

通城县市场监督管理局

关于印发《2025 年通城县食品安全监督抽检计划》的通知

各市场监管所、相关股室，有关承检机构：

根据咸宁市市场监督管理局关于印发《2025 年咸宁市食品安全监督抽检计划》的通知要求，结合工作实际，制定《2025 年通城县食品安全监督抽检计划》，请遵照执行。



通城县市场监督管理局

2025 年 4 月 27 日

2025 年通城县食品安全监督抽检计划

为进一步加强食品安全监管力度,提高抽检工作的科学性、针对性和靶向性,根据省市场监督管理局 2025 年全省食品安全监督抽检计划及咸宁市市场监管局《关于印发<2025 年咸宁市食品安全监督抽检计划>的通知》要求,结合我县实际,制定《2025 年通城县食品安全监督抽检计划》。

一、工作目的

以落实“四个最严”为根本遵循,坚持“四个统一”,坚持问题导向,深化检管结合,及时消除风险。紧盯高风险食品、高风险项目、高风险区域,充分发挥监督抽检的隐患排查、风险管控、治理评价作用,推动我市食品安全治理精准化、科学化发展,促进食品产业健康有序高质量发展。

二、工作原则

2025 年,我县食品安全监督抽检工作以餐饮食品、地方特色食品、食用农产品为重点,加大农兽药残留、果蔬保鲜剂滥用等的抽检力度。同时,对本地区省级跟踪抽检计划未覆盖到的 2024 年检出不合格的食品生产企业开展跟踪抽检。对主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品,针对不同销售主体、不同品种、不同批次,组织开展“周周检”,保障人民群众“米袋子”“菜篮子”“果盘子”食品安全,

三、工作任务

2025 年我县食品安全监督抽检全年计划完成 2280 批次(见

附件 1），其中食品抽检计划完成 922 批次（见附件 2），食用农产品计划完成 898 批次（见附件 3）。

食品 25 大类 700 批次抽样检验任务原则上由通城县公共检验检测中心承担，按季度均衡下达检验任务，如检验能力和发现问题的能力不足，再作调整。另 1580 批次抽样检验任务通过公开招标确定承检机构。

县局根据实际抽检情况可对年度抽检计划进行调整。

四、工作要求

（一）市场监管部门职责

1. 结合本地实际，制定食品安全监督抽检方案，做好统筹协调工作。落实食品抽检任务分工，按照总局的统一部署，省局的统筹安排，市局的具体谋划。县级局要结合实际，科学确定食品抽检品种及项目，针对食品安全风险信息、舆情事件、食品安全标准变化等动态增补抽检品种项目，利用国抽信息系统校验功能，减少重复抽检；合理安排均衡推进全年抽检任务，针对一季度的时间节点，重点以节令食品或者春节期间社会反馈较多、群众关注度较高的食品品种开展专项监督抽检，合理安排好与上年度抽检的衔接工作；做好辖区内餐饮食品、“三小”食品和食用农产品抽检。

2. 坚持以问题为导向原则，切实做好“你点我检”群众点选工作。聚焦高风险品种、隐患集中环节、往年问题较多区域和企业，结合上年度日常监管反馈的情况，制定食品安全抽检监测计划，综合运用常规抽检、专项抽检和应急抽检，提高抽

检工作的科学性、针对性和靶向性；强化新业态新模式食品抽检，持续开展直播带货、生鲜电商、餐饮外卖抽检，提高网络环节抽检比例；探索组建食品抽检“蓝军”，实施“指南针”行动，对舆情反映的食品问题实施“随时检”，提高主动发现风险的意愿和能力；强化企业信用风险分类结果的运用，对信用风险高的企业适当提高抽检比例；对问题线索企业实施飞行抽检，对检出不合格的企业实施跟踪抽检；充分体现民生需求，发挥“你点我检”小程序作用，常态化开展“你点我检、服务惠民生”活动，提高“你点我检”抽检批次量，定期开展“百姓点检日”和进市场、进校园、进社区、进乡村活动，让食品抽检工作贴近百姓、走进生活，通过看得见、摸得着的食品抽检工作，让老百姓感受到实实在在的食品安全获得感和幸福感。

3. 严格机构管理，不断提升数据质量。落实考核评分制度，对上年度考核不达标的承检机构将取消下年度的承检资格。持续加强承检机构动态管理，确保抽检数据合规、真实、准确。对出现退修率较高承检机构进行约谈，并督促其整改，不断提高数据首次录入的准确率。

4. 及时开展风险预警和核查处置工作。严格落实“四个最严”要求，对检出的不合格食品应立即采取风险控制和核查处置工作。加强协同联动，对发现有严重风险隐患的食品安全问题，依程序限时上报，快速处置。综合运用“三书一函”，重点问题重点督办，督促风险处置落地落实。结合跟踪抽检、“回

头看”等手段，跟踪问效核查处置效果，举一反三深入排查原因，降低问题复发率。

5. 稳妥做好信息公开，及时报送抽检数据。各地要提高政治敏感性，按照《省市场监管局办公室关于加强食品抽检信息公布工作的通知》和“时、度、效”等有关规定要求，稳妥公布食品抽检信息。对涉及到外省生产企业的不合格食品的信息公示，或有可能引发舆情风险的抽检信息，集中向市局报备，由市局统一报省局审核后方可发布。每月 5 日前报送上月数据抽查报表，10 日前完成全部数据修改；每季度结束后的次月 5 日前，在国抽系统内完成《全国食品抽检合格备份样品再利用调查表》的填报。

（二）承检机构职责

1. 加强内部质量控制，确保数据真实可靠。严格依据《食品安全抽样检验工作规范》等相关要求，确保承检机构具备所承担抽检任务涉及食品以及检验项目的检验能力和相关资质，能够对检验结论进行准确判定，不得分包检验任务，不得租赁或者借用他人检测设备。落实承检机构责任，对抽检过程和结果负责，建立承检机构信用评价体系，对违规行为进行记录和惩戒，保障食品安全抽检工作的公正性和权威性。严格规范承检机构行为，确保其独立、客观、公正地开展检验工作。加强内部质量控制，定期开展自查自纠，提升检验技术水平。对检验过程中发现的异常情况，及时报告并妥善处理，确保数据真

实可靠。建立健全档案管理制度，完整记录检验过程和结果，便于追溯和核查。

2. 严格履行保密义务，确保抽检信息不外泄。不得以任何方式向被抽检食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。对检验数据和结果进行加密存储，限制访问权限，防止信息被非法获取。定期组织保密培训，提高员工保密意识，确保信息安全。建立信息泄露应急机制，一旦发现泄露迹象，立即启动应急预案，迅速采取措施，防止事态扩大，确保抽检工作顺利进行。

3. 均衡推进抽检工作，及时报送食品抽检数据情况。严格遵守抽检工作时间进度安排，不得集中突击进行抽样检验。为确保抽检数据的全面性和代表性，合理规划抽样频次和覆盖范围，均衡分配抽样任务。并于每月底将本月的抽检情况及时向市场监管部门反馈，以便于准确全面的掌握食品安全现状，为及时调整抽检方向提供依据。本计划抽检结果应于 2025 年 12 月 15 前全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”。

联系人：李春华

联系电话：13907244696

附件：1. 2025 年县级食品监督抽检计划

2. 2025 年通城县食品安全监督抽检任务安排表

- 3. 2025 年县级食用农产品监督抽检计划安排表
- 4. 2025 年省级及以下食用农产品必检品种、项目表
- 5. 抽样单编号规则表

附件 1

2025年县级食品监督抽检计划

序号	食品大类	计划抽检数	承检机构
1	粮食加工品	66	县公共检验检测中心
		4	
2	食用油、油脂及其制品	19	县公共检验检测中心
		1	
3	调味品	15	县公共检验检测中心
		5	
4	饮料	29	县公共检验检测中心
		1	
5	乳制品	17	县公共检验检测中心
		3	
6	方便食品	8	县公共检验检测中心
		12	
7	饼干	12	县公共检验检测中心
		8	
8	罐头	11	县公共检验检测中心
		4	
9	冷冻饮品	18	县公共检验检测中心
		2	
10	速冻食品	18	县公共检验检测中心
		2	
11	薯类和膨化食品	18	县公共检验检测中心

		2	
12	糖果制品	11	县公共检验检测中心
		9	
13	茶叶及相关制品	18	县公共检验检测中心
		2	
14	酒类	51	县公共检验检测中心
		4	
15	蔬菜制品	16	县公共检验检测中心
		14	
16	炒货食品及坚果制品	15	县公共检验检测中心
		5	
17	蛋制品	10	县公共检验检测中心
18	食糖	12	县公共检验检测中心
		3	
19	水产制品	10	县公共检验检测中心
		5	
20	淀粉及淀粉制品	8	县公共检验检测中心
		7	
21	糕点	30	县公共检验检测中心
		15	
22	豆制品	37	县公共检验检测中心
		13	
23	蜂产品	4	县公共检验检测中心
		1	
24	保健食品	3	县公共检验检测中心
		3	
25	餐饮食品	144	县公共检验检测中心
		144	
26	肉制品	20	

27	水果制品	23	
28	食品添加剂	10	
29	农产品	898	
30	专项	100	县公共检验检测中心
		360	
总合计		700 批次	

说明：25 大类食品 700 批次委托通城县公共检验检测中心实施。

附件 2

2025 年食品安全监督抽检任务安排表

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检测项目	批次数量
粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、赭曲霉毒素 A	70
		小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰	
		挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1a、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）b	
	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	
			玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
		谷物碾磨加工品	米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）a、总汞（以 Hg 计）a、无机砷（以 As 计）a、苯并[a]芘 a	
			其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 Aa	
		谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	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）、二氧化硫残留量、柠檬黄 a	
			米粉制品	较高	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 a、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）b、菌落总数 c、大肠菌群 c、	
			发酵面制品	较高	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）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）a、菌落总数 b、大肠菌群 b	
			其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数 b、大肠菌群 b	
食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）a、黄曲霉毒素 B1b、苯并[a]芘 c、溶剂残留量 d	20
			玉米油	高		
			芝麻油	高		
			橄榄油、油橄榄果渣油	高		
			菜籽油	高		

			大豆油	高		
			食用植物调和油	高		
			其他食用植物油	高		
调味品	酱油	酱油	酱油	较高	氨基酸态氮、全氮（以氮计）a、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	20
	食醋	食醋	食醋	较高	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	
	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮 a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群 ab	
	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）b、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）	
	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值 a、过氧化值 a、铅（以 Pb 计）	
			辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 Ba、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	
			其他香辛料调味品	一般	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 a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、沙门氏菌	
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠 a、呈味核苷酸二钠 a、铅（以 Pb 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 a、大肠菌群 a	
			其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量	
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	

			坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值 a、过氧化值 a、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1b
			辣椒酱	一般	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(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
			火锅底料、麻辣烫底料	一般	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
			其他半固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮 a、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
			其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数 a
	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
	食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			风味食用盐	一般	钡(以 Ba 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
		食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) a

饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标 a、铅（以 Pb 计）b、总砷（以 As 计）b、镉（以 Cd 计）b、总汞（以 Hg 计）b、镍、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	30
			饮用纯净水	高	电导率 a、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）a、总砷（以 As 计）a、镉（以 Cd 计）a、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）a、总砷（以 As 计）a、镉（以 Cd 计）a、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
		果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	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）、菌落总数 abc、大肠菌群 a、霉菌 ac、酵母 ac	
		蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、氰化物（以 HCN 计）a、三聚氰胺 b、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）、菌落总数 cd、大肠菌群 c、霉菌 c、酵母 c、商业无菌 e	
		碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量 a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
		茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚 a、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 b	
		固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质 a、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）b、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 cd、大肠菌群 c、霉菌 c	
		其他饮料	其他饮料	一般	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 ab、大肠菌群 a、霉菌 a、酵母 a	
乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	一般	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪 ^a 、三聚氰胺、商业无菌	20
	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	
	乳制品	液体乳	调制乳	一般	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 ^a 、菌落总数 ^b 、大肠菌群 ^b	
	乳制品	液体乳	发酵乳	一般	脂肪 ^a 、蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	

	乳制品	液体乳	高温杀菌乳	一般	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇 a	
	乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	一般	蛋白质、脂肪 ^b 、复原乳酸度 c、杂质度 c、水分、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数 ^d 、大肠菌群	
方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数 a、大肠菌群 a、霉菌 a	20
		方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分 a、酸价（以脂肪计）（KOH）b、过氧化值（以脂肪计）b、菌落总数 c、大肠菌群 c、霉菌 d	
		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	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）b、过氧化值（以脂肪计）b、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）c、糖精钠（以糖精计）d、菌落总数 e、大肠菌群 e、霉菌 e	
饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）（KOH） ^a 、过氧化值（以脂肪计） ^a 、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）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	20
罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌	15
	罐头	畜禽水产罐头	水产动物类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌	
	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌	
	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、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）、二氧化硫残留量、商业无菌	

	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	一般	铅(以 Pb 计)、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) a、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) b、二氧化硫残留量 [°] 、商业无菌	
	罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1a、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) b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	
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	较高	蛋白质 ab 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) c 糖精钠(以糖精计) 安赛蜜 d 菌落总数 e 大肠菌群 沙门氏菌 柠檬黄 c 日落黄 c	20
速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计) b 糖精钠(以糖精计) d 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) d 菌落总数 g 大肠菌群 g 沙门氏菌 h 金黄色葡萄球菌 h	20
			速冻面食熟制品	较高		
	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计) 铅(以 Pb 计) 亚硝酸盐 c 菌落总数 d 大肠菌群 d 沙门氏菌 d 金黄色葡萄球菌 d 单核细胞增生李斯特氏菌 d	
		速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 菌落总数 bd 大肠菌群 bd 沙门氏菌 b 副溶血性弧菌 c 单核细胞增生李斯特氏菌 c	
	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计) 黄曲霉毒素 B1a	
		速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计) 镉(以 Cd 计) 糖精钠(以糖精计)	
		速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计) 镉(Cd 计) 菌落总数 大肠菌群 霉菌 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 a	
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	较高	水分 酸价(以脂肪计)(KOH) ab 过氧化值(以脂肪计) ab 糖精钠(以糖精计) 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	20
		薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH) 过氧化值(以脂肪计) 铅(以 Pb 计) 菌落总数 大肠菌群	
			冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	
			薯泥(酱)类	一般	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) 商业无菌 沙门氏菌 b 金黄色葡萄球菌 b	
			薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	
			其他薯类食品	一般	沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 a	
糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) a、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、二氧化硫残留量、菌落总数 b、大肠菌群	20

		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	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌 a	
		果冻	果冻	一般	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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	
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	一般	铅（以 Pb 计）a、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、毒死蜱、啉虫脒、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	20
	含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品 ^a	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	
		代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量 a、啉虫脒 b、吡虫啉 c、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 d、三唑磷 e、霉菌 e	
酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度 a、铅（以 Pb 计）b、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	55
	发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）a、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）	
		啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
		葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）a、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
		果酒	果酒	较高	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 a	
	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、安赛蜜	
			以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	
		其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	

		其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、安赛蜜、二氧化硫残留量 b、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（柠檬黄、日落黄、诱惑红）c、大肠菌群 d	30
		蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	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	
		其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	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）、二氧化硫残留量 a	
		食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）a、镉（以 Cd 计）b、总汞（以 Hg 计）c、甲基汞（以 Hg 计）d	
			腌渍食用菌	一般	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	
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	一般	酸价（以脂肪计）(KOH) a、过氧化值（以脂肪计）a、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1b、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）c、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）c、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）d、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌 e	20
			其他炒货食品及坚果制品	一般		
蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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）、沙门氏菌 ab	10
		干蛋类	干蛋类	一般	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 a	
		冰蛋类	冰蛋类	一般		
		其他类	其他类	一般	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）、菌落总数 ac、大肠菌群 ac、沙门氏菌 bc	
食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	15
			绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
			赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
			红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	
			冰糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、、二氧化硫残留量、螨、	
			冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、二氧化硫残留量、螨	
			方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
			其他糖	一般	蔗糖分 a、总糖分 b、色值 c、还原糖分 d、二氧化硫残留量、螨、菌落总数 e、大肠菌群 e、霉菌 e、酵母菌 e	

水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计）a、菌落总数 b、大肠菌群 b、	15
			预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
		盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 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）	
			盐渍藻	较高	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）	
			其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
		鱼糜制品	预制鱼糜制品	高	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）	
		熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		生食水产品	生食动物性水产品	高	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（以即食海蜇中 Al 计）a、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 b、副溶血性弧菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b	
		其他水产制品	其他水产制品	高	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）a、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 b	
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母 a、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素 b	15
		淀粉制品	粉丝粉条	较高	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）铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、	
			其他淀粉制品	较高	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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）a、二氧化硫残留量	
糕点	糕点	糕点	面包	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	45

	糕点	月饼	月饼	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a、过氧化值（以脂肪计）a、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 b、大肠菌群 b、霉菌 c	
	粽子	粽子	粽子	一般	过氧化值（以脂肪计）a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 b	
	糕点	糕点	糕点	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）a，过氧化值（以脂肪计）a，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），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），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），合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红），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 b，大肠菌群 b，霉菌 c	
豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）a、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）b、大肠菌群 c	50
		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	
			豆干、豆腐、豆皮等	较高	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）a、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）a、铝的残留量（干样品，以Al计）b、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）c、大肠菌群 d、金黄色葡萄球菌 d	
		其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群 a	
蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、呋喃西林代谢物 a、呋喃唑酮代谢物 a、诺氟沙星 b、氧氟沙星 b、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	5
		蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸 a、酸度 a、蛋白质 a、呋喃西林代谢物 b	

		蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数 a、大肠菌群 a、霉菌 a	
		蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数 a	
保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	（硬胶囊剂和茶剂样品）水分 a；（口服液样品）可溶性固形物；（软胶囊样品）酸价 a、过氧化值 a, b, （片剂样品）崩解时限，灰分 a, 铅（Pb）c, 总砷（As）c, 总汞（Hg）c, d, （明胶硬胶囊样品）硬胶囊壳中的铬 e, 菌落总数 f, g, 大肠菌群 g, 霉菌和酵母 g	6
餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	288
			包子(自制)	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
			其他发酵面制品（自制）	较高	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）	
			油饼油条（自制） ^a	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	
			水饺馄饨等（自制）	较高	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）	
			凉皮类（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
			其他生制面制品（自制）	较高	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）	
		大米制品(自制)	发酵米粉制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
			其他米类制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	较高	铬（以 Cr 计）	
			酱卤肉制品(自制)	较高	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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
			油炸肉类（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			熏烧烤肉类（自制） ^a	较高	苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）	

		预制肉类 (自制)	腌腊肉制品 (自制)	较高	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)
			肉糜制品 (自制)	较高	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)
	调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
	水产制品 (自制)	预制水产 制品(自制)	生食动物 性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计) a
			熟制水产品 (自制)	较高	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)
	饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁类 及其饮料 (自制)	较高	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			奶茶(自制)	较高	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜
			豆浆(自制)	较高	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			其他饮料 (自制)	较高	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
	坚果及籽 类食品(自制)	坚果及籽 类食品(自制)	花生制品 (自制) a	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) b、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) b、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) b
			熟制毛豆 (自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
	焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			面包(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			饼干(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH) a、过氧化值(以脂肪计) a、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)

	食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	食用植物油(煎炸过程用油)	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	
	蔬菜制品(自制)	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	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)	
	豆制品(自制)	豆制品(自制)	非发酵性豆制品(自制)	较高	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)	
	淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	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)a	
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)b、大肠菌群	
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)a、大肠菌群	
肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	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)	20
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计) 铅(以Pb计) 总砷(以As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 诱惑红b 苋菜红b 酸性红b) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计) 大肠菌群 沙门氏菌b 金黄色葡萄球菌 单核细胞增生李斯特氏菌b 致泻大肠埃希氏菌	
		油炸肉制品	油炸肉制品	高	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) 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌 单核细胞增生李斯特氏菌 致泻大肠埃希氏菌	
		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计) 总砷(以As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) 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) 合成着色剂(柠檬黄 日落黄 胭脂红) 菌落总数b 大肠菌群b 沙门氏菌c 商业无菌d	
		熟肉干制品	熟肉干制品	高	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 菌落总数c 大肠菌群c 沙门氏菌d	
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘 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(柠檬黄b 日落黄b 胭脂红) 菌落总数c 大肠菌群c 沙门氏菌d	
		熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计) 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 合成着色剂(胭脂红 诱惑红b) 菌落总数 大肠菌群 沙门氏菌	
水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类 凉	较高	铅(以Pb计) 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 山梨酸	23

			果类 果脯类 话化类 果糕类		及其钾盐（以山梨酸计） 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 糖精钠（以糖精计） 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 二氧化硫残留量 合成着色剂（亮蓝 柠檬黄 日落黄 苋菜红 胭脂红） 相同色泽着色剂混合使用时各自用 量占其最大使用量的比例之和 菌落总数 大肠菌群 霉菌	
		水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计） 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） de 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） d 糖精钠（以糖精计） 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） f 菌落总数 g 大肠菌群 霉菌	
		果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计) 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) 菌落总数 大肠菌群 霉菌 商业无菌 b	
食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb) 砷 致病性微生物 a	10
		食品用香精	食品用香精	一般	砷 含量/无机砷含量 菌落总数 a	
		单一食品添加	明胶	较高	铬(Cr) 铅(Pb) 总砷(As) 二氧化硫 过氧化物	
			糖精钠	一般	糖精钠含里 干燥失重 总砷 铅(Pb) 酸度和碱度 苯甲酸盐和水杨酸盐	
			环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)硫酸盐 PH(100g/L 水溶液)干燥减里 氨基磺酸环己胺双环己胺吸光值(100g/L 溶液) 透明度(以 100g/L 溶液的透光率表示) 重金属 砷(As)	
			碳酸钠	一般	总碱量（以干基计） 总碱量(以湿基计) 水不溶物(以干基计) 氯化物(以干基计) 铁(Fe) (以干基计) 铅(Pb) (以干基计) 砷(As) (以干基计)	
			碳酸氢钠	一般	总碱量（以干基计） 总碱量（以湿基计） 水不溶物(以干基计) 氯化物(WaCl 计) (以干基计) 铁(Fe) (以干基计) 铅(Pb) (以干基计) 砷(As) (以干基计)	
			焦糖色	一般	吸光度 10. e1m%(610nm) 氮氮(以 W 计) 二氧化硫(以 S02 计) 4-甲基咪唑:2 总氮(以 可 计) 总硫(以 S 计) 总砷(以 计) 铅(Pb) 总汞(以 Hg 计)	
			蜂蜡	一般	过氧化值 酸值(以 KOH 计) 皂化值(以 KOH 计) 熔程 甘油和其他多元醇 铅(Pb) 巴西棕榈蜡 纯白地蜡 石蜡及其他蜡脂肪 日本蜡 松脂和皂质	
			红曲米	一般	水分 黄曲霉毒素 B1 色价 细度 150Hm(100 目) 通过率 b 总砷 重金属(以 Pb 计) 大肠菌群 沙门氏菌 志贺氏菌 金黄色葡萄球菌	
			红曲红	一般	色价 11%cm(495 士 10)nm 干燥减里 铅(Pb) 砷(As)	
			红曲黄色素	一般	色价 11%cm(476 士 10)nm 干燥减里 灼烧残渣 铅(Pb) 总砷	
		胶基	胶基	一般	铅（Pb） 总砷	
		食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb) 总砷 菌落总数 大肠菌群 大肠埃希氏菌沙门氏菌 抗菌活性 a	
合计						922

附件 3

2025 年食用农产品监督抽检计划安排表

食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	检测项目	批次数
畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素，克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇，恩诺沙星，磺胺类（总量），甲氧苄啶，氟苯尼考，地塞米松，林可霉素	50
			牛肉	高	克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇，恩诺沙星，磺胺类（总量），甲氧苄啶，林可霉素	
			羊肉	较高	氯霉素，克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇，氟苯尼考，林可霉素	
			其他畜肉	一般	氯霉素，克伦特罗，莱克多巴胺，沙丁胺醇	
		禽肉	鸡肉	较高	氯霉素，氧氟沙星 a，培氟沙星 a，诺氟沙星 a，恩诺沙星，沙拉沙星，磺胺类（总量），氟苯尼考，多西环素，尼卡巴嗪	
			鸭肉	较高	氯霉素，氧氟沙星 a，恩诺沙星，磺胺类（总量），氟苯尼考	
			其他禽肉	较高	氯霉素，氧氟沙星 a，恩诺沙星，磺胺类（总量）	
水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	一般	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，沙拉沙星，磺胺类（总量），地西泮，氧氟沙星，诺氟沙星，培氟沙星	56
			淡水虾	一般	镉（以Cd计），孔雀石绿，呋喃唑酮代谢物，呋喃妥因代谢物，恩诺沙星，磺胺类（总量），氧氟沙星，诺氟沙星	
		海水产品	海水鱼	一般	镉（以Cd计），孔雀石绿，呋喃唑酮代谢物，呋喃它酮代谢物，呋喃西林代谢物，恩诺沙星，磺胺类（总量），氧氟沙星，培氟沙星，诺氟沙星	
		其他水产品	其他水产品	一般	镉（以Cd计）a，孔雀石绿，氯霉素，呋喃唑酮代谢物b，呋喃西林代谢物b，呋喃妥因代谢物b，恩诺沙星c，磺胺类（总量）c，氧氟沙星c，诺氟沙星c	
			（重点品种：牛蛙）			
蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	高	铅（以Pb计），总汞（以Hg计），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）	482
		鳞茎类蔬菜	葱	高	铅（以Pb计），镉（以Cd计），毒死蜱，甲基异柳磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫嗪，水胺硫磷，戊唑醇，氧乐果，乙酰甲胺磷	
			韭菜	高	铅（以Pb计），镉（以Cd计），阿维菌素，毒死蜱，腐霉利，甲胺磷，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，三氯杀螨醇，三唑磷，氧乐果，乙酰甲胺磷	

		叶菜类蔬菜	结球甘蓝	一般	毒死蜱、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果
			菠菜	高	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），阿维菌素，毒死蜱，氟虫腈，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，水胺硫磷，氧乐果，乙酰甲胺磷
			普通白菜	一般	镉（以 Cd 计），阿维菌素，吡虫啉，敌敌畏，啉虫脒，毒死蜱，氟虫腈，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，噻虫胺，氧乐果
			大白菜	一般	镉（以 Cd 计），阿维菌素，吡虫啉，毒死蜱，氟虫腈，甲拌磷，氧乐果，乙酰甲胺磷
			芹菜	高	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），阿维菌素，毒死蜱，氟虫腈，甲拌磷，甲基异柳磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫胺，辛硫磷，氧乐果
			油麦菜	一般	阿维菌素，吡虫啉，毒死蜱，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，腈菌唑，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫嗪，氧乐果
		茄果类蔬菜	辣椒	一般	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），倍硫磷，吡虫啉，丙溴磷，啉虫脒，毒死蜱，呋虫胺，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫胺，噻虫嗪，三唑磷，氧乐果
			茄子	一般	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），毒死蜱，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，甲胺磷，甲拌磷，克百威，噻虫胺，噻虫嗪，氧乐果
			甜椒	一般	镉（以 Cd 计），阿维菌素，吡虫啉，毒死蜱，克百威，噻虫胺，噻虫嗪，氧乐果
			番茄	一般	吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、噻虫嗪
		豆类蔬菜	菜豆	一般	倍硫磷，吡虫啉，毒死蜱，甲胺磷，克百威，灭蝇胺，噻虫胺，氧乐果，乙酰甲胺磷
			食荚豌豆	一般	阿维菌素，吡啶醚菌酯，毒死蜱，多菌灵，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，灭蝇胺，噻虫胺，噻虫嗪，氧乐果
			豇豆	高	倍硫磷，啉虫脒，毒死蜱，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，甲拌磷，甲基异柳磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，灭蝇胺，噻虫胺，噻虫嗪，氧乐果
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	高	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），吡虫啉，敌敌畏，毒死蜱，甲拌磷，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫胺，噻虫嗪，二氧化硫残留量
			山药	一般	铅（以 Pb 计），毒死蜱，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，涕灭威
			胡萝卜	一般	铅（以 Pb 计），毒死蜱，氟虫腈，甲拌磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫胺
			萝卜	一般	铅（以 Pb 计），毒死蜱，甲胺磷，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，噻虫嗪，氧乐果
		瓜类蔬菜	黄瓜	一般	阿维菌素，毒死蜱，腐霉利，克百威，噻虫嗪，氧乐果，乙螨唑，异丙威

水果类	水果类	仁果类水果	苹果	一般	敌敌畏，啉虫脒，毒死蜱，甲拌磷，克百威，氧乐果	250
			梨	一般	吡虫啉，毒死蜱，克百威，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，氧乐果，苯醚甲环唑，噻虫嗪，乙螨唑，乙酰甲胺磷	
		柑橘类水果	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
			橙	较高	丙溴磷，克百威，联苯菊酯，三唑磷，水胺硫磷，氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		浆果和其他小型水果	草莓	较高	阿维菌素、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉	
			猕猴桃	一般	敌敌畏，多菌灵，氯吡脒、氧乐果	
			桑葚	较高	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），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），多菌灵	
			葡萄	较高	苯醚甲环唑，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，联苯菊酯，氟唑菌酰胺，戊唑醇，腈苯唑	
		热带和亚热带水果	荔枝	一般	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、吡唑醚菌酯、除虫脒、氰霜唑、乐果	
			芒果	一般	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
			香蕉	高	苯醚甲环唑，吡唑醚菌酯，多菌灵，氟虫腈，腈苯唑，吡虫啉，噻虫胺，噻虫嗪，联苯菊酯，烯唑醇，氟唑菌酰胺	
			龙眼	一般	二氧化硫残留量，克百威，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，氧乐果	
			杨梅	较高	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），甜蜜素（以环己基氨基 磺酸计），敌敌畏，氧乐果，啉虫脒	
鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	磺胺类(总量) 甲氧苄啉 多西环素 恩诺沙星 氧氟沙星 氯霉素	10
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	高	酸价（以脂肪计）（KOH）a，过氧化值（以脂肪计），铅（以 Pb 计）b，镉（以 Cd 计）c，黄曲霉毒素 B1c	50
合计						898

附件 4

2025 年省及省以下食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	
			牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	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、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、多菌灵、水胺硫磷	

			豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
		豆芽	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 SO ₂ 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)	
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、毒死蜱	
			芋	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	2	蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、铅(以 Pb 计)、三唑磷	
			韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、水胺硫磷、三唑磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	

3		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、倍硫磷、啉虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅(以 Pb 计)、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	
			甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
			茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺	铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		叶菜类蔬菜	芹菜	甲拌磷、噻虫胺、毒死蜱	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啉虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
			海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	

3	水产品	其他水产品	其他水产品(重点品种: 牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉(以 Cd 计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	a.仅蛙科、鳖科 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
4	水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
			橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
			柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
		热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	

			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	
			龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B ₁ (重点品种：花生)	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺	仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁ 。

注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2025 年版)中相应食品类别要求检验。

2.酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。

3.海水蟹、虾蛄中镉(以 Cd 计)仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日(含)之后的产品检测。

4.可选项目选择原则：

1)金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。

2)可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2021、GB 2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位),符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

5.因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鲑鱼外的其他水产品，其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

6.抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

4.1.2 抽样单编号规则改变



新版抽样单规则由3位任务级别字母加17位阿拉伯数字组成，特殊情况在编号后增加2位任务性质字母。
如专项抽检任务在编号末尾增加“ZX”；跟踪抽检任务在编号末尾增加“GZ”。
编号格式为：任务级别字母（3位字母）+任务年份编号（2位数字）+任务来源编号（6位数字）+抽样单位编号（4位数字）+内部流水号码（5位数字）+特殊任务性质字母（2位字母）。

任务类型	总局本级	转移支付	省抽	地市抽	县抽
监督抽检	GBJ	GZJ	SBJ	DBJ	XBJ
风险监测	GBC	GZC	SBC	DBC	XBC
评价性抽检	GBP	GZP	SBP	DBP	XBP
监督抽检搭载风险监测	GJC	ZJC	SJC	DJC	XJC