

扎兰屯市市场监督管理局

ᠵᠠᠯᠠᠨᠲᠤᠰᠢ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠠᠨ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠠᠨ ᠮᠠᠮᠤᠯᠠᠭᠠᠨ

扎兰屯市市场监督管理局关于印发《2025年度扎兰屯市食品安全抽检监测计划》的通知

各股室、站所、执法大队、承检机构：

为科学规范做好2025年全市食品安全抽检监测工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《呼伦贝尔市市场监管局关于印发2025年全市食品安全抽检监测计划的通知》等相关要求，对2022年全市食品安全抽检监测工作做如下安排：

一、工作目标

认真贯彻落实呼伦贝尔市局年度抽检监测工作要求，按时完成食品安全抽检监测任务，组织开展食品安全监督抽检工作，全面掌握全市食品安全状况，及时发现食品安全质量问题和风险隐患，采取有效措施，加大监管力度，防止发生系统性、区域性食品安全风险，促进全市食品安全质量水平不断提高。

二、工作任务

配合自治区局及呼伦贝尔市局完成食品监督抽检、评价性抽检和风险监测任务。聚焦食品生产、食品流通、餐饮服务等重点环节和28个食品大类，237个食品细类全年计划开展食品监督

抽检 940 批次（其中食用农产品抽检任务 310 批次）。

三、工作内容

（一）工作时间和频次

按照全年均衡分配的原则，食品安全抽检监测工作每月组织一次，全部工作于 10 月底完成。根据食品生产经营时令特点，按月分别下达抽检方案并组织实施；季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品在相应季节增加采样量。粽子、月饼等节令性食品要在节前完成抽检工作。根据各类专项整治、应急处置等工作需要，适时下达专项及应急抽检方案并组织实施。做好与承检机构的对接，承检机构需根据抽检方案分别及时提报数据分析报告，并于 11 月 10 日前完成查漏补缺、年度数据分析、工作总结等全部工作。

（二）抽样要求

年度抽检坚持各个环节全覆盖原则，重点在当地食品（食用农产品）批发市场、超市、幼儿园学校食堂、校园周边、餐饮单位等，以及当地小作坊、小摊贩、小餐饮进行食品抽样；各部门应在当地城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等进行食品抽样。

（三）加强过程控制

抽样工作由局机关按抽检监测任务性质组织，各部门具体负

责实施。抽样检验单位应严格按照有关法律法规规定和程序，加强对样品采集、储存运输、检验、结果报送，确保抽样程序合法、样品布点科学随机、样品具有科学性和代表性、检验过程规范可控、检验数据真实准确公正。

（四）及时报送数据结果

抽样、检验数据应及时录入国家食品抽检监测系统。承检机构完成抽样后，应通过抽样终端或手工填录方式，先行将抽样信息通过国家食品抽检监测系统上报，确保抽样信息准确完整。样品应在 15 个工作日内完成检验并将检测结果按时上报，确保数据的准确性、规范性和安全性。

（五）依法采取核查处置措施

核查处置工作各部门应严格按照国家总局《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》等文件要求进行。各市场监管所收到不合格食品检验报告后，应根据有关规定及时启动对不合格食品及其生产经营者的核查处置，并在规定的时限内将核查处置情况及时填报国家食品抽检监测系统（不合格食品核查处置率 100%，核查处置按时完成率 100%）。核查处置工作要做到“五个到位”（即产品控制到位、源头追溯到位、原因排查到位、行政处罚到位、整改落实到位），对涉嫌犯罪的，抽样地市场监管机构及时移交公安机关。

（六）及时公布抽检结果

食品药品安全协调和抽检监测办按照规定要求，及时向社会公布监督抽检结果信息、核查处置信息，并将核查处置信息及时上传国家食品抽检监测系统。

（七）强化结果运用

承检机构应充分利用抽检监测数据开展抽检监测结果分析、评估，报送抽检结果同时报送结果分析报告。食品相关科室应强化抽检监测结果利用。

四、工作要求

（一）加强组织领导。各部门要高度重视食品抽检工作，加强统一领导和组织协调，完善工作机制、工作流程和岗位职责，明确具体责任人，狠抓任务落实。

（二）严格质量控制。各部门要严格遵循抽样流程和工作纪律，及时按照规定通过“国家食品安全抽样检验信息系统”报送抽检数据。加强对组织实施、样品采集、数据报送、信息发布、核查处置等关键环节的培训指导和质量控制。

（三）强化协调配合。各部门发现问题及时上报，对不合格产品涉及2个及以上单位管辖的，各部门要加强信息的相互交流、协作，认真履行监管职责，依法依规开展核查处置工作，不得推诿扯皮、敷衍塞责。

(四) 严肃工作纪律。参与抽检监测的各相关部门及其工作人员应严格遵守廉洁自律有关规定，不得弄虚作假，瞒报、谎报、漏报检测数据，不得擅自发布有关抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益。发现违法违规抽检行为的，依法依规追究相关单位及人员责任。

- 附件： 1. 2025 年扎兰屯市普通食品抽检监测任务表（630 批次）
2. 2025 年扎兰屯市食用农产品抽检监测任务表（310 批次）

扎兰屯市市场监督管理局

2025 年 3 月 27 日

2025年扎兰屯市普通食品抽检监测任务表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	批次数
1	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)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	5
				通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉 (以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5
			挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅 (以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)
		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	
		其他粮食加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣、米粉	玉米粉、玉米片、玉米渣	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	
				米粉	较高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)、苯并[a]芘	
			其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅 (以Pb计)、铬 (以Cr计)、赭曲霉毒素A	
				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)、二氧硫化硫残留量、柠檬黄	
				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 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、合成着色剂 (柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群	15
		谷物粉类制成品	米粉制品	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)、二氧硫化硫残留量、菌落总数、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝、胭脂红)	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	
			花生油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]比、溶剂残留量、特丁基对苯二酚TBHQ	
		玉米油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]比、特丁基对苯二酚 (TBHQ)		

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	芝麻油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	10
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				菜籽油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				食用植物调和油	高	酸价/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	
				煎炸过程用油(餐饮环节)	高	酸价、极性组分	
				食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘	
				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、霉菌	
				3	调味品	酱油	
食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、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)、菌落总数					
酱类	一般	氨基态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠					
调味料酒	一般	氨基态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖					
香辛料类	一般	酸价/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)					
辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV					

			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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	5
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、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	5
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠杆菌	20
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	8
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
				脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分脱全脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	10
				淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠杆菌	
				干酪(奶酪)、再制干酪	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、大肠菌群、霉菌	10
				奶片、奶条等	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	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
				饮用天然矿泉水	高	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠杆菌	
5	乳制品	乳制品	乳清粉和乳清蛋白粉（企业原粉）	乳清粉和乳清蛋白粉（企业原粉）	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	8
			其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	10

包装饮用水	饮用水	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10
	其他饮用水	高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铅(以Pb计)、展青霉素、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、氧化亚氮及其钠盐(以苯甲酸计)	12
	果、蔬汁饮料	较高	二氯化碳气容量、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)、阿斯巴甜、菌落总数、二氧化硫及其钠盐(以苯甲酸计)	
蛋白饮料	蛋白饮料	较高	二氯化碳气容量、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)、阿斯巴甜、菌落总数、二氧化硫及其钠盐(以苯甲酸计)	
碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氯化碳气容量、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)、菌落总数、酵母、茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	10
	茶饮料	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素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、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	
固体饮料	固体饮料	一般	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群	
	其他饮料	较高		
方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高		

7	方便食品	方便食品	调味面制品a	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15
8	饼干	饼干	饼干	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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	15
				饼干	一般	酸价(以脂肪计)、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
9	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)、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)、商业无菌	4
				水产动物类罐头	一般	组胺、无机砷(以As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)	
				水果类罐头	较高	合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、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)	
				蔬菜类罐头	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)、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	5
				冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脂肪	
		速冻面食		水饺、元宵、馄饨等生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	10

品名	速冻食品	其他食品	包子、馒头等熟制品	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	10	
11	速冻食品	速冻谷物食品	玉米等	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	较高	
		速冻肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、胭脂红	一般	
		速冻水产制品	速冻水产制品	过氧化值(以脂肪计)、N-二甲基亚硝酸胺	一般	
		速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	一般	
		速冻水果制品	速冻水果制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	一般	
12	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	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群	较高	
		薯类食品	干制薯类	干制薯类	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)	一般
			冷冻薯类	冷冻薯类	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	一般
			薯泥(酱)类	薯泥(酱)类	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	一般
			薯粉类	薯粉类	铅(以Pb计)	一般
其他类	其他类	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	一般			
13	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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	5	
		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	铅(以Pb计)、沙门氏菌	5	
		果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、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、霉菌、酵母、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基	5	
14	茶叶及相关制品	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、啉虫威、毒死蜱	5	
		含茶制品和代用茶	速溶茶类、其它含茶制品、代用茶	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	10	

15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	白酒、白葡萄酒、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	高	8		
		发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒	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)	较高	8	
			啤酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛、警示语标注	一般		
			葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、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)、二氧硫化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	较高		
			果酒	果酒	果酒	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)	较高		
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	其他发酵酒	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)	较高	5	
			配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	较高		
				以发酵酒为酒基的配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	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)	较高		
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)	较高		
			酱腌菜	酱腌菜	酱腌菜	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占	较高		15
		蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧硫化硫残留量	一般	15	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	一般		
			食用菌制品	干制食用菌	干制食用菌	干制食用菌	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)		一般
				腌渍食用菌	腌渍食用菌	腌渍食用菌	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		一般

17	水果制品	水果制品	蜜钱	蜜钱类、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)、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、乙二胺四乙酸二钠	2
18	炒货食品及坚果制品	水果干制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、啉虫脲、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、啞啉酯、脲菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
		果酱	果酱	果酱	一般	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、大肠菌群、霉菌	2
		炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	再制蛋	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	15
19	蛋制品	再制蛋	再制蛋	再制蛋	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	5
		其他类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	
		干蛋类	干蛋类	干蛋类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	
		白砂糖	白砂糖	白砂糖	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	
21		绵白糖	绵白糖	绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	1.5
		赤砂糖	赤砂糖	赤砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	
		红糖	红糖	红糖	一般	蔗糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨	

24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、富马酸二甲酯、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(以环己基氨基磺酸钠)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)及其钠盐(以丙酸计)、脱氢乙酸钠、其他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌的残留量(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、其他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌的残留量(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	20			
							糕点	糕点	糕点	较高
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	粽子	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	10			
							粽子	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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、丙酸及其钠盐、钙盐、防腐剂混合使用时各自用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	3
25	豆制品	非发酵性豆制品	豆制品	腐乳、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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群	10			
							腐竹、油皮及其再制品	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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、铝的残留量(干样品,以Al计)	10
							其他豆制品	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)、脱氢乙酸钠及其钠盐(以脱氢乙酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群	10

26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数铅(以Pb计)、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、咪唑妥因代谢物、咪唑西林代谢物、咪唑唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸	5
		蜂产品	蜂蜜	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度	
27	餐饮食品	蜂产品	蜂蜜	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	12
		蜂产品	蜂蜜	蜂花粉	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠	
		蜂产品	蜂蜜	蜂产品制品	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)、糖精钠(以糖精计)	
		米面及其制品(自制)		发酵面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	
		肉制品(自制)		油炸面制品(自制)	较高	铬(以Cr计)	
		肉制品(自制)		肉冻、皮冻(自制)	高		
		复合调味料(自制)		火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
		水产及水产制品(自制)		水生动物性水产品(自制)	高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	
		坚果及籽类食品(自制)		花生及其制品(自制)	较高	黄曲霉毒素B1	
		餐具		复用餐饮具	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
		餐具		复用餐饮具(集中清洗消毒各单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	

附件2

2025年扎兰屯市食用农产品抽检监测任务表310批次

食品大类(一)	食品亚类(二)	食品品种(三)	食品细类(四)	风险等级	抽检项目	批次数		
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	沙丁胺醇、氯霉素、磺胺类(总量)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、土霉素	10		
			牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10		
			羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	10		
		禽肉	鸡肉	高	磺胺类(总量)、恩诺沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	10		
			猪肝	高	克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇	5		
		牛肝	高	氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇				
		羊肝	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇				
		猪肾	高	呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)				
		牛肾	高	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇				
		畜副产品	羊肾	高	镉(以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	高	总砷(以As计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考	10
			鸡肝	高	其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
			豆芽	较高	鲜食用菌	较高	6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	
			鲜食用菌	较高	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺	
			鲜食用菌	较高	鲜食用菌	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、敌敌畏、	

芸薹属 类蔬菜	结球甘 蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、涕灭威、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
	菜薹	较高	啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、 甲基异柳磷	
蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、氯氰菊酯和高 效氯氰菊酯、敌敌畏、水胺硫磷	10
	大白菜	较高	吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、克百威	10
	普通白 菜	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、氯氰 菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、甲胺磷	10
	芹菜	较高	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果、克百威、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲萘威、敌敌畏、马拉硫	10
	油麦菜	较高	氟虫腈、氧乐果、乙酰甲胺磷、克百威、灭多威	10
	茄子	较高	镉（以Cd计）、氧乐果、甲胺磷、甲氧菊酯、水胺 硫磷	5
	辣椒	较高	噻虫胺、克百威、氧乐果、镉（以Cd计）、甲胺磷、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉虫脒	10
茄果类 蔬菜	番茄	较高	敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、克百威、辛硫磷	9
	甜椒	较高	吡虫啉、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、 氧乐果	10
	黄瓜	较高	啉虫脒、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、腐霉利	10
豆类蔬 菜	菜豆	较高	噻虫胺、氧乐、果吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、 水胺硫磷	10
	豇豆	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、甲胺磷、乙酰 甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	3
根茎类 和薯芋 类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 涕灭威	8
	胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、氧乐 果	25
	姜	较高	铅（以Pb计）、吡虫啉、噻虫胺、噻虫啉、甲胺磷、 氧乐果、克百威	
	其他	害	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、 地	

			西洋、甲氧卡啉、氟苯尼考、呋喃西林代谢物	回		10		
水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿	高				
		淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	高				
		海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、甲硝唑、呋喃西林代谢物、孔雀石绿	高				
		海水虾	呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿	高				
		海水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物	高		30		
	贝类	贝类	镉（以Cd计）、氯霉素、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿	高				
		其他水产品	镉（以Cd计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	高				
		仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、克百威、氧乐果	较高			
			梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威	较高			
		核果类水果	枣	多菌灵、氟虫脞、氧戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	较高			
桃	敌敌畏、多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果		较高					
油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏		较高					
柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、三唑磷、氯唑磷、杀虫脒		较高					
柚	水胺硫磷、氟虫脞、联苯菊酯		较高					
柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	较高					
	橙	丙溴磷、氧乐果、多菌灵、杀虫脒	较高					
	葡萄	甲胺磷、克百威、辛硫磷、氧乐果、烯酰吗啉	较高					

	浆果和其他小型水果	桑葚	较高	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	10
		草莓	较高	烯酰吗啉、氧乐果、敌敌畏、多菌灵	
		猕猴桃	较高	氯吡脞、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
		香蕉	较高	吡虫啉、腈苯唑、噻虫胺、噻虫嗪、烯啶醇、苯醚甲环唑	
	热带和亚热带水果	芒果	较高	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果	
		杨梅	较高	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	
		火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	
		荔枝	较高	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯	
	瓜果类水果	西瓜	较高	甲胺磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果	
		甜瓜类	较高	甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	鲜蛋	鸡蛋	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、金刚乙胺、金刚烷胺	10
		其他禽蛋	高	氯霉素、氟苯尼考、金刚烷胺、金刚乙胺、呋喃唑酮代谢物	
	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2,4-滴和2,4-滴钠盐	
	生干坚果与籽实类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、螺螨酯	10
		生干籽实类	一般	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、克百威、溴氰菊酯	
	合计				310