程控制不严 | 微生物超标 | 检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，改善储存条件，避免二次污染。 |
| 冰淇淋 | 单增李斯特菌污染 | 原料带入；加工及贮存过程污染 | 微生物超标 | 检查是否严格控制原料、加工环节及贮藏、运输等环节污染单增李斯特菌的可能性。 |
| 违法添加工业明胶 | 降低成本 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业是否有明胶，明胶的外包装上是否有“食品添加剂”字样； |
| 2.抽检原料明胶中六价铬和砷含量（辅助判断）。 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻食品 | 微生物超标问题，检出菌落总数和大肠菌群不合格 | 生产过程控制不严 | 微生物超标 | 检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，改善储存条件，避免二次污染。 |
| 12 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品 | 食品添加剂超标问题，检出铝不合格 | 生产过程控制不严；进货查验把关不严 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂。 |
| 2.检查企业的进货检验记录及供应商资质材料，查看是否存在原料带入导致添加剂超标情况； |
| 3.产品监测。 |
| 品质指标酸价不合格 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 检查是否加强生产过程中的质量控制，严禁使用已经变质的油，并及时更换。 |
| 膨化食品 | 超范围使用甜味剂 | 增加甜味 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查膨化食品生产原料中是否有糖精钠、甜蜜素等甜味剂； |
| 2.抽检糖精钠、甜蜜素。 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果 | 微生物菌落总数超标 | 生产过程控制不严 | 微生物超标 | 检查糖果生产过程中是否注意容器的清洗消毒，保存条件是否符合生产规定，个人卫生和厂区卫生条件是否严格控制。 |
| 品质指标还原糖不合格 | 进货查验把关不严；降低成本 | 质量指标不达标 | 1.检查是否加强原料控制，加强生产过程中的质量控制； |
| 2.检查生产过程控制情况，重点关注原料配比，是否存在为了降低生产成本，投料时将淀粉糖等单糖投入多，蔗糖投入少或不投入，偷工减料的行为。 |
| 巧克力及巧克力制品 | 使用代可可脂 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.现场检查生产非代可可脂巧克力的企业，有无代可可脂原料， |
| 2.对原料供应商资料进行核查。 |
| 14 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 农残超标 | 进货查验把关不严 | 农药残留超标 | 检查是否加强原料管控，是否采购农残超标的原料，原料清洗是否彻底。 |
| 违法添加铅铬绿等可改善外观或着色的非食用物质 | 改善外观、着色 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产场所是否有铅铬绿色素等非食用物质； |
| 2.抽检铅铬绿等色素。 |
| 超范围使用柠檬黄、日落黄、胭脂红等着色剂 | 改善外观、着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查生产场所是否有柠檬黄等色素； |
| 2.抽检柠檬黄等色素。 |
| 添加淀粉、蔗糖 | 改善茶叶的卖相、口感，增加茶叶重量 | 人为掺假造假 | 1.现场检查生产现场是否有淀粉、蔗糖； |
| 2.抽查检验茶叶中淀粉指标（参照其它产品检验淀粉的方法，仅参考）； |
| 3.抽检茶叶中蔗糖指标（虽然有蔗糖的检测方法，但由于茶叶成分中本身存在蔗糖，致使检测无法判定结果是人为添加还是自然存在的，因而需从管理角度做好生产的监管工作)。 |
| 添加滑石粉 | 改善茶叶的卖相，增加茶叶的重量 | 人为掺假造假 | 1.现场检查生产单位是否有滑石粉； |
| 2.抽检滑石粉。 |
| 15 | 酒类 | 白酒 | 甲醇超标 | 酿酒原料中含有的果胶质过高；使用黑曲霉菌作为糖化剂及醇酒工艺控制不好 | 质量指标不达标 | 1.检查进货记录，督促企业减少果胶质过高原料的使用，如过熟的或腐败的水果、薯类以及野生植物(如橡子)； |
| 2.建议不使用黑曲霉菌作为糖化剂； |
| 3.督促企业加强工艺控制。 |
| 氰化物超标 | 酿酒原粮采购把关不严；购进不合格酒精 | 质量指标不达标 | 1.督促企业使用合格的原料酿造，特别是农残不得超标； |
| 2.如有用食用酒精勾调白酒，要求企业必须对酒精原料严格把关控制，履行原料验证程序，同时对食用酒精进行批批送检，确保原料合格； |
| 3.加大对散装白酒、大容量白酒的抽检。 |
| 超范围使用安赛蜜、甜蜜素、糖精钠、阿斯巴甜、纽甜等甜味剂 | 增加甜味 | 食品添加剂使用不规范 | 检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂。 |
| 塑化剂污染 | 因使用含塑化剂管道、容器造成；发酵时采用塑料薄膜直接覆盖 | 包材污染 | 1.检查采购的原辅材料； |
| 2.检查生产现场，要求企业尽量不采用塑料容器、管道，不用塑料薄膜直接覆盖发酵原料； |
| 3.产品监测。 |
| 使用工业酒精勾兑假酒 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.加大对散装白酒、大容量白酒的抽检，对甲醇指标异常的再作进一步检查； |
| 2.督促生产企业落实进货查验记录制度； |
| 3.现场检查是否有来历不明的酒精。 |
| 添加咖啡因 | 以次充好 | 人为掺假造假 | 1.现场检查是否有咖啡因原料； |
| 2.产品抽检咖啡因（采用其它产品的检验方法，仅作参考）。 |
| 用液态法、固液法白酒冒充固态法白酒 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.现场检查生产过程和工艺记录，规范生产行为； |
| 2.抽查标签。 |
| 葡萄酒及果酒 | 违反规定使用胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂； |
| 2.抽检产品检测胭脂红、诱惑红、苋菜红等着色剂。 |
| 啤酒 | 用工业级二氧化碳代替食用级二氧化碳 | 降低成本 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产企业是否有使用工业级二氧化碳。 |
| 黄酒 | 掺糖、掺水 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 1.现场检查生产企业是否有糖浆、食用酒精等原料； |
| 2.抽检黄酒中总糖、总酸项目（辅助判断）。 |
| 配制酒 | 品质指标酒精度不合格 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 1.检查生产过程中的质量控制情况； |
| 2.督促企业加强成品检测，随时掌控酒精度的变化。 |
| 添加未经允许可用于普通食品的原料 | 增加卖点，宣传其保健作用或功能性 | 使用非食用物质 | 1.检查进货查查验记录； |
| 2.现场检查是否存在相关违规添加物质； |
| 3.检查产品标签。 |
| 违法添加西地那非、淫羊藿等药品 | 宣称壮阳、补肾，抬高售价 | 使用非食用物质 | 1.加大对销售渠道为集贸市场、批发市场的散装配制酒、大容量配制酒的抽检； |
| 2.现场检查有无违规物质； |
| 3.抽检西地那非、淫羊藿。 |
| 其他发酵酒及蒸馏酒 | 品质指标不达标问题，主要是感官、酒精度、总酸、总酯、乳酸乙酯、β-苯乙醇不合格 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 1.检查生产过程中的质量控制情况； |
| 2.产品抽检。 |
| 安赛蜜等甜味剂超标 | 增加甜味 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂； |
| 2.检查是否严格进货查验和产品抽检，查看是否存在原料带入导致添加剂超标情况。 |
| 16 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 食品添加剂超标问题，主要是二氧化硫残留量、苯甲酸、安赛蜜、亚硝酸盐不合格 | 增白呈味 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂； |
| 2.检查是否严格进货查验和产品抽检，查看是否存在原料带入导致添加剂超标情况。 |
| 污染物亚硝酸盐超标问题 | 生产过程控制不严 | 其他污染物超标 | 检查是否加强生产过程中的质量控制，严格执行加工过程中的腌制时间。 |
| 微生物指标超标问题，主要是大肠菌群、金黄色葡萄球菌不合格 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，包装容器清洗消毒是否到位，员工是否注重个人卫生。 |
| 使用含罗丹明B、苏丹红等工业染料的原料 | 采购的辣椒粉中含苏丹红、罗丹明B等工业染料 | 使用非食用物质 | 1.查验进货记录，辣椒粉中苏丹红、罗丹明B等指标，必须要有相关合格证明，对购进的农副产品等无法提供合格证明的，应由企业自行检验或委托检验合格后，方能使用； |
| 2.现场检查有无含罗丹明B、苏丹红等工业染料的原料； |
| 3.抽检原料辣椒粉中苏丹红、罗丹明B等指标。 |
| 使用霉变原辅料 | 生鲜原辅料贮存保管不当，原料筛选处理不当，未及时剔除腐烂、霉变的原料 | 真菌毒素污染 | 1.检查原辅料库房是否具备相应的贮存条件； |
| 2.现场检查是否对霉变、腐烂的食品原料清理干净，查验是否符合相应工艺文件和操作规程。 |
| 六价铬超标 | 使用水泥腌制池 | 金属污染物超标 | 1.现场检查腌制池材质。 |
| 2.抽检铬指标。 |
| 超限量使用胭脂红、苋菜红等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有胭脂红、苋菜红等着色剂，是否按规定使用食品添加剂； |
| 2.抽检胭脂红、苋菜红等着色剂； |
| 3.对色泽鲜艳的产品进行重点检查； |
| 超限量使用亮蓝等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有亮蓝等着色剂； |
| 2.抽检亮蓝等着色剂，把关产品质量，在源头上减少不合格产品对消费者带来的危害； |
| 3.对色泽鲜艳的产品进行重点检查； |
| 4.督促企业按照GB 2760的要求使用食品添加剂，不得在食品加工中超限量使用着色剂； |
| 超限量使用日落黄、柠檬黄等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有日落黄、柠檬黄着色剂，是否按规定使用食品添加剂； |
| 2.抽检日落黄、柠檬黄等着色剂，把关产品质量，在源头上减少不合格产品对消费者带来的危害； |
| 3.对色泽鲜艳的产品进行重点检查； |
| 超限量使用苯甲酸、山梨酸等防腐剂 | 保鲜、延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.严格落实酱腌菜的生产许可制度，严格许可现场审核，现场核准企业生产的产品与产品配方在生产许可范围内； |
| 2.现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂； |
| 3.抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。 |
| 超限量使用甜蜜素、糖精钠等甜味剂 | 增甜 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有糖精钠、甜蜜素等甜味剂； |
| 2.抽检糖精钠、甜蜜素等甜味剂。 |
| 干制蔬菜 | 滥用硫酸铜 | 还原原色；防虫杀虫保鲜 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫酸铜； |
| 2.抽检铜含量是否异常（辅助判断）。 |
| 干制蔬菜（银耳、黄花菜、竹笋等） | 违法使用工业硫磺等能漂白、防腐的非食用物质 | 漂白、防腐 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.重点检查销往批发和集贸市场的银耳等干制蔬菜； |
| 4.抽检二氧化硫是否超标； |
| 腌渍食用菌 | 超范围或超限量使用乙二胺四乙酸二钠和苯甲酸等防腐剂 | 延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查是否使用乙二胺四乙酸二钠和苯甲酸等防腐剂； |
| 2.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂。 |
| 干制食用菌、腌渍食用菌 | 违法添加荧光增白剂等非食用物质 | 增白 | 使用非食用物质 | 1.抽检是否含有荧光增白剂； |
| 2.现场检查有无违规物质； |
| 在蘑菇中加入二氧化钛 | 增白 | 食品添加剂使用不规范 | 1.抽检二氧化钛含量是否异常。 |
| 2.检查生产过程中是否使用来历不明白色粉末。 |
| 17 | 水果制品 | 蜜饯 | 违法添加工业硫磺等非食用物质 | 漂白、防腐 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 滥用苯甲酸、山梨酸等防腐剂 | 延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂； |
| 2.抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。 |
| 滥用苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂 | 改善外观 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂； |
| 2.抽检苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂。 |
| 滥用糖精钠、甜蜜素等甜味剂 | 改善口感 | 食品添加剂使用不规范 | 1.抽检糖精钠、甜蜜素等甜味剂； |
| 2.查看生产过程控制记录。 |
| 滥用明矾（硫酸铝钾 、硫酸铝铵） | 改善口感 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查蜜饯生产企业，有无白色不明粉末； |
| 2.检查生产企业进货查验记录，向生产企业索要正规检验机构出具的产品合格检验报告； |
| 3.通过检验鉴别是否使用明矾。 |
| 水果干制品 | 滥用胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂； |
| 2.抽检胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂。 |
| 滥用苯甲酸、山梨酸等防腐剂 | 保鲜、延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂； |
| 2.抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。 |
| 果酱 | 滥用胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂； |
| 2.抽检胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等着色剂。 |
| 违法添加酸性橙II、苏丹红、碱性橙、碱性嫩黄等工业染料 | 改善色泽 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产企业是否有不明色素。 |
| 2.抽检产品工业染料指标。 |
| 过量添加苯甲酸、山梨酸等防腐剂 | 保鲜、延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有苯甲酸、山梨酸等防腐剂； |
| 2.抽检苯甲酸、山梨酸等防腐剂。 |
| 18 | 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 品质指标酸价和过氧化值不合格问题 | 生产过程卫生条件控制不严 | 质量指标不达标 | 1.检查是否加强生产过程中的质量控制，严禁使用已经变质的油作为原料，或长期重复使用食用油； |
| 2.检查成品库的环境情况，查看产品是否有良好的储存条件。 |
| 食品添加剂超标问题，主要检出二氧化硫不合格 | 增白 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂； |
| 2.产品抽检。 |
| 使用霉变等不合格原料 | 烘炒类食品中的花生、坚果、芝麻原料容易出现霉变、虫蛀，产生哈喇味；芝麻糊中原料大米为陈化粮 | 质量指标不达标 | 1.检查进货查验情况； |
| 2.检查原料和成品库房贮存条件是否符合要求； |
| 3.检查生产现场是否有霉变等不合格原料。 |
| 超范围使用滑石粉 | 增加重量、改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查炒货生产企业，有无滑石粉或白色不明粉末； |
| 2.检验是否为滑石粉。 |
| 超范围使用明矾 | 让瓜子不容易受潮变软，保持好的口感 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产企业进货查验记录制度是否符合相关规定； |
| 2.现场检查是否有明矾； |
| 3.产品抽检。 |
| 使用罗丹明B等工业染料 | 着色 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业进货查验记录制度是否符合相关规定； |
| 2.现场检查是否有罗丹明B等工业染料； |
| 3.产品抽检。 |
| 使用苏丹红Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ等工业染料 | 着色 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业进货查验记录制度是否符合相关规定； |
| 2.现场检查是否有工业染料苏丹红Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ； |
| 3.产品抽检。 |
| 使用工业色素，如酸性橙Ⅱ（炒红瓜子）、硫酸亚铁（炒黑瓜子） | 着色 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业进货查验记录制度是否符合相关规定； |
| 2.检查生产现场和库房。 |
| 违法添加工业硫磺等非食用物质 | 漂白、防腐 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 分装企业伪造生产日期和保质期 | 延长保质期 | 食品信息造假 | 查看供方企业的生产许可证副页及产品合格证明是否和分装产品的标识一致。根据《卫生部关于食品分装加工及分装食品监督管理有关问题的批复》（卫监督发〔2004〕310号）明确规定，分装食品的产品保质日期应按被分装食品的原保质日期标注。 |
| 除巴旦木、开心果、杏仁、榛子和巴西坚果外的坚果制品 | 黄曲霉毒素超标 | 原料霉变 | 真菌毒素污染 | 1.检查原料是否存在过期、失效、变质、污秽不洁和受到其他污染的情况以及原料清理情况； |
| 2.检查库房贮存条件是否符合要求； |
| 3.产品抽检。 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 二恶英类污染 | 被二恶英严重污染的饲料带入 | 其他污染物超标 | 1.检查企业进货台账及进货检验记录，抽查供应商资质材料证明； |
| 2.产品监测。 |
| 干蛋类、其它类 | 违法添加非食用物质苏丹红Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ等工业染料 | 改善外观、着色 | 使用非食用物质 | 1.检查进验货记录，查看原料检测报告； |
| 2.通过检验，测定是否存在非法添加的行为； |
| 3.产品抽检； |
| 皮蛋 | 加工时添加工业硫酸铜 | 缩短皮蛋腌制时间，降低成本 | 使用非食用物质 | 1.现场检查有无非法添加物工业硫酸铜的存在； |
| 2.抽检铜指标（辅助判断）； |
| 3.检查进货查验记录 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 检出赭曲霉毒素A | 原料被赭曲霉毒素A污染 | 真菌毒素污染 | 开展赭曲霉毒素A的监测评估。 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 品质指标色值不合格 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 督促企业加强生产过程中的质量控制。 |
| 白砂糖 | 违法添加工业硫磺等非食用物质 | 漂白、防腐 | 使用非食用物质 | 1.现场检查企业白砂糖成品，颜色太过亮白则有可能过量使用硫磺等非食用物质漂白； |
| 2.检查加工投料记录及原料验收记录、原料车间； |
| 3.分装企业检查其进货记录，是否从非正规渠道和厂家进货； |
| 4.抽检二氧化硫残留量是否超标。 |
| 22 | 水产制品 | 干制水产品 | 镉等环境污染物超标 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严 | 金属污染物超标 | 1.检查是否加强原料水产品进货查验，要求水产品原料进货方必须提供镉含量合格检测报告书，避免采购镉含量超标的原料； |
| 2.检查生产过程中产品是否避免接触到含镉的容器； |
| 3.生产过程中用到的辅料（如盐等）应进行检测其重金属含量，是否采用镉含量超标的辅料。 |
| 风味鱼制品 | 微生物菌落总数超标 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，包装容器清洗是否消毒到位，员工是否注重个人卫生，产品包装情况是否良好。 |
| 品质指标酸价超标 | 生产过程控制不严 | 质量指标不达标 | 1.检查是否加强生产过程中的质量控制，是否使用已经变质的油作为原料； |
| 2.检查成品库的环境情况，查看产品是否有良好的储存条件。 |
| 食品添加剂苯甲酸超标 | 延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查加工场所是否有苯甲酸； |
| 2.抽检是否含有苯甲酸。 |
| 动物性水产品 | 原料违法使用硝基呋喃类药物、氯霉素、孔雀石绿等禁用兽药 | 养殖过程中作为饲料添加剂使用，抗感染 | 使用禁用兽药 | 1.产品抽检； |
| 2.督促水产品生产企业加强原料采购验证，自检或送检。 |
| 使用磺胺类、喹诺酮类、四环素、β－内酰胺酶等抗生素 | 养殖过程中作为饲料添加剂使用，杀菌防腐、抗感染 | 兽药残留超标 | 1.产品抽检； |
| 2.督促水产品生产企业加强原料采购验证，自检或送检。 |
| 混入含河鲀毒素等生物毒素的食品 | 未对食品原料进行严格筛选，导致含河鲀毒素等生物毒素的食品混入 | 生物毒素污染 | 1.检查进货查验记录，是否对原料严格把关和挑选； |
| 2.现场检查是否有含河鲀毒素的食品（河鲀、刺规、云斑裸颊虾虎鱼、加州蝾螈、织纹螺等）； |
| 3.核实是否对挑捡出的有毒鱼种、螺类等食品进行统一销毁处理。 |
| 违法添加工业甲醛等非食用物质 | 改善外观和质地、防腐、漂白 | 使用非食用物质 | 1.检查水产品生产企业现场是否有甲醛等非食用物质； |
| 2.抽检是否含用甲醛非食用物质。 |
| 违法添加工业用火碱等非食用物质 | 改善外观和质地、防腐 | 使用非食用物质 | 现场检查水产品加工场所是否使用工业用火碱及其他不明化学物质。 |
| 鲜海鱼、黄花鱼等涂抹柠檬黄、日落黄等着色剂 | 改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查有无柠檬黄、日落黄或黄色物质； |
| 2.抽检是否含柠檬黄、日落黄等着色剂。 |
| 鲜海鱼、黄花鱼等涂抹工业染料 | 着色、降低成本 | 使用非食用物质 | 1.现场检查有无碱性橙、酸性橙或其他工业染料； |
| 2.抽检是否含碱性橙、酸性橙等工业染料。 |
| 鱼丸、鱼糜、海参等添加硼砂 | 增加水产品的爽滑，吸引更多顾客 | 人为掺假造假 | 1.检查鱼肉制品的加工场所有无硼砂及其他白色不明物质； |
| 2.抽检是否含有硼砂。 |
| 鱼干、咸鱼等使用敌百虫、敌敌畏等可防腐、驱虫的兽药 | 防腐、驱虫 | 兽药残留超标 | 1.现场检查腌制食品生产加工场所，有无敌百虫、敌敌畏等农药及来源不明的液体； |
| 2.检验干制水产品等是否含敌百虫、敌敌畏等非食用物质。 |
| 野生鱼被壬基酚和辛基酚等激素污染 | 部分鱼饲料含激素；一些农作物使用激素催熟，激素随地表水流进湖泊、江河 | 其他污染物超标 | 1.检查进货记录，是否购买江河野生鱼； |
| 2.检验壬基酚和辛基酚等指标。 |
| 鱼干、咸鱼等超范围使用二氧化硫 | 漂白、防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产企业原料仓库是否有二氧化硫等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 鱼干、咸鱼等使用工业硫磺等可漂白、防腐的非食用物质 | 漂白、防腐 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 虾米 | 使用胭脂红、苋菜红等着色剂染色 | 改善产品外观，染色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有胭脂红、苋菜红等着色剂； |
| 2.抽检是否含有胭脂红、苋菜红等着色剂。 |
| 超范围使用二氧化硫 | 漂白、防腐 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产企业原料仓库是否有二氧化硫等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 违法添加工业硫磺等可漂白、防腐的非食用物质 | 漂白、防腐 | 使用非食用物质 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 鱼翅 | 假鱼翅 | 用明胶、甲醛等制作假鱼翅 | 人为掺假造假 | 1.检查鱼翅生产加工场所有无甲醛、明胶等不明物质； |
| 2.通过检验鉴别是否存在甲醛等非法添加物质； |
| 3.抽检鱼翅中的鲨鱼动物源性成分。 |
| 23 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉制品 | 淀粉制品中食品添加剂二氧化硫残留量及铝超标 | 进货查验把关不严；生产过程控制不严 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查进货查验情况，确保原料合格； |
| 2.检查食品添加剂使用情况，尤其注重含铝食品添加剂（如明矾等）的核查 |
| 粉丝、粉条 | 违法添加工业硫磺等可漂白、防腐的非食用物质 | 防腐、增白、保鲜 | 使用非食用物质 | 1.现场检查是否有硫磺等原料，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.对色泽异常洁白、有异味的产品进行重点检查； |
| 3.抽检二氧化硫是否超标。 |
| 超范围使用柠檬黄、亮蓝等着色剂 | 改善外观、着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有柠檬黄或亮蓝等着色剂； |
| 2.进行抽检，监测柠檬黄或亮蓝含量。 |
| 超范围使用脱氢乙酸等防腐剂 | 防腐、保鲜 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查是否有脱氢乙酸等防腐剂，以及来源不明和无法辨别属性的物料； |
| 2.抽检脱氢乙酸是否存在超限量使用食品添加剂。 |
| 违法添加吊白块等非食用物质 | 增白、保鲜、增加口感、防腐 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产企业，是否有甲醛或甲醛次硫酸氢钠等原料，以及来源不明和无法辨别属性的白色块状、粉状物料； |
| 2.对粉丝产品表面泛白的产品进行重点检查； |
| 3.抽检是否含甲醛或甲醛次硫酸氢钠。 |
| 在其他粉条中加入焦糖色素冒充红薯粉条 | 以假充真、以次充好、降低成本 | 人为掺假造假 | 现场检查是否有焦糖色素，企业是否有此类违法行为。 |
| 24 | 糕点 | 糕点 | 食品添加剂超标 | 延长保质期 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查进货查验记录，查看是否存在原料带入导致添加剂超标情况； |
| 2.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂； |
| 品质指标酸价、过氧化值不合格问题 | 生产过程控制不严；仓储环境不合格 | 质量指标不达标 | 1.检查是否加强生产过程中的质量控制，严禁使用已经变质的油作为原料； |
| 2.对样品成品库的环境进行监管，确保产品有良好的储存条件，避免产品变质。 |
| 微生物超标问题，主要检出菌落总数、大肠菌群和霉菌超标 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 检查是否严格控制生产加工过程中的卫生条件，员工应注重个人卫生，样品封存良好，严格按储存条件存贮，避免变质； |
|
| 非法添加富马酸二甲酯 | 漂白防腐、防虫 | 使用非食用物质 | 1.现场检查加工场所是否有富马酸二甲酯； |
| 2.抽检是否含有富马酸二甲酯。 |
| 使用膨松剂过量，造成铝的残留量超标；超量使用水分保持剂磷酸盐类；使用黄原胶等增稠剂；使用糖精钠、甜蜜素等甜味剂；使用柠檬黄等着色剂 | 改善口感、改善色泽 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查糕点生产企业，检查检验报告，检查糕点生产制作过程，检查膨松剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵等）、水分保持剂（磷酸钙、焦磷酸二氢二钠等）、增稠剂、甜味剂、着色剂的使用情况； |
| 2.通过检验确定是否超量超限量添加。 |
| 违法添加二氧化硫脲等非食用物质 | 漂白 | 使用非食用物质 | 现场检查加工场所是否有二氧化硫脲。 |
|
| 使用过期的、失效的、变质的、污秽不洁的、回收的、受到其他污染的食品原辅材料（回收馅料等）再加工 | 降低成本 | 人为掺假造假 | 检查原料是否存在过期、失效、变质、污秽不洁和受到其他污染的情况，特别要注意使用霉变原料或回收馅料的情况。 |
| 冷加工糕点贮存及运输条件差 | 降低成本 | 微生物超标 | 1.查看成品库房温度控制（一般冷却的温度是±4℃-0℃，冰结温度一般在-8℃）情况，是否安装有空调； |
| 2.查看运输是否有冷链运输车。 |
| 虚假标注生产日期（俗称“早产儿”） | 延长保质期 | 食品信息造假 | 查看企业生产现场和成品库房，核对产品生产日期。 |
|
| 采用锡箔、铝箔等非食品级包装 | 降低成本 | 包材污染 | 检查包装材料的检验报告及其它验证资料，是否为非食品级材料。 |
| 加工过程中使用烤鸭用油等回收油脂 | 降低成本 | 质量指标不达标 | 1.检查库房或生产现场，是否存在烤鸭用油等回收油脂； |
| 2.产品抽检。 |
| 过期糕点换装销售 | 个别糕点保质期较短，有些企业将已过期的产品更换标签后再进行销售 | 食品信息造假 | 1.检查生产、销售记录及不合格食品处理、不安全食品召回记录，应物料平衡； |
| 2.突击检查有无此类违法行为。 |
| 粽子 | 滥用硫酸铜 | 粽叶染色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查生产企业原料仓库是否有硫酸铜； |
| 2.检查煮制后的粽叶颜色是否正常：用沸水煮的话会有水变绿的现象，属于天然色素，而且它比较不稳定，容易氧化，所以正常煮出来的水开始是绿，慢慢就变黄了。如果煮出的水，一直都是碧绿碧绿的，那么这个粽叶可能添加了色素。 |
| 馒头 | 超范围使用柠檬黄等着色剂 | 消费欺诈，如添加柠檬黄等着色剂冒充玉米馒头 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查加工场所是否有柠檬黄等色素； |
| 2.抽检是否含有柠檬黄等着色剂。 |
| 超范围使用含铝膨松剂 | 改善形态 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查加工场所是否有含铝膨松剂； |
| 2.抽检铝的残留量等。 |
| 违法使用漂白剂硫磺熏蒸 | 改善色泽 | 使用非食用物质 | 1.现场检查加工场所是否有硫磺等物质； |
| 2.抽检二氧化硫残留量。 |
| 25 | 豆制品 | 豆制品 | 超限量使用食品添加剂问题，主要同功能食品添加剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、双乙酸钠、三氯蔗糖 | 生产过程控制不严 | 食品添加剂使用不规范 | 1.检查进货查验记录，查看是否存在原料带入导致添加剂超标情况； |
| 2.检查生产过程中的质量控制情况，是否按规定使用食品添加剂； |
| 使用甲醛等非食用物质 | 生产过程控制不严 | 使用非食用物质 | 1.现场检查生产过程及记录； |
| 2.产品抽检。 |
| 黄曲霉素B1超标 | 原料采购把关不严；贮存条件不符合要求 | 真菌毒素污染 | 1.查看进货记录与验证资料是否一致，合格证明文件或检验记录与购进原料批次是否对应； |
| 2.检查豆坯是否存于冷藏库，表面是否起黏糊状；黄豆是否离地离墙存放，是否受潮、霉变等； |
| 3.产品抽检。 |
| 过期产品换装销售 | 个别企业将已过期的产品更换标签后再进行销售 | 食品信息造假 | 1.检查生产、销售记录及不合格食品处理、不安全食品召回记录，是否物料平衡； |
| 2.突击检查有无此类违法行为。 |
| 非发酵性豆制品 | 使用工业用氯化镁 | 作凝固剂使用，降低成本 | 使用非食用物质 | 查看库存原料，是否存有工业用氯化镁。 |
| 豆腐皮、腐竹等 | 违法添加碱性橙II、碱性嫩黄等非食用物质 | 着色，使产品卖相好看 | 使用非食用物质 | 1.现场检查黄色豆制品生产企业是否有碱性橙及不明黄色物质； |
| 2.抽检是否含碱性橙II、碱性嫩黄等染色剂，重点抽检散装腐皮。 |
| 违法添加硼砂、乌洛托品、吊白块等非食用物质 | 增加韧性、防腐、增白、保鲜、增加口感 | 使用非食用物质 | 1.现场检查腐竹生产企业，主要侧重较小的企业； |
| 2.通过检验硼砂、吊白块等项目鉴别是否存在违规使用非食用物质。 |
| 添加滑石粉 | 使成品变得光滑，色泽明亮 | 食品添加剂使用不规范 | 1.现场检查豆制品生产企业，主要侧重豆腐和豆腐皮的抽检； |
| 2.通过检验滑石粉项目鉴别是否存在违规使用滑石粉。 |
| 豆干 | 超范围使用焦糖色等食品添加剂 | 着色 | 食品添加剂使用不规范 | 1.查看添加剂使用记录，看是否存在超范围使用添加剂的情况； |
| 2.核对投料记录或生产记录、添加剂使用记录，检查是否存在超量使用添加剂的情况。 |
| 违法添加二甲基黄，二乙基黄等非食用物质 | 改善色泽 | 使用非食用物质 | 现场检查是否有二甲基黄、二乙基黄等黄色不明物质； |
| 26 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 微生物指标菌落总数不合格 | 生产过程卫生条件控制不严 | 微生物超标 | 检查生产加工过程中的卫生控制情况，杀菌是否彻底，产品是否密封，是否严格按储存条件存贮。 |
| 使用糖浆或其他原料造假 | 以假充真、以次充好、降低成本 | 人为掺假造假 | 1.抽检蔗糖、果糖、葡萄糖等含量； |
| 2.现场检查是否存有糖浆类物质，采用物料平衡原理判定。 |
| 违法使用氯霉素等禁用兽药 | 防止蜜蜂幼虫生病 | 使用禁用兽药 | 1.抽检蜂蜜中是否含氯霉素等禁用兽药； |
| 2.检查进货查验记录。 |
| 使用有毒野生蜂蜜 | 采收了有毒野生蜂蜜 | 生物毒素污染 | 1.开展对野生蜂蜜危害性的宣传； |
| 2.产品监测。 |