



2025 年玉林市玉州区食品安全监督抽检计划

序号	抽检任务/环节/区域	食品名称	检验项目	抽样批次
1	小作坊抽检	花生油	酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	150
		散装白酒	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、安赛蜜	5
		鲜湿米粉	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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 B ₁ 、镉	4
2	生产厂家抽检	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、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)、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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
		月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	10

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	4
		腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、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、苋菜红、酸性红）、氯霉素	21
		酱卤肉制品	N-二甲基亚硝酸盐、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（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、商业无菌	
		饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O ₂ 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	
		其他类饮用水	耗氧量（以 O ₂ 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	5
3	流通环节抽检	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）、安赛蜜	2
		蔬菜干制品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	40
		干制食用菌	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	20

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
		油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	25
		调味面制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	6
		糕点	酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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）、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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	20
		月饼	酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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	
		米粉制品	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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 B1、镉	15
		挂面	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）	15
		腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、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、苋菜红、酸性红）、氯霉素	20

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
		酱卤肉制品	N-二甲基亚硝酸盐、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（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、商业无菌	5
		调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	10
		灭菌乳	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	5
		糖果	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、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	5
		果冻	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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）	5
		饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O ₂ 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	40
		其他类饮用水	耗氧量（以 O ₂ 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	
		茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
4	餐饮环节抽检	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	
		碳酸饮料（汽水）	二氧化碳气容量、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、霉菌、酵母	
		白酒	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	10
		啤酒	酒精度、甲醛	12
		复用餐饮具	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	30
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	15
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
		其他发酵面制品（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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
		油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	
		其他油炸面制品（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	5
		奶茶（自制）	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂	30

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
		大米（食堂）	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	20
		猪肉	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	
		牛肉	克伦特罗、地塞米松、磺胺类（总量）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、水分	
		羊肉	磺胺类（总量）、林可霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
		鸡肉	恩诺沙星、甲氧苄啶、多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
		鸭肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、恩诺沙星	
5	流通领域市县农产品专项抽检	豇豆	倍硫磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、甲基异柳磷、水胺硫磷	180
		食荚豌豆	多菌灵、噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪	
		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）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）	
		姜	镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		葱	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威	

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
		韭菜	镉（以 Cd 计）、腐霉利、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、多菌灵	
		辣椒	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、啶虫脒、毒死蜱、克百威、氧乐果	
		茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、克百威、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷	
		菠菜	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、氟虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲基异柳磷、腈菌唑、甲拌磷、氧乐果	
		普通白菜	毒死蜱、氟虫脒、阿维菌素、啶虫脒、氧乐果	
		贝类	氯霉素、氟苯尼考、镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）	
		淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、地西洋、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素	
		淡水虾	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素	
		海水虾	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）	
		海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、氧氟沙星	
		其他水产品 （恩诺沙星 重点品种：牛 蛙；镉重点品 种：鱿鱼）	恩诺沙星 ^a 、镉（以 Cd 计） ^b 、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、诺氟沙星 备注： ^a .仅蛙科、鳖科食品动物检测； ^b .限头足类、腹足类、棘皮类检测。	

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
		橙	氯唑磷、联苯菊酯、丙溴磷、克百威、三唑磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、水胺硫磷、苯醚甲环唑	
		柑、橘	苯醚甲环唑、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、丙溴磷	
		草莓	烯酰吗啉、多菌灵、克百威、乙醚甲胺磷	
		猕猴桃	氯吡脞、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		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）	
		荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟霜唑、氟吗啉	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、乙醚甲胺磷、戊唑醇、氧乐果	
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、吡唑醚菌酯	
		橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
		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）	
		鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、地美硝唑、氟苯尼考	

序号	抽检任务/环节/ 区域	食品名称	检验项目	抽样批次
6	校外集体配餐 单位及机关食 堂、学校食品供 应商农产品专 项抽检	大白菜	毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、敌敌畏、克百威、啉虫脒	30
		油麦菜	毒死蜱、氧乐果、三氯杀螨醇、氟虫腈、克百威、阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡虫啉	
		叶芥菜	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、阿维菌素、啉虫脒	
		胡萝卜	甲拌磷、毒死蜱、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈	
		猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素、恩诺沙星、多西环素、土霉素	
		鸡肉	土霉素、多西环素、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪	
7	跟踪抽检及执 法抽检	/	由玉州区市场监督管理局指定抽检品种及检验项目	12
合计				785

