

西宁市城中区市场监督管理局文件

城中市监字[2025] 20 号

城中区市场监督管理局关于印发 2025 年城中区食品安全监督抽检计划的通知

各监管所:

现将《2025 年城中区食品安全监督抽检计划》印发给你们，
请遵照执行。

西宁市城中区市场监督管理局

2025 年 4 月 22 日



2025 年城中区食品安全监督抽检计划

为深入贯彻落实党的二十大精神，提升食品安全治理能力，保障群众食品安全，按照市局年度食品安全监督抽检工作要求，结合我区实际制订本计划。

一、工作目标

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻落实“四个最严”重大要求，突出抽检为民，聚焦群众急难愁盼食品安全问题。以问题为导向，依托科技支撑，及时发现问题食品，防范和化解食品安全风险，倒逼生产、经营企业落实食品安全主体责任，保障群众“舌尖上的安全”。

二、工作原则

（一）坚持问题导向。要以发现问题、防控风险为基本原则，从解决群众普遍关心的突出问题入手，聚焦大宗消费和高风险食品品种，围绕涉及群众身体健康的安全性指标和食品安全突出问题开展监督抽检，提高问题发现率。

（二）坚持广泛覆盖。统筹兼顾、点面结合，力争实现中心城区、城乡结合部、村镇等不同区域全覆盖；食品生产、食品生产加工小作坊、流通、餐饮等不同业态全覆盖；大、中、小型不同规模主体全覆盖。

（三）坚持检管结合。充分发挥抽检在监管中的靶向作用，建立抽检与监管互通共享机制，监督抽检为日常监管提供技术支

撑，日常监管为监督抽检提供导向目标，推动监管执法与技术监管同向发挥作用，把现有监管资源、抽检数据资源作用最大化。

三、工作任务

2025 年，我区计划抽检 1000 批次，其中，食用农产品 500 批次，食品 500 批次。

（一）食用农产品抽检

1. 品种及批次。品种覆盖畜禽肉及其副产品、蔬菜、水产品、水果、鲜蛋、豆类、生干坚果与籽类食品等 7 个大类。必检品种及必检项目覆盖率达 100%，且自选项目不少于 2 个，涵盖农药残留、兽药残留、非食用物质、重金属等。根据农产品上市的季节性特点，均衡推进抽检工作，全年完成 500 批次，详见附件一。

2. 抽检场所。对辖区内农贸市场、商超、果蔬店、食品店及农村集贸市场、小区便利店等场所进行抽检，力争全覆盖。

（二）食品抽检

1. 品种及批次。品种覆盖粮食加工品、食用植物油、调味品、肉制品、乳制品、饮料、保健食品等 30 个食品大类。项目涵盖重金属、食品添加剂、非食用物质、微生物等。全年完成 500 批次，详见附件二至附件四。

2. 抽检场所。对辖区内食品生产企业、生产加工小作坊、餐饮食品、食品流通、校园食品等食品生产经营主体。

结合年度抽检任务，开展“你点我检”活动（60 批次）。

四、工作要求

（一）统筹推进抽检工作。各所要按照局计划要求，结合辖区实际，明确抽检品种、项目及业态并做好抽样记录。

（二）依法依规开展抽样。全面落实“双随机、一公开”要求，随机确定抽样人员、随机确定被抽检对象。落实食用农产品监督抽检由属地市场监管所工作人员陪同抽样要求，对食用农产品不能溯源的被抽样单位开展现场监督检查，依法处理违法违规行为。严格按照《食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》《全国食品监督抽检实施细则（2025版）》等法律法规要求，开展抽样工作。

（三）依法进行核查处置。按照“五个到位”要求，规范核查处置，对抽检不合格产品及时采取下架、召回等风险控制措施，并依法开展核查处置工作，强化对多次抽检不合格食品生产经营企业的监管，从严从快处置违法行为。

（四）严肃抽检工作纪律。各承检机构及其工作人员要严格按照相关规定进行抽样、检验和结果上报，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检测数据，确保结果的真实、客观和准确。承检机构及其工作人员不得擅自发布有关抽检的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，牟取不正当利益，发现违法违规行为，一律追究相关单位及人员责任。

附件：1. 2025 年区本级食用农产品监督抽检计划表

2. 2025 年区本级餐饮食品监督抽检计划表
3. 2025 年区本级校园食品及小作坊专项监督抽检计划表
4. 2025 年区本级预包装食品监督抽检计划表

西宁市城中区市场监督管理局

2025 年 4 月 22 日印发

附件1

2024年城中区食用农产品监督抽检计划表

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)	抽检项目	批次
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氯霉素、克伦特罗、氟苯尼考、地塞米松、甲氧苄啶、恩诺沙星	10
				牛肉	地塞米松、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类、克伦特罗	15
				羊肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、氯霉素、恩诺沙星	15
			禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、呋喃西林代谢物	13
				鸭肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、甲硝唑	5
2				其他禽肉	氯霉素、氟苯尼考、多西环素、恩诺沙星、甲硝唑	5
				豆芽	铅（以Pb计）、亚硫酸亚（以SO ₂ 计算）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸钠计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、总汞（以Hg计）	16
				韭菜	毒死蜱、甲拌磷、多菌灵	10
3			鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷	8
				鲜食用菌	百菌清、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、除虫脲	8
				鲜食用菌	百菌清、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、除虫脲	8
4	食用农产品	蔬菜	芸薹属类蔬菜	菜薹	甲拌磷、啉虫脒、毒死蜱	8
				茄子	毒死蜱、甲胺磷、镉（以Cd计）	8

6		茄果类蔬菜	辣椒	啶虫脒、毒死蜱、噻虫胺、倍硫磷、呋虫胺	10
			甜椒	阿维菌素、噻虫嗪、噻虫胺、吡虫啉	10
7		瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、敌敌畏、吡蚜灵	10
8		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、铅（以 Pb 计）	6
			萝卜	毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷	6
			马铃薯	毒死蜱、甲拌磷、铅（以 Pb 计）	6
			胡萝卜	噻虫胺、氟虫脲、甲拌磷	6
			甘薯	毒死蜱、铅（以 Pb 计）、甲拌磷	4
			姜	毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	15
9		叶菜类蔬菜	大白菜	甲拌磷、氧乐果、吡虫啉	10
			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜、上海青）	阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、吡虫啉、克百威	20
			芹菜	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、铅（以 Pb 计）、阿维菌素、敌敌畏	15
			油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒	12
			菠菜	阿维菌素、腐霉利、铬（以 Cr 计）	15

10	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、阿维菌素	10		
			食茭豌豆	毒死蜱、多菌灵、阿维菌素	4		
			菜豆	毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	4		
11	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物	12		
			淡水虾	镉（以Cd计）、孔雀石绿、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	12		
			淡水蟹	呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、镉（以 Cd 计）	6		
12	食用农产品	海水产品	海水鱼	甲硝唑、孔雀石绿、镉（以 Cd 计）	5		
13		海水产品	海水虾	镉（以Cd计）、二氧化硫残留、呋喃妥因代谢物	4		
			海水蟹	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素	4		
			贝类	镉（以Cd计）、无机砷（（以 As 计）、恩诺沙星	4		
14		其他水产品	其他水产品 （重点品种水生陆生）	孔雀石绿、恩诺沙星、镉（以 Cd 计）	3		
15				仁果类水果	苹果	毒死蜱、氧乐果、敌敌畏	10
					梨	毒死蜱、多菌灵、敌敌畏	8
				枣	氧乐果、多菌灵、糖精钠（以糖精计）	8	

17	食用农产品
18	
19	
20	

核果类水果	桃	苯醚甲环唑、多菌灵、敌敌畏	8
	油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果	8
柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10
	柚	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵	4
	柠檬	多菌灵、联苯菊酯、乙螨唑	4
	橙	联苯菊酯、丙溴磷、克百威	10
	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威	8
浆果和其他小型水果	草莓	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5
	猕猴桃	多菌灵、氯吡脘、敌敌畏	5
	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	5
	香蕉	腈苯唑、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、多菌灵、百菌清、苯醚甲环唑	12
热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、氧乐果、吡虫啉、戊唑醇	4
	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4

水果类

				杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	2
21		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素	15
				其他禽蛋	磺胺类（总量）、多西环素、呋喃唑酮代谢物	10
22	食用农产品	豆类	豆类	豆类	赭曲霉毒素A、环丙唑醇、吡虫啉	10
23		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量	6
				生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1（限花生检测）	10
合计				500批次（可按照经营实际，适当予以调整）		

附件2

2025年城中区餐饮食品监督抽检计划表						
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)	抽检项目	批次
1		米面及其 制品(自 制)	小麦粉制 品(自 制)	馒头花卷(自制)	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)	20
				包子(自制)	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)	22
				水饺馄饨等(自制)	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)	11
				油条油饼(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)	12
2	餐饮食品	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品(自制)	亚硝酸盐、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)、纳他霉素	12
				油炸肉类(自制)	亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、N-二甲基亚硝胺	10
				熟肉干(自制)	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红	9
3		调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制,含牛肉 面店制作牛肉面 用牛肉汤)	罂粟碱、吗啡、可待因	15

4		坚果及籽类食品 (自制)	坚果及籽类食品 (自制)	蘸料	罂粟碱、吗啡、可待因	10	
		糕点 (自制)	焙烤食品 (自制)	花生制品 (自制)	黄曲霉毒素B ₁	5	
		粽子	粽子	面包 (自制)	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 (包括脱氢乙酸、脱氢乙酸钠)	17	
		粽子	粽子	粽子	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)	5	
5	餐饮食品	其他餐饮食品	凉菜类 (自制)	凉菜类 (自制)	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)	15	
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	奶茶 (自制)	糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	15	
				果蔬汁饮料 (自制)	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、苋菜红、胭脂红、日落黄, 视产品具体色泽而定)	10	
				冷饮 (自制雪糕)	甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、糖精钠 (以糖精计)	7	
				豆浆 (自制)	糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	8	
				酱腌菜 (自制)	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	10	
				生食动物性水产品 (餐饮)	挥发性盐基氮、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)	5	
				水产及水产品 (餐饮)			
				水产及水产品 (餐饮)			
				蔬菜制品 (自制)	蔬菜制品 (自制)		

	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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）、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、铅（以Pb计）	5
	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	酸价、极性组分	20
	淀粉制品（自制）	小麦粉制品（自制）	酿皮、面筋、凉皮、牛筋面等	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	20
			油炸面制品	过氧化值（以脂肪计）（限油炸面饼检测）	15
		大米制品（自制）	米皮	苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、硼酸、硼砂	5
		凉粉类（自制）	凉粉类（自制）	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）	7
合计	290批次（按照餐饮环节及学校食堂经营实际，部分抽检样品可予以调整）				

2025年城中区校园食品及食品生产加工小作坊监督抽检计划表							批次
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)	抽检项目		
1	粮食加工 品	其他粮食 加工品	谷物粉类 制成品	米粉制品 (米线、米 粉)	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量	6	
				发酵面制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）	10	
				生湿面制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	8	
				糕点 (蛋糕、面包 等)	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、罗藜红、密蒙黄	15	
3	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制 品	酱卤肉制品	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	15	
4	食用油、 油脂及其 制品	食用植物 油	食用植物 油(半精炼 、全精炼)	食用植物调和 油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	3	
5	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌	10	

		发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	3
6	酒类	其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒 (醪糟、甜 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）	6
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、白 酒（原酒）	酒精度、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、β-胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯	6
7	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、 豆皮等	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）	10
8	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食制 品（馄饨、饺 子馅等生制 品）	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数	8
合计	100批次（具体抽检样品可按照校园食品及食品生产加工小作坊实际予以适当调整）					

2025年西宁市城三区预包装食品监督抽检计划表						
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)	检验项目	抽检批次
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品(含藜麦)	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁	1
			谷物粉类制成品	生湿面制品(花卷馒头等)	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	3
				发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	3
2	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	蛋白质、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、山梨酸盐钠	5
3	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	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)、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	4
4	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果制品	糖果	糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、二氧化硫残留量、大肠菌群	3
5	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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)、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)	4
6	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	4
			糕点	糕点	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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)、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	5

7	糕点	糕点	月饼	月饼	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）、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、大肠菌群、霉菌	4
			粽子	粽子	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	2
			酱油	酱油	氨基酸态氮、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）、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、菌落总数（以乙酸计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	1
			食醋	食醋	总酸（以乙酸计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	1
			香辛料类	香辛料类	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、罗丹明B	2
8	调味品	调味品	调味料	固体复合调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、糖精钠（以糖精计）	2
			调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2
			罐 头	果蔬罐头	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）、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）、商业无菌	1
9	罐 头	罐 头		蔬菜类罐头	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）、商业无菌	1

10	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮、其他豆制品等	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、铝的残留量（干样品，以Al计）	2
50批次（具体抽检样品可按照预包装食品实际予以适当调整）						50

