

2025 年赤壁市食品安全监督抽检计划

为持续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，及时开展风险预警，严厉打击违法违规行为，科学研判赤壁市食品安全总体情况，按照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，结合我市实际，制定本计划。

一、工作任务

2025年，赤壁市食品安全监督抽检计划开展抽检2280批次（食用农产品520批次）。抽检任务总批次数不少于4批次/千人，其中食用农产品任务量不少于1批次/千人。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，对我市省级跟踪抽检计划未覆盖到的2024年检出不合格的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、不同批次组织开展抽检，保障人民群众“米袋子”“菜篮子”“果盘子”食品安全。抽样检验按照《咸宁市食品安全监督抽检实施细则（2025年版）》及《2025年咸宁市食用农产品专项检验项目表》要求执行。

市局根据实际抽检情况可对年度抽检计划进行调整。

二、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，咸宁市局的具体谋划，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，针对每季度的时间节点，重点以节令食品或者社会反馈较多、群众关注度较高的食品品种开展监督抽检；做好辖区内餐饮食品、“三小”食品和食用农产品抽检。婴幼儿配方食品原则上由市场监管总局组织开展，如确需对辖区内生产的婴幼儿配方食品开展抽检的，应进行全项目检验。原则上不将标签标识、感官等无需通过仪器设备检验的列为抽检项目。

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，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，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。参照《湖北省市场监管局食品安全承检机构考核管理办法（试行）》，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。同时，不得将国抽系统中监管部门的管理员账号随意交由承检机构使用，杜绝既当运动员，又当裁判员的现象发生。

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。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，集中向咸宁

市局报备，由咸宁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（非标准检验方法除外），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. 厉行节俭，发挥合格备份样品再利用价值。积极开展食品抽检合格备份样品合理再利用工作，建立合格备份食品合理利用工作台账，完善样品的检测前、检测中、检测后的管理，保证合格备份食品利用有序、透明、高效，妥善保存合格备份食品和利用情况记录，多渠道做好合格备份样品再利用工作，做到物尽其用、节约资源、造福社会。

4. 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，以便于准确全面地掌握食品安全现状，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5日前全部录入“国家食品安全抽样检验信息系统”。

联系人：沈飞雪

联系电话：0715-5350717

- 附件：
1. 2025年赤壁市食品监督抽检计划数
 2. 2025年赤壁市食品监督抽检计划安排表
 3. 2025年赤壁市食用农产品监督抽检计划分配表
 4. 2025 年咸宁市食用农产品专项检验项目表
 5. 2025年跟踪抽检食品生产企业名单
 6. 食品安全监督抽检报告检验结果汇总表

附件 1

2025 年赤壁市食品监督抽检计划数

序号	食品大类		2025 年计划数	承检机构
1	粮食加工品		152	
2	食用油、油脂及其制品		60	
3	调味品		60	
4	肉制品		92	
5	乳制品		68	
6	饮料		100	
7	方便食品		64	
8	饼干		36	
9	罐头		32	
10	冷冻饮品		32	
11	速冻食品		28	
12	薯类及膨化食品		40	
13	糖果制品		28	
14	茶叶及相关制品		36	
15	酒类		100	
16	蔬菜制品		68	
17	水果制品		40	
18	炒货食品及坚果制品		40	
19	蛋制品		40	
20	食糖		20	
21	水产制品		40	
22	淀粉及淀粉制品		40	
23	糕点		148	
24	豆制品		60	
25	蜂产品		8	
26	保健食品		20	
27	餐饮食品		300	
28	食品添加剂		8	
29	食用农产品 (520 批次)	畜禽肉及副产品	100	
		蔬菜	148	
		水产品	52	
		水果类	160	
		鲜蛋	40	
		生干坚果与籽类食品	20	
合计			2280	

附件2

2025 年赤壁市食品监督抽检计划安排表

序号	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	抽检批次
1	粮食加工品 (152 批次)	其他粮食加工品	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	8
			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	92
			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	20
			谷物碾磨加工品	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	4
				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	4
				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、合成着色剂（柠檬黄）a	24
				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	
				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	
				其他谷物粉类制品	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	

2	食用油脂及其制品 (60 批次)	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	40
				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		
				油茶籽油	高		
				其他食用植物油	高		
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价 a、过氧化值 a、丙二醛 a、苯并[a]芘	8
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群 a、霉菌 a	12
3	调味品 (60 批次)	酱油	酱油	酱油	一般	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	4
		食醋	食醋	食醋	一般	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	12

		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）	4
		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	较高	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	较高	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	32
				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	8
				液体复合调味料	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	
		食盐	味精	味精	一般	谷氨酸钠	
			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	
4	肉制品(92批次)	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)	8

			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）、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、诱惑红、苋菜红、酸性红）	
		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 a、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b、致泻大肠埃希氏菌 b	4
			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 a、金黄色葡萄球菌 a、单核细胞增生李斯特氏菌 a、致泻大肠埃希氏菌 b	
			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、诱惑红）、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b、商业无菌 c	40
			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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b	12
			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、日落黄、胭脂红）、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b	8
			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）、菌落总数 a、大肠菌群 a、沙门氏菌 b	20
5	乳制品（68 批次）	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	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	40

				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪 a、三聚氰胺、商业无菌	
				高温杀菌乳	高	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	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 a、菌落总数 b、大肠菌群 b	
				发酵乳	高	脂肪 a、蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂粉、部分脱脂）和调制乳粉	高	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	24
			乳清粉和乳清蛋白粉（含企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	4
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 a、大肠菌群 b、菌落总数 b	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度 a、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌 b、菌落总数 a、大肠菌群、霉菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数 a、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	
6	饮料（100 批次）	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	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	40

			饮用纯净水	较高	电导率、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	较高	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	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、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	24
			蛋白饮料	一般	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	16
			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	一般	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	12
			固体饮料	较高	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	4
			其他饮料	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、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	4

7	方便食品 (64 批次)	方便食品	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	24
			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	24
			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	16
8	饼干 (36 批次)	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	36
9	罐头 (32 批次)	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	8
				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	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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	24

				蔬菜类罐头	较高	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	
				食用菌罐头	较高	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c、商业无菌	
				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	
10	冷冻饮品(32批次)	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)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、柠檬黄 c、日落黄 c、菌落总数 d、大肠菌群、沙门氏菌	32
11	速冻食品(28批次)	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)a、糖精钠(以糖精计)b、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)b、菌落总数c、大肠菌群c、沙门氏菌d、金黄色葡萄球菌d	12
			速冻面食	速冻面食熟制品	较高		
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐 a、菌落总数 b、大肠菌群 b、沙门氏菌 b、金黄色葡萄球菌 b、单核细胞增生李斯特氏菌 b	8
			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 ab、大肠菌群 ab、沙门氏菌 d、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	8
			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 a、金黄色葡萄球菌 a	
12	薯类和膨化食品(40批次)	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)	36

			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)a、过氧化值(以脂肪计)a、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	4
				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a、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	铅(以Pb计)、沙门氏菌a、金黄色葡萄球菌a	
13	糖果制品(28批次)	糖果制品(含巧克力制品)	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	12
			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	8
			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	8
14	茶叶及相关制品(36批次)	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄白黑花茶、茶、茶、茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、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)	24
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	12
			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	

15	酒类 (100 批次)	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	60
		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)	32
			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	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
		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	8
				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	
16	蔬菜制 品 (68 批次)	蔬菜制 品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅 (以 Pb 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 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	32
			蔬菜干 制品	蔬菜干 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)、二氧化硫残留量	12

			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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a	24
			食用菌制品	干制食用菌	较高	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	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	
17	水果制品(40批次)	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、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、诱惑红、喹啉黄)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、菌落总数b、大肠菌群、霉菌	24
				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)ab、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)b、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、诱惑红、喹啉黄)c、菌落总数d、大肠菌群、霉菌	16
			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a、大肠菌群、霉菌、商业无菌b	
18	炒货食品及坚果制品(40批次)	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	40
				其他炒货食品及坚果制品	一般		
19	蛋制品(40批次)	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	40
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌a	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌a	

			其他类	其他类	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)、菌落总数 ac、大肠菌群 ac、沙门氏菌 bc	
20	食糖 (20 批次)	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	20
				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	蔗糖分、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	
21	水产制品 (40 批次)	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	12
				预制动物性水产干制品	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)	8
				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	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)	8
			熟制动物性水产品	熟制动物性水产品	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)	4

			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	4
			其他水产品	其他水产制品	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)、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	4
22	淀粉及淀粉制品(40批次)	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	8
			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	32
				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	
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数) a、IMO 含量(占干物质,质量分数) b、IG2+P+IG3 含量(占干物质,质量分数) b、果糖(占干基比) c、果糖+葡萄糖(占干基比) d、5-羟甲基糠醛(以吸光度计) c、果糖+葡萄糖含量(以干物质计) e、果糖含量(以干物质计) e、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数) f、干物质(固形物) g、硫酸灰分 h	
23	糕点(148批次)	糕点	糕点	糕点	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)、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	60

			月饼	月饼	较高	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	40
			粽子	粽子	较高	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	20
			面包	面包	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)、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	28
	24	豆制品 (60批次)	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	24
			非发酵性豆制品	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	28
				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)	
			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	8

25	蜂产品 (8 批次)	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	8
			蜂王浆 (含蜂王浆冻品)	蜂王浆 (含蜂王浆冻品)	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	
26	保健食品 (20 批次)	保健食品	保健食品	保健食品	较高	水分 a、可溶性固形物、酸价 a、过氧化值 a、崩解时限、灰分 a、铅(Pb) c、总砷(As) c、总汞(Hg) c、d、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	20
27	餐饮食品 (300 批次)	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷(自制)	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)、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)	80
				包子(自制)	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)、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)	
				油饼油条(自制) a	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	
				凉皮类(自制) a	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)	12
				熏烧烤肉类(自制) a	较高	苯并[α]芘、铅(以 Pb 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	4

		水产制品 (自制)	预制水产品 (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	
		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	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	
		饮料(自制)	饮料(自制)	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)、安赛蜜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	60
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	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)、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	32
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油 a	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	8
		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	4
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒) a	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) b、大肠菌群	100
				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	
28	食品添加剂(8 批次)	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物 a	8
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数 a	

				明胶	较高	铬(Cr) 铅(Pb) 总砷(As) 二氧化硫过氧化物	
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重 a、总砷(以 As 计)、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(以 SO ₄ 计)、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量 a、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(以 Pb 计)、砷(As)	
				碳酸钠	一般	总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以 Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以 NaCl 计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)	
			单一食品添加剂	碳酸氢钠	一般	总碱量(以 NaHCO ₃ 计)、干燥减量 a、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以 Cl 计)、白度、砷(As)、重金属(以 Pb 计)	
				焦糖色	一般	吸光度 E _{0.1%1cm} (610nm)、氨氮(以 N 计)、二氧化硫(以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑 a、总氮(以 N 计)、总硫(以 S 计)、总砷(以 As 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 a、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(100 目)通过率 b、总砷(以 As 计)、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 E _{1%1cm} (495 ± 10) nm、干燥减量 a、铅(Pb)、砷(As)	
				红曲黄色素	一般	色价 E _{1%1cm} (476 ± 10) nm、干燥减量 a、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以 As 计)	
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)	
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、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							1760

附件 3

2025 年赤壁市食用农产品监督抽检计划分配表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
1	畜禽肉及副产品(100 批次)	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、挥发性盐基氮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗	80
			牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、沙丁胺醇、莱克多巴胺	
			羊肉	克伦特罗、磺胺类(总量)、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
		禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、氯霉素	20
2	蔬菜(148 批次)	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、水胺硫磷、毒死蜱、克百威、乙酰甲胺磷	32
			豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、毒死蜱、克百威、乙酰甲胺磷	
			食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵、阿维菌素、毒死蜱、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)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	24
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、甲拌磷、克百威、二氧化硫残留量、镉(以 Cd 计)	24
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、涕灭威、铅(以 Pb 计)	
			芋	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)、甲拌磷	24
			韭菜	毒死蜱、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
		茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、倍硫磷、水胺硫磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、克百威	24
			茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、甲拌磷、克百威、铅(以 Pb 计)	
			甜椒	噻虫胺、阿维菌素、克百威、毒死蜱	
		叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、铅(以 Pb 计)	20

3	水产品 (52 批次)	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、诺氟沙星、氯霉素、培氟沙星	32
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	12
			海水虾	二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以 Cd 计)	
		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	8
4	水果类(160 批次)	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、水胺硫磷	40
			橙	联苯菊酯、氯唑磷、克百威、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			柚	氯唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、克百威	
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脘、氧乐果、多菌灵、敌敌畏	40
			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	
		热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乐果、氧乐果、毒死蜱	80
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
			香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、多菌灵、联苯菊酯、甲拌磷	
			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	
			龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋(40 批次)	鲜蛋	鸡蛋	磺胺类(总量)、甲氧苄啉、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素	40
6	生干坚果与籽类品(20 批次)	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 B1(重点品种:花生)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	20
合 计					520

2025 年咸宁市食用农产品专项检验项目表

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)包含的具体磺胺类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、鱿鱼外的其他水产品，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。

序 号	食品亚类	食品次亚类	食品细类	检验项目	判定依据 (法律法规或标准)	检测方法	限量
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星	GB 31650	GB 31658.17	≤100µg/kg (恩诺沙星 检验结果以恩诺沙星 与环丙沙星之和计)
				磺胺类(总量)	GB 31650	GB 31658.17	≤100µg/kg

			甲氧苄啶	GB 31650	GB/T 21316	≤50 μg/kg
			氯霉素	农业农村部公告第250号	GB 31658.2 GB 31658.20	不得检出
			挥发性盐基氮	GB 2707	GB 5009.228	≤15mg/100g
			土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	GB 31650	GB 31656.11 (方法二)	≤200 μg/kg
			莱克多巴胺	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			沙丁胺醇	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			克伦特罗	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			克伦特罗	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			磺胺类(总量)	GB 31650	GB 31658.17	≤100 μg/kg
			氯霉素	农业农村部公告第250号	GB 31658.2 GB 31658.20	不得检出
		牛肉	土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	GB 31650	GB 31656.11 (方法二)	≤200 μg/kg
			沙丁胺醇	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			莱克多巴胺	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			克伦特罗	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			磺胺类(总量)	GB 31650	GB 31658.17	≤100 μg/kg
			氯霉素	农业农村部公告第250号	GB 31658.2 GB 31658.20	不得检出
		羊肉	莱克多巴胺	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出
			沙丁胺醇	农业农村部公告第250号	GB 31658.22	不得检出

2	蔬菜	禽肉	鸡肉	氟苯尼考	GB 31650	GB 31658.5 GB 31658.20	≤100 μg/kg
				多西环素	GB 31650	GB 31658.17	≤100 μg/kg
				尼卡巴唑	GB 31650	GB 29690	≤200 μg/kg
				氧氟沙星	GB 31650.1	GB/T 20366	≤2 μg/kg
				培氟沙星	GB 31650.1	GB/T 20366	≤2 μg/kg
	豆类蔬菜			氯霉素	农业农村部公告第250号	GB 31658.2 GB 31658.20	不得检出
				噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
				水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.05mg/kg
				毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg
				克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg

		乙硫甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145	≤0.02mg/kg
	豇豆	倍硫磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.05mg/kg
		噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
		噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.3mg/kg
		水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.05mg/kg
		毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg

			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145	≤0.02mg/kg
			噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
			多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453	≤0.02mg/kg
		食荚豌豆	阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379	≤0.05mg/kg
			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.01mg/kg

			乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145	≤0.02mg/kg
豆芽	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠 (以4-氯苯氧乙酸计)	国家食品药品监督管理局农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015年第11号)	BJS 201703 SN/T 3725	不得检出
			6-苄基腺嘌呤(6-BA)	国家食品药品监督管理局农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015年第11号)	BJS 201703	不得检出
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.1mg/kg
			总汞(以Hg计)	GB 2762	GB 5009.17	≤0.01mg/kg
			亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	GB 22556	GB 5009.34	不得使用
根茎类和薯芋类蔬菜	姜	姜	铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.2mg/kg
			噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.2mg/kg
			噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.3mg/kg

			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg
			吡虫啉	GB 2763	B 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379	≤0.5mg/kg
			甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34	不得使用
			镉(以Cd计)	GB 2762	GB 5009.15	≤0.1mg/kg
			咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	GB 2763	NY/T 1456	≤0.3mg/kg
		山药	毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg

			涕灭威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.1mg/kg
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.2mg/kg
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.2mg/kg
			镉(以Cd计)	GB 2762	GB 5009.15	≤0.1mg/kg
		芋	菊酯和高效氯氟菊酯	GB 2763	GB 23200.113 NY/T 761	≤0.01mg/kg
			噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.3mg/kg
鳞茎类 蔬菜	葱		毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.1mg/kg
			甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121	≤0.01mg/kg

			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.1mg/kg
			水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.05mg/kg
		韭菜	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761	≤0.5mg/kg
			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg
			镉(以Cd计)	GB 2762	GB 5009.15	≤0.05mg/kg

			噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.05mg/kg
			啉虫脲	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23584	≤0.2mg/kg
	茄果类 蔬菜	辣椒	倍硫磷	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.05mg/kg
			水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.05mg/kg
			氯氟氯菊酯和高效氯 氟氯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761	≤0.2mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.05mg/kg

			阿维菌素	GB 2763	GB 23200.19 GB 23200.20 GB 23200.121 NY/T 1379	≤0.02mg/kg
		甜椒	克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.02mg/kg
			镉(以Cd计)	GB 2762	GB 5009.15	≤0.05mg/kg
		茄子	噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.05mg/kg
			甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.1mg/kg

			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤0.05mg/kg
叶菜类 蔬菜	芹菜		噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.04mg/kg
			甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.05mg/kg
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	≤0.3mg/kg
			恩诺沙星	GB 31650	农业部1077号公告-1-2008	≤100μg/kg (恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

3	水产品	淡水产品	孔雀石绿	农业农村部公告第250号	GB 31650	GB 31650	GB/T 19857 (液相色谱-串联质谱法)	不得检出 (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)
			地西洋	GB 31650	SN/T 3235	不得检出		
			五氯酚酸钠 (以五氯酚 计)	农业农村部公告第250号	GB 23200.92	不得检出		
			磺胺类 (总量)	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 100 \mu\text{g/kg}$		
			氧氟沙星	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$		
			诺氟沙星	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$		
			氯霉素	农业农村部公告第250号	GB 31658.2	不得检出		
			培氟沙星	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$		
	海水产品	海水鱼	恩诺沙星	GB 31650	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 100 \mu\text{g/kg}$ (恩诺 沙星检验结果以 恩诺沙星与环丙 沙星之和计)		
			氧氟沙星	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$		
			诺氟沙星	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$		
			培氟沙星	GB 31650.1	农业部 1077 号公告-1-2008	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$		
			土霉素/金霉素/四环 素 (组合含量)	GB 31650	GB 31656.11 (方法二)	$\leq 200 \mu\text{g/kg}$		
			二氧化硫残留量	GB2760	GB 5009.34	$\leq 0.1\text{g/kg}$		

			孔雀石绿	孔雀石绿 液相色谱-串联质谱法)	GB/T 19857	不得检出(孔雀石绿检测 结果以孔雀石绿与 隐色孔雀石绿之和 计,以孔雀石绿表 示)
海水虾			氯霉素	农业部公告第250号	GB 31658.2	不得检出
			土霉素/金霉素/四环 素(组合含量)	GB 31650	GB 31656.11(方法二)	≤200 μg/kg
			镉(以Cd计)	GB 2762	GB 5009.15	≤0.5mg/kg
其他水产品	其他水产品 (重点品种:牛蛙)		恩诺沙星 ^a	GB 31650	农业部1077号公告-1-2008	仅蛙科、鳖科食品 动物检测。≤ 100 μg/kg(恩诺沙 星检测结果以恩 诺沙星与环丙沙 星之和计)
			呋喃西林代谢物	农业部公告第250号	GB 31656.13 农业部783号公告-1-2006	仅海参、鳖科食品 动物采用 GB 31656.13检测,其 余产品采用农业 部783号公告 -1-2006检测。 不得检出
			镉(以Cd计) ^b	GB 2762	GB 5009.15	限头足类、腹足类、棘 皮类检测。 ≤2.0mg/kg(去除内脏

			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			毒死蜱	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 NY/T 761 SN/T 2158	≤1mg/kg
			水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969	≤0.05mg/kg
		橙	氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.01mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg

			水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.02mg/kg
			乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145	≤0.02mg/kg
			氯唑磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.01mg/kg
			水胺硫磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.20 NY/T 761	≤0.02mg/kg
		柚	联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969	≤0.05mg/kg
			克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg

		氯吡脞	GB 2763	GB 23200.110 GB 23200.121	≤0.05mg/kg
		氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379	≤0.02mg/kg
	猕猴桃	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453	≤5mg/kg
		敌敌畏	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121	≤0.2mg/kg
		脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	GB 2760	GB 5009.121	不得使用
		苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	GB 2760	GB 5009.28	不得使用
	桑葚	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	GB 2760	GB 5009.28	≤0.5g/kg
		糖精钠（以糖精计）	GB 2760	GB 5009.28	不得使用
		三氯蔗糖	GB 2760	GB 5009.298	不得使用
		吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379	≤0.05mg/kg
		噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.02mg/kg

			噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.02mg/kg
			腈苯唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.05mg/kg
		香蕉	多菌灵	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 NY/T 1453	≤2mg/kg
	热带和 亚热带 水果		联苯菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.146 NY/T 761 SN/T 1969	≤0.1mg/kg
			甲拌磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
			吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.05mg/kg
			噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.04mg/kg

			苯醚甲环唑	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.49 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 5009.218	≤0.2mg/kg
			戊唑醇	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.05mg/kg
			氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379	≤0.02mg/kg
			乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145	≤0.02mg/kg
			吡虫啉	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769 GB/T 23379	≤0.2mg/kg
			吡唑醚菌酯	GB 2763	GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.1mg/kg

		山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	GB 2760	GB 5009.28	≤0.5g/kg
		三氯蔗糖	GB 2760	GB 5009.298	不得使用
		二氧化硫残留量	GB 2760	GB 5009.34	≤0.05g/kg
		克百威	GB 2763	GB 23200.112 GB 23200.121 NY/T 761	≤0.02mg/kg
	龙眼	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	GB 2763	GB 23200.8 GB 23200.113 GB/T 5009.146 NY/T 761	≤0.5mg/kg
		氧乐果	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.121 NY/T 761 NY/T 1379	≤0.02mg/kg
		噻虫胺	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121	≤0.01mg/kg
		噻虫嗪	GB 2763	GB 23200.39 GB 23200.121 GB/T 20769	≤0.01mg/kg
	番木瓜	乙酰甲胺磷	GB 2763	GB 23200.113 GB 23200.116 GB 23200.121 GB/T 5009.103 GB/T 5009.145	≤0.02mg/kg

5	鲜蛋	鸡蛋	磺胺类（总量）	GB 31650.1	农业部 1025 号公告-23-2008	≤10 μg/kg
				甲氧苄啶	SN/T 2538	≤10 μg/kg
				多西环素	GB 31659.2	≤10 μg/kg
	鲜蛋	鸡蛋	恩诺沙星	GB 31650.1	GB/T 21312	≤10 μg/kg（恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计）
			氧氟沙星	GB 31650.1	GB/T 21312	≤2 μg/kg
6	生干坚果与籽类食品	生干籽类	氯霉素	农业农村部公告第250号	GB 31658.20	不得检出
			酸价（以脂肪计）(KOH)	GB 19300	GB 19300 GB 5009.229	除芝麻外产品检测。 ≤3mg/g
			黄曲霉毒素 B1(重点品种：花生)	GB 2761	GB 5009.22	限花生检测。 ≤20 μg/kg
			过氧化值（以脂肪计）	GB 19300	GB 19300 GB 5009.227	≤0.40g/100g
			铅(以Pb计)	GB 2762	GB 5009.12	限莲子检测。 ≤0.2mg/kg
			镉(以Cd计)	GB 2762	GB 5009.15	限花生检测。 ≤0.5mg/kg

附件 5

2025 年跟踪抽检食品生产企业名单

序号	生产企业名称	生产企业地址	食品品种	辖区所
1	赤壁市杨佳 酱酒坊	咸宁市赤壁市车埠镇 东街38号	白酒	车埠所
2	赤壁市黎文 酒业铺	湖北省咸宁市赤壁市 赤壁大道72号	白酒	茶庵岭所
3	赤壁市萱乐卤坊	赤壁市铁山社区 (一中对面)赤壁大道	酱卤肉制品	茶庵岭所

附件 6

食品安全监督抽检报告检验结果汇总表（2025 年*月）

报送单位（盖章）：*****

联系人：*****

联系电话：*****

报送时间：2025. **. **

序 号	被抽 检单 位所 在市 州	抽 样 编 号	受 检 单 位 名 称	受 检 单 位 地 址	生 产 企 业 名 称	生 产 企 业 地 址	产 品 名 称	型 号 规 格	商 标	生 产 日 期 / 批 号	抽 检 结 果	不 合 格 项 目				承 检 机 构	抽 样 环 节	业 态 （ 抽 样 地 点 ）	区 域 类 型	检 验 报 告 编 号	抽 检 类 型	季 度	食 品 大 类	食 品 亚 类	食 品 品 种	食 品 细 类		
1													检 验 项 目	判 断 依 据	实 测 值	标 准 值												
2																												