

洛阳市西工区市场监督管理局文件

西市监〔2025〕5号

西工区市场监督管理局 关于印发洛阳西工区 2025 年食品安全 抽检监测计划的通知

各市场监督管理所、局属各有关股（室、队），各承检机构：

现将《西工区 2025 年食品安全抽检监测计划》印发给你们，请认真组织实施。

（此件依申请公开）



洛阳市西工区 2025 年食品安全抽检监测计划

为保障西工区食品安全，按照区委、区政府和洛阳市市场监督管理局的统一部署，依据《洛阳市市场监督管理局关于印发洛阳市 2025 年食品安全抽检监测计划的通知》（洛市监文〔2025〕14 号）的要求，结合西工区食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

2025 年，西工市场监管部门食品安全抽检监测工作要按照“四个最严”要求，坚持以人民为中心的发展思想，以突出问题为导向，聚焦群众关切，强化统筹协调，为食品安全监管提供技术支撑，有效防范区域性、系统性食品安全风险，全力守护好人民群众饮食安全。

二、抽检任务

2025 年，洛阳市市场监督管理局安排西工区食品安全抽检任务 1100 批次，根据区局日常监管和专项整治工作需要，以监督抽检为主，可在年度抽检计划内调剂安排专项监督抽检。原则上不开展风险监测，确有需要的，逐级报请省局审核同意后开展。

1. 抽检品种及项目。主要做好辖区内餐饮食品、地方特色食品、“三小”食品和食用农产品抽检。开展的食用农产品抽检，检验品种和项目应包括总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个自选项目（详见附件 1），自选项目应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药

使用情况等进行确定，并应遵循附件 1 注释要求。食用农产品自选项目应由省局审核同意。结合季节供应特点、当地食用习惯等合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。

2. 抽检时间和频次。区局组织的监督抽检原则上全年均衡开展。区局对辖区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，组织开展监督检验检测，保障人民群众“米袋子”“菜篮子”“果盘子”食品安全，并及时将不合格产品及其追溯信息（如承诺达标合格证等）通报同级农业农村部门。对校园食品涉及的大宗食材和复用餐饮具，对学校幼儿园和校外供餐单位开展“定期或不定期监督抽检”（寒暑假除外），实现年内辖区学校幼儿园及校外供餐单位抽检全覆盖，并及时将不合格信息通报同级教育部门。

3. 抽检对象及场所。主要负责对农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品进行抽检，重点对辖区食品生产企业，小作坊，集体聚餐单位，网红餐饮，特色餐饮，集体用餐配送单位，学校幼儿园、养老机构等集中用餐单位进行抽检。增加对以往检出不合格产品生产经营者的抽检频次。对于一年内检出 2 次及以上不合格食品的生产经营者，属地市场监管部门要对相关生产经营者进行重点监管。

4. 抽检工作规范。抽检工作应按照《食品安全抽样检验工作规范》开展，统一使用国家食品安全智慧监管系统，并要求承检

机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。委托承检机构抽样时，在农贸市场、商场、超市、便利店等销售场所开展的食用农产品监督抽检工作，应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门2名监管人员参与抽样。

三、工作要求

（一）强化组织协调。高度重视食品安全抽检工作，加强统一领导和组织协调，按照2025年食品安全抽检任务要求，及时向区政府汇报抽检计划编制情况，争取专项经费保障抽检工作的顺利实施。要按照区局安排部署，明确抽检重点，压实责任，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；合理分配不同区域、不同规模、不同环节的抽检比例，减少低风险企业和食品的抽检频次。充分利用国抽信息系统校验功能，科学设置校验规则，减少重复抽检，提高抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（二）坚持问题导向。强化新业态、新模式食品抽检，开展直播带货、生鲜电商、餐饮外卖抽检，提高网络环节抽检比例；对舆情反映的食品问题实施“随时检”，提高主动发现和防控风险的能力；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；对存在问题线索的企业实施飞行抽检，对检出不合格的企业实施跟踪抽检。及时将抽检过程中发现的问题报送属地市场监管部门，实现抽检工作与日常监管、执法稽查有机结合，提高监管工作的靶向性和精准性。

(三) 聚焦群众关切。以“一老一小”食品为重点，聚焦农兽药残留超标、两超一非、果蔬保鲜剂滥用等突出问题，加大对学校食堂及校外供餐单位、养老机构食堂、食用农产品销售市场、连锁快餐店等区域的抽检力度；坚持开门办抽检，进一步推动“你点我检、服务惠民生”活动常态化。根据属地群众“点检”结果，安排部署“你点我检”专项抽检任务批次数不低于本地监督抽检计划任务量的10%。积极开展“百姓点检日”活动，推动“你点我检”进市场、进校园、进社区、进乡村等，让食品抽检贴近百姓、走进生活，增强人民群众对食品安全监管工作的获得感。

(四) 及时处置风险。针对非法添加等重点问题、校园周边等重点区域、多批次抽检不合格以及连续多年抽检不合格等重点企业，强化核查处置通报督办，曝光典型案件，落实“最严厉的处罚”要求，提高核查处置威慑力。强化抽检不合格和问题食品召回，压实食品生产经营者主体责任，防控食品安全风险。确保核查处置“五个到位”落到实处。继续推行核查处置技术帮扶，推动实现“处置一个问题、解决一类风险、提升一个产业”。

(五) 提升数据质量。按要求在线组织抽检工作，规范填报抽检数据，进一步强化抽检监测数据安全风险防控意识，保证抽检监测数据安全。不合格数据已在国抽信息系统完全提交，且市场监管部门已将该检验报告送达相关食品生产经营者的，不得撤销处理；其他已提交的食品抽检数据，在撤销和退修前，应经省局审核同意，涉及不合格样品的，组织抽检的市场监管部门在办

理退修前应通知领办核查处置任务的市场监管部门。要加强本级任务在国抽信息系统填报的抽检数据和核查处置数据的抽查，保证数据真实、准确。加强国抽信息系统中账号的动态管理，及时做好清理调整。

(六) 强化机构管理。健全对承检机构质量考核管理制度，综合利用数据抽查、现场核查等手段，加强对承检机构抽检全过程的能力评价和考核管理，确保抽检数据合规、真实、准确。对涉嫌出具不实或虚假检验报告的承检机构，应及时通报检测机构管理部门。

(七) 严格抽样要求。落实食用农产品监督抽检由属地市场监管部门陪同抽样要求，确保抽检样品可溯源。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。抽样人员应使用音像采录装备对抽样全过程进行记录，并对抽样关键过程和样品关键信息进行清晰拍照和近距离清晰录像记录，确保图片和音像清晰可辨，做好证据备份留存。在抽检由工厂集中屠宰的猪肉时，应对被抽样单位提供的“动物检疫合格证明”“肉品品质检验证明”以及猪肉表面的检疫验讫印章和肉品品质检验验讫印章做好视频记录，采样图片中的相关信息应清晰可辨，备份样品表面应带有检疫验讫印章或肉品品质检验验讫印章。

(八) 规范信息公开。要完善抽检结果信息公布制度机制，加强抽检信息公布舆情风险研判和预案制定，严格审核把关，按

“时、度、效”原则和抽检信息公开有关要求，稳妥公布食品安全抽检结果信息。审慎稳妥直播百姓点选食品的抽样、检验和结果公开全过程，并邀请人大代表、政协委员、新闻媒体、消费者代表参加抽样，邀请专家解读抽检结果，让人民群众对食品监管工作看得见、摸得着、听得懂，提升公众的获得感、幸福感、安全感。

（九）严守工作纪律。所有参与食品安全抽检监测的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布抽检信息，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，不得利用抽检结果开展有偿活动、谋取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

根据抽检监测工作具体要求的变动和进展情况，必要时区局可对抽检计划进行适当调整和补充。

西工区市场监督管理局食品安全监管股抽联系方式：

联系人：叶林杰 费斌茂

电 话：0379—63937593

电子信箱：xgsyjgk@126.com

附件： 1. 2025 年食用农产品必检品种和项目表

2. 2025 年食品安全监督检验检测任务拟分配批次

附件

2025年食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目		备注
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、沙丁胺醇、喹乙醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素	呋喃西林代谢物、替米考星、氯霉素、克伦特罗、莱巴胺可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、倍他米松、氟苯尼考、甲氧苄啶、氯霉素、莱克多巴胺	呋喃西林代谢物、呋喃西林代謝物、甲氧苄啶、氯霉素、地塞米松、氟苯尼考、甲氧苄啶、氯霉素、地塞米松、多西环素(组合含量)	
		羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、金霉素/四环素(组合含量)	呋喃沙星、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氟苯尼考、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、培氟沙星、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	呋喃沙星、沙拉沙星、沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(组合含量)	
		菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、水胺硫磷	
		豇豆		灭蝇胺、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氯虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	灭蝇胺、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氯虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目		备注
根茎类和 薯芋类蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-辛基腺嘌呤(6-BA)	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)		
		姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、高效氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯、甲拌磷、克百威、六六六		
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威		
	芋	芋	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯		
		葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟菊酯、丙环唑、水胺硫磷、乙酰异柳磷、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷		
		韭菜	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	三氯杀螨醇、甲基多菌灵、阿维菌素、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈		
鳞茎类蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	Cd计)、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	毒死蜱、镉(以Cd计)、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、吡虫啉、噻虫嗪、水胺硫磷、丙溴磷		
		茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氯虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、氧化乐果、乙酰甲胺磷		

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目		备注
蔬菜	叶菜类 蔬菜	芹菜	噻虫胺 毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、克百威、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以Pb计)、水胺硫磷、啶虫脒、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	毒死蜱、倍硫磷、噻虫嗪、镉(以Cd计)、吡唑醚脲	
淡水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚酸钠计)、磺胺类(总量)、氟沙星	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氯苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星		
海水产品	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、诺氟沙星		
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星		
	其他水产 产品	其他水产 产品 (重 点 品 种: 牛蛙)		恩诺沙星、呋喃西林代谢物 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、整科食品 b. 限头足类、腹足类	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目		可选项目	备注
			柑橘类 水果	柑、橘 橙 柚 猕猴桃 浆果和其他 小型水果 水果类		
			丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌畏、联苯肼酯	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	丙溴磷、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、联苯肼酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威
			氯吡脲	氯吡脲	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	氯吡脲
			脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	脱氢乙酸及其钠盐(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	多菌灵、氧乐果、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氯霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	多菌灵、氧乐果、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氯霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
			荔枝	芒果	吡唑菌酯、吡唑菌胺、戊唑醇、苯醚甲	吡唑菌酯、吡唑菌胺、戊唑醇、噻虫嗪、噻嗪酮

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目		备注
				环唑		
水果类 热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺			
			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)、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒		
			二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果		
	杨梅	龙眼	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷		
			甲氨基哒唑、磺胺类(总量)、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利		
	番木瓜	鸡蛋	甲氨基哒唑、磺胺类(总量)	过氧化值(以脂肪计)、重金属(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺		
			重点品种: 花生)	仅花生检测黄曲霉素 B ₁		
生干坚果与籽类食品 ·	鲜蛋	生干坚果与籽类食品				

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。

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 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 金剛烷胺、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。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，如在本表中未列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量及相应可指定检测方法；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量，或农业农村部公告 250 号有指定检测方法，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. 因生干籽类食品“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。	2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 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。

附 件 2:

2025 年食品安全监督检验检测 任务拟分配批次

- 一、西工辖区学校幼儿园及供餐服务单位等拟监督检验检测 350 批次；
- 二、按照区政府及上级机关专项整治行动（含春节、洛阳牡丹文化节、端午、中秋、国庆等节假日，肉制品、3.15 晚会、网红打卡地、农贸市场、商超、食用农产品等专项）拟监督检验检测 430 批次；
- 三、西工区食品生产企业及小作坊拟监督检验检测 120 批次；
- 四、根据上级及突发需要机动拟监督检验检测 200 批次。

（备注：拟分配批次只做参考，根据实际情况随时调整）

西工区市场监督管理局办公室

2025年3月10日印发
