

2025 年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（“你点我检”专项抽检）

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	检验项目	计划批次		
4	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）	6		
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、酸性红、苋菜红）			
		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			
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）			
			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）、N-二甲基亚硝胺			
			熟肉干制品	熟肉干制品	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）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（诱惑红）、N-二甲基亚硝胺			
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群			
			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）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）			
			香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般		酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	10



				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	
				其他香辛料调味品	较高	毒死蜱、克百威、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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）	
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、甜蜜素、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	2	
其他固体调味料			一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、安赛蜜、甜蜜素			
半固体复合调味料		蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	4		
		坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1			
半固体复合调味料		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、二氧化硫残留量、甜蜜素	2		
		火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁			
		其他半固体调味料	一般	安赛蜜、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）			
液体复合调味料		蚝油、虾油、鱼露	一般	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）、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	2		



				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)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	2
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	2
				低钠食用盐	一般	氯化钾、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)	
				风味食用盐	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 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、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 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)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	
10	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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群	4
12	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	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、菌落总数、大肠菌群	8
			薯类食品	干制薯类	一般	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）、商业无茵		
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）		
			薯类食品	其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）		
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜	8	
		发酵酒	黄酒	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)、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	啤酒	一般		酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	较高		酒精度、甲醇、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			果酒	果酒	果酒	较高		酒精度、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、糖精钠（以糖精计）
		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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、甜蜜素	
			其他发酵酒	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	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	亚硝酸盐（以NaNO ₂ 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、



						防腐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、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝）	
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以Pb计）、无机砷、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）	
				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	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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、防腐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、甜蜜素、安赛蜜、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）、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、霉菌	10
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	二氧化硫残留量、菌落总数、霉菌、克百威、氯氟	



						氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）		
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无茵		
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量	4	
			淀粉制品	粉丝粉条		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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				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）、铝的残留量（干样品，以A1计）、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐
				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）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖、果糖+葡萄糖含量、果糖含量、麦芽糖含量、干物质（固形物）、硫酸灰分



2025 年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（“两超一非、掺杂掺假”专项抽检）

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	检验项目	计划批次
4	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)	2
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、酸性红、苋菜红)	
		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	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)	
			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)、N-二甲基亚硝胺	
			熟肉干制品	熟肉干制品	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)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(诱惑红)、N-二甲基亚硝胺	
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以	



						亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群	
			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)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、丙二醇、菌落总数、大肠菌群	2
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	
				发酵乳	高	甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜、蛋白质、脂肪、三聚氰胺、大肠菌群、霉菌、酵母	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				高温杀菌乳	高	铅、丙二醇、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
			乳粉	高	复原乳酸度、杂质度、水分、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数		
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	高	蛋白质、三聚氰胺		
			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、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数、霉菌	
奶片、奶条等固态成型产品	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质					
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、溴酸盐、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、	2



					大肠菌群、铜绿假单胞菌
			饮用纯净水	较高	电导率、三氯甲烷、亚硝酸盐（以NO ₂ -计）、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）、亚硝酸盐（以NO ₂ -计）、溴酸盐、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	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纳他霉素、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用的比例之和
		蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、氰化物、安赛蜜、甜蜜素、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
		碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、霉菌、酵母、阿斯巴甜
		茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、安赛蜜、甜蜜素、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数
		固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、氰化物、安赛蜜、甜蜜素、阿斯巴甜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、



						新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
			其他饮料	其他饮料	较高	阿斯巴甜、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、亮蓝新红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、商业无菌、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐	2
				水产动物类罐头	一般	无机砷(以As计)、铅(以Pb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	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				蔬菜类罐头	较高	商业无菌、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				食用菌罐头	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B1、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其	2



						钾盐（以山梨酸计）、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	
			粽子	粽子	较高	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	

2025 年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（“一老一小、保健食品”专项抽检）

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	检验项目	计划批次
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	根据功效自行确定项目（不少于 2 个检验项目）	16



2025 年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（生鲜电商、直播带货、餐饮外卖新业态专项抽检）

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	检验项目	计划批次
28	餐饮食品	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	2
				熏烧烤肉类（自制）	较高	苯并[α]芘、铅	
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠	4

2025 年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（特色食品专项）

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	检验项目	计划批次
4	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）	4
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、酸性红、苋菜红）	
		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	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）	



			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）、N-二甲基亚硝胺
			熟肉干制品	熟肉干制品	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）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（诱惑红）、N-二甲基亚硝胺
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群
			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）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、丙二醇、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌
				发酵乳	高	甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜、蛋白质、脂肪、三聚氰胺、大肠菌群、霉菌、酵母
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				高温杀菌乳	高	铅、丙二醇、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	高	复原乳酸度、杂质度、水分、蛋白质、三聚氰胺、菌落总数	
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩	高	蛋白质、三聚氰胺
						4



15			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉			
				浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐、菌落总数、大肠菌群、商业无菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质	
	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、甲醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	
		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)、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			果酒	果酒	较高	酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)	
		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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、甜蜜素(以环	
		4					



						己基氨基磺酸计)、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、甲醇、甜蜜素	
			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	
18	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)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌、安赛蜜	4
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、霉菌、安赛蜜	
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以A1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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	4
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以A1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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠	



						菌群、霉菌	
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留量（干样品，以A1计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	
			粽子	粽子	较高	安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	

2025年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（校园食品专项抽检）							
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	检验项目	计划批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	赭曲霉毒素A、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）	4
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰	
		挂面	挂面	挂面	一般	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）	
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	柠檬黄、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	4
		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			



				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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、	
				其他谷物粉类制品	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）	
2	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、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	8
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				菜籽油	高	铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	
				食用植物调和油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				油茶籽油	高	铅（以 Pb 计）、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、	8



						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）、菌落总数	
		食醋	食醋	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）、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	
		酱类	酿造酱	甜面酱、黄豆酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮、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）	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、三聚氰胺、丙二醇、菌落总数、大肠菌群	4
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	
28	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）	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）	4
				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）	
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 A1 计）	



				凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠	
--	--	--	--	--------	----	---------	--

2025年甘南州食品安全监督抽检品种、项目表（地理标志产品专项抽检）

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	检验项目	计划批次
3	调味品	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	1
4	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）	2
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、脱氢乙酸及其钠盐、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、酸性红、苋菜红）	
		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	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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）、菌落总数、大肠菌群、商业无菌、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）	
		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）、N-二甲基亚硝胺		
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、甲硝唑、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、菌落总数、嗜渗酵母计数	1



必检+选检

2025年甘南州食用农产品监督抽检品种、项目表（农产品专项）

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)	必检项目	选检2项目	计划批次
1	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氟苯尼考、地塞米松、甲氧苄啶、恩诺沙星	氯霉素、多西环素	6
				牛肉	地塞米松、磺胺类(总量)、恩诺沙星	氟苯尼考、多西环素	
				羊肉	恩诺沙星	氯霉素、多西环素	
				其他畜肉	恩诺沙星	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗	
			禽肉	鸡肉	恩诺沙星	氟苯尼考、多西环素	6
				鸭肉	恩诺沙星	氟苯尼考、多西环素	
				其他禽肉	甲硝唑、恩诺沙星	氯霉素、多西环素	
			畜副产品	猪肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	氯霉素、恩诺沙星	2
				牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	/	
				羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	环丙氨嗪	
				猪肾	氯霉素、恩诺沙星	呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)	
				牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	恩诺沙星	
				羊肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	镉(以Cd计)、环丙氨嗪	
				其他畜副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	克伦特罗、莱克多巴胺	
				禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢	



					物、呋喃西林代谢物		
			其他禽副产品		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	氯霉素、诺氟沙星	
2	蔬菜	蔬菜	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)	总汞(以Hg计)、铅(以Pb计)	8
			鲜食用菌	鲜食用菌	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯	百菌清、除虫脲	4
			鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	水胺硫磷、三唑磷	4
				韭菜	毒死蜱	敌敌畏、氧乐果	6
			芸薹属类蔬菜	菜薹	毒死蜱	吡虫啉、联苯菊酯	2
			叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、乐果、铬(以Cr计)	阿维菌素、水胺硫磷	6
				大白菜	毒死蜱	阿维菌素、乙酰甲胺磷	6
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	毒死蜱、啶虫脒	敌敌畏、甲拌磷	4
				芹菜	噻虫胺、毒死蜱	敌敌畏、水胺硫磷	10
				油麦菜	阿维菌素	毒死蜱、甲拌磷	10
			茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、啶虫脒	水胺硫磷、乙酰甲胺磷	8
				茄子	毒死蜱	水胺硫磷、乙酰甲胺磷	2
				甜椒	噻虫胺、吡虫啉	镉(以Cd计)、倍硫磷	8
			瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	腐霉利、甲拌磷	2
			豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷	多菌灵、乙酰甲胺磷	2
				豇豆	噻虫嗪、噻虫胺	水胺硫磷、乙酰甲胺磷	6
				食荚豌豆	多菌灵	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺	2
			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	毒死蜱、氟虫腈、噻虫胺	甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	10
				姜	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、二氧化	甲胺磷、甲拌磷	8



					硫残留量、吡虫啉						
				萝卜	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	甲胺磷、甲拌磷	2				
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	4				
3	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星	甲氧苄啶、氟苯尼考	16				
				淡水虾	恩诺沙星	孔雀石绿、氯霉素					
				淡水蟹	镉(以Cd计)	孔雀石绿、氯霉素					
			海水产品	海水鱼	镉(以Cd计)、孔雀石绿	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、甲硝唑					
				海水虾	二氧化硫残留量	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)					
				海水蟹	镉(以Cd计)	氯霉素、呋喃妥因代谢物					
			贝类	贝类	镉(以Cd计)、孔雀石绿	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、					
			其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 a	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)					
			4	水果类	水果类	仁果类水果		苹果	毒死蜱、甲拌磷、氧乐果	敌敌畏、啶虫脒	2
								梨	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	敌敌畏、水胺硫磷	2
核果类水果	枣	氟虫腈、氧乐果				多菌灵、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	2				
	桃	氟硅唑、氧乐果、吡虫啉				敌敌畏、甲胺磷	2				
	油桃	克百威、氧乐果				甲胺磷、敌敌畏	2				
柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯				水胺硫磷、杀扑磷	6				
	柚	联苯菊酯、氯唑磷				水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	8				
	柠檬	联苯菊酯、乙螨唑				多菌灵、水胺硫磷	3				
	橙	联苯菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷				三唑磷、杀扑磷	6				
浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、霜霉威和霜霉威酸盐				氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2				
	草莓	多菌灵、烯酰吗啉				敌敌畏、克百威	2				



					啉			
				猕猴桃	氯吡脞	多菌灵、氧乐果	4	
				桑椹	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)	4	
		热带及亚热带水果		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	甲拌磷、联苯菊酯	8	
				芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇	氧乐果、乙酰甲胺磷	6	
				火龙果	氧乐果、噻虫嗪	甲胺磷、乙酰甲胺磷	2	
				荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯	毒死蜱、苯醚甲环唑	2	
				杨梅	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)	2	
				龙眼	二氧化硫残留量、氧乐果	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2	
				橄榄	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	甲胺磷、戊唑醇	2	
				番木瓜	噻虫胺	噻虫嗪、乙酰甲胺磷	2	
			瓜果类水果		西瓜	氧乐果	乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	2
					甜瓜类	氧乐果	烯酰吗啉、乙酰甲胺磷	2
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、多西环素	氧氟沙星、沙拉沙星	4	
			其他禽蛋	其他禽蛋	磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、多西环素	2	
6	豆类	豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)	赭曲霉毒素A、吡虫啉	2	
7	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	生干坚果	二氧化硫残留量	过氧化值(以脂肪计)、吡虫啉	6	
			生干籽类	生干籽类	黄曲霉毒素B ₁	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	6	
<p>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。</p> <p>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:其中芝底的酸价不纳入2025年监督抽检。</p> <p>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。</p>								



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 GB2763-2021、GB2763. 1-202 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 GB31650-2019、GB31650. 1-202 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, 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。

7. 带*号项目为可选项目中省、市级必检项目。

8. 省级在非*可选项目中选择不少于 3 项, 市级在非*可选项目中选择不少于 2 项, 县级在可选项目中选择不少于 1 项。

2025 年甘南州州级食品安全抽检监测计划分解表

序号	类别	项目	批次	合计
1	普通食品	特色食品专项抽检	20	168
2		生鲜电商、直播带货、餐饮外卖等新业态专项抽检	6	
3		“两超一非、掺杂掺假”专项抽检	10	
4		“一老一小、保健食品”专项抽检	16	
5		校园食品专项抽检	32	
6		地理标志产品专项抽检	4	
7		“你点我检”专项抽检	80	
8	农产品	农产品专项	240	240
总计				408

甘南州 2025 年工业品产品质量抽检计划表

序号	品种	批次
1	有机肥	10
2	地膜	2
3	商品煤	10
4	成品油	10
5	建筑用钢筋	1



6	汽车配件	1
7	人造板（细木工板、胶合板、刨花板、纤维板）	2
8	瓷砖	2
9	燃气灶具	1
10	燃气用具链接用软管	1
11	农村厕具	1
12	油漆	2
13	电动自行车	1
14	安全帽	1
15	消防产品	1
16	液化石油气	1
17	车辆相关产品	1
18	羽绒服	1
19	保温材料	1
20	自救式呼吸机	1
21	儿童智能产品	1
合计		52

