
采购内容要求

一、项目概况

为更好的做好食品安全抽检工作，按照我局抽检工作任务，需招标食品安全检验检测机构，负责承担西安市长安区市场监督管理局食品安全抽检任务。

本项目第一包预算是根据 850 批次核算而得；

本项目第二包预算是根据 822 批次核算而得；

本项目第三包预算是根据 750 批次核算而得；

本项目第四包预算是根据 715 批次核算而得；

本项目第五包预算是根据 680 批次核算而得；

本项目第六包预算是根据 660 批次核算而得；

请各供应商结合自身情况和招标内容要求综合报价。

二、服务地点

第一包：郭杜、王曲、鸣犊。

第二包：郭杜、杜曲、魏寨。

第三包：韦曲、滦镇、炮里。

第四包：韦曲、引镇、杨庄。

第五包：韦曲、黄良、五台、大兆。

第六包：韦曲、子午、王莽、太乙。

三、服务要求

1、能提供高效的抽样和检测服务，全年 365 天提供 24 小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责采样，并保证样品在当天（检测微生物项目的须在 2 小时内）送达实验室进行检验。

2、供应商收到检品后 15 个工作日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，3 天出结果，5 天出报告。涉案样品需要配合司法机关调查、取证的应当积极配合。

3、供应商在接受委托时，须详细审核委托单内容。在确认采购人的委托及要求后，应填写委托单同一页上的领证凭条交付采购人，采购人凭此查询及索取检验报告。

4、投标人须向采购人提供优质的服务，检验质量符合计量认证有关要求，检验报告书及时通知并交给采购人签收，不合格检验报告须在 24 小时内送达至采购人。

5、供应商不得将检验任务外包或分包给其他检测机构检验。

6、采购人对检验结果有异议的，应在一个月内凭检验证书原件向检验方要求复检，供应商应于十日内安排复检。复检结果维持原检验结果的，采购人须按规定向检验方支付复检费。复检结果确认原检验结果有误的，供应商不再收取复检费。

7、对采购人提出的有关咨询问题负有及时解释的责任，并提供相关的报告分析等服务。

8、供应商确保具备所承担的抽检检测任务涉及的食品以及检验项目的检验能力和相关资质（非标准检验方法除外），能够对检验结论进行准确判定。

9、供应商应严格按照甲方年度食品安全抽检计划的要求，满足抽样品种、抽样场所、所抽样品环节、抽样批次、检验项目等的要求，并负责数据的准确性、可靠性。

10、检测数据应及时报送，报送内容应准确，信息齐全，并经过供应商专业人员审核无误后提交甲方。供应商每月月底把当月完成的检验数据明细发给采购人。如需上传数据的应及时录入抽样信息和检测信息，要求在完成该项工作后1个工作日内完成录入。如需提供阶段数据的质量分析报告，应及时提供给采购人，年底提供全年任务的质量分析报告。供应商不得擅自发布与抽检有关的任何数据。

11、供应商应安排专业人员对国抽系统内录入的抽检数据进行质量核查，核查率为100%。如因甲方对抽检数据质量核查时发现的问题反复出现的，或国家、省、市局对抽检数据质量核查时存在的问题被通报的，或因国抽系统错误数据影响采购人年度考核的，暂停抽检工作，待整改后视情况安排抽检工作；不合格抽检数据须严格审核无误后上传，如因审核不严，导致国抽系统内上传的抽检数据有误的，暂停抽检工作3个月，一年内出现两次不合格抽检数据上传有误的，当年内不再安排抽检工作。

12、供应商在开展食品安全抽检时，应加大抽检工作的靶向性，提高问题发现率，且抽检问题发现率不低于抽检任务的3%。

13、供应商出具虚假、错误检测数据和结论的，扣除相应的检测费用，由于虚假、错误检测数据和结论而给食品生产者和被抽检人造成损失的，或者在社会造成不良影响的，供应商应当赔偿，在采购人指定媒体上澄清事实并承担相应的法律责任。

14、供应商用于检测所购买的样品，归采购人所有，经破坏性实验无法修复的样品，供应商应登记造册并进行无害化处理；供应商应将所检样品的备份样品交由采购人处理，或者采购人可以授权供应商按照有关规定对备份样品进行处理，并将样品处理情况报采购人备案。

15、供应商或其雇员必须对受托检测样品的检验数据保密，数据仅提供给采购人，不得向任何第三方泄露。如供应商或其雇员向第三方人泄露检验数据的，或因供应商原因导致检验数据泄露的，采购人不支付供应商承检费用，造成采购人其他损失的仍应赔偿，同时在采购人指定的媒体上赔礼道歉并承担相应的法律责任。

16、按照本合同约定及时完成抽检工作任务。

17. 如在项目实施过程中，出现本次招标内容以外的抽检项目，中标供应商须按照要求3个月内完成项目资质认证。

四、技术要求

1、服务、产品(如有)执行的标准、规范：

- (1) 国家标准、规范；
- (2) 行业标准、规范；
- (3) 地方标准、规范；
- (4) 团体标准、规范；
- (5) 企业标准、规范。

2、本章1条未明确服务(产品)执行标准、规范的，按下列方法进行选择：

☐ 顺序执行：国家标准→行业标准→地方标准→团体标准→企业标准(有国家标准按国家标准执行，没有国家标准按行业标准，以此类推)；

☐ 最高标准执行：国家标准，行业标准，地方标准，团体标准，企业标准(那个标准高执行那个标准)

☒ 必须执行：国家、行业强制性标准。

依照检测样品的国家标准；对没有国家标准的，可按照地方标准、卫生标准、质量标准和相关行业标准、地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

五、商务要求

1. 服务期

自签订合同之日起至2025年12月31日。

2. 付款方式

采购人根据完成工作量据实结算，结算单价以供应商投标报价（单批次抽检项目报价表）为准，如后期出现新增检测项目未在单批次报价表中出现的，可以以检测能力覆盖表中的单个项目报价据实结算。由供应商提出付费申请、增值税发票，附完成项目检

测报告,经采购人验收合格后,向供应商支付服务价款。合同执行的最终价款不得超过本项目的采购预算。

六、抽检项目

长安区市场监管局食品安全监督抽检品种及检测项目表

序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	检测项目
	(一级)	(二级)	(三级)	(四级)	
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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 B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺
		大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、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）
		其它粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮
				米粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘
				其它谷物碾磨加工品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）
			谷物粉类加工品	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）、二氧化硫残留量、柠檬黄
				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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				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

				其他谷物制成品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄 果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、 乙基麦芽酚
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚
				其它食用植物油 (半精炼、全精 炼)	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)
		食用动物 油脂	食用动物油 脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘
3	调味品	酱油	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
		食醋	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

		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱等	氨基酸态氮、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)、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)、三氯蔗糖、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	调味料酒	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	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	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
				其他香辛料调味品	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、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	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)
				其它固体调味料	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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁
				辣椒酱	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				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

			液体复合调味料	其他半固体调味料	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				耗油、虾油、鱼露	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)、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
				其他液体调味料	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数
		味精	味精	味精	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				低钠食用盐	碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				风味食用盐	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	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)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、纳他霉素、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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 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)、N-二甲基亚硝胺、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)、糖精钠(以糖精计)、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、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	N-二甲基亚硝胺、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)、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

			熟肉干制品	熟肉干制品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 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(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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、N-二甲基亚硝胺、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(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、纳他霉素、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
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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)、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、纳他霉素、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	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	铅(以 Pb 计)、蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌
				巴氏杀菌乳	铅(以 Pb 计)、蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	铅(以 Pb 计)、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	铅(以 Pb 计)、蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				液体乳(高温杀菌乳)	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳房、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	
		其他乳制品	奶片、奶条等	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	界限指标、镍、溴酸盐、硝酸盐(以 NO ₃ ⁻ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ ⁻ 计)、大肠菌群、

					铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	电导率、亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、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	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、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
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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、霉菌、酵母
			茶饮料	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
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、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)、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、霉菌
			其他饮料	其他饮料	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、糖精钠(以糖精计)、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
7	方便食品	方便食品	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)和方便粉丝	菌落总数、大肠菌群、霉菌

			线)和方便 粉丝		
			调味面制品	调味面制品	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)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食 品	冲调类方便食 品、主食类方便 食品、其他类别 方便食品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌,沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐头	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)、商业无菌
				水产动物类罐头	无机砷(以As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)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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
				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
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	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米	速冻面米食	速冻面米生制品	铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)

		食品	品	速冻面米熟制品	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、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.
			速冻调制水产品	速冻调制水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化和非含油型膨化食品	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、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	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)、菌落总数、大肠菌群
			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
			果冻	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
14	茶叶及相关制品	茶叶	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)、吡虫啉、灭多威、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、柠檬黄、日落黄
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、毒死蜱、吡虫啉
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原	酒精度、铅(以 Pb 计)、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。

				酒)	
		发酵酒	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)
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛
			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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、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	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				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)、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
			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)
16	蔬菜制品	蔬菜制品	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)、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)、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
			蔬菜干制品	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
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
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	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、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅(以 Pb 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
			果酱	果酱	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
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	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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
20	可可及焙烤咖啡产品	焙烤咖啡	焙烤咖啡	焙烤咖啡	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A .
		可可制品	可可制品	可可制品	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				红糖	二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰糖	二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				方糖	二氧化硫残留量、螨
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产	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)、

				干制品	N-二甲基亚硝胺、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）
			盐渍水产品	盐渍藻	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、N-二甲基亚硝胺
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、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
			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、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）
24	糕点	糕点	糕点	糕点	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)、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)、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)、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	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)、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)、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		粽子	粽子	粽子	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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)、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)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	铝的残留量(干样品，以 Al 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)、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、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
				腐竹、油皮及其再制品	铝的残留量(干样品,以A1计)、蛋白质、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)
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			蜂花粉	蜂花粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
27	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)	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)	铝的残留量(干样品,以A1计)
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	黄曲霉毒素B ₁
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(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)、
				面包(自制)	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)
				饼干(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)

28	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、洛伐他汀、辛伐他汀、烟酸、褪黑素、佐匹克隆、氯苯那敏、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N、N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、可溶性固形物、崩解时限、水分、硬胶囊壳中的铬、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、粗多糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、镁、铁、维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₁₂、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 C、维生素 D₃、维生素 E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、β-胡萝卜素、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、辅酶 Q₁₀、硫酸软骨素、牛磺酸、左旋肉碱、磷脂、磷脂酰胆碱、芦荟苷、叶黄素、茶多酚、维生素 K、生物素、氨基葡萄糖盐酸盐、褪黑素、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）
29	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氟苯尼考、磺胺类（总量）、恩诺沙星、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素
				牛肉	地塞米松、恩诺沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
				羊肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜肉	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺
			禽肉	鸡肉	氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星
				鸭肉	甲氧苄啶、恩诺沙星、氯霉素、氧氟沙星
				其他禽肉	甲氧苄啶、恩诺沙星、氯霉素、氧氟沙星
		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）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）

			鲜食用菌	鲜食用菌	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以 Cd 计）
			鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、腐霉利、敌敌畏、水胺硫磷、啉虫脒、甲拌磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				葱	毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	氧乐果、甲基异柳磷、乙酰甲胺磷
				菜薹	甲基异柳磷、联苯菊酯、啉虫脒
			叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利
				芹菜	毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、克百威、敌敌畏、水胺硫磷、苯醚甲环唑、三氯杀螨醇、氧乐果
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	啉虫脒、毒死蜱、敌敌畏、水胺硫磷、吡虫啉、甲拌磷、氧乐果
				油麦菜	水胺硫磷、毒死蜱、乙酰甲胺磷
				大白菜	水胺硫磷、毒死蜱、乙酰甲胺磷
				茼蒿	克百威、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、啉虫脒
			茄果类蔬菜	茄子	水胺硫磷、甲拌磷、噻虫胺
				辣椒	啉虫脒、噻虫胺、噻虫嗪、敌敌畏、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡虫啉、倍硫磷、苯醚甲环唑、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				番茄	敌敌畏、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利
				甜椒	噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、克百威

			瓜类蔬菜	黄瓜	氧乐果、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利
			豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、水胺硫磷、甲基异柳磷、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
				菜豆	水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	克百威、毒死蜱、铅（以 Pb 计）
				胡萝卜	甲拌磷、毒死蜱、噻虫胺、铅（以 Pb 计）
				姜	二氧化硫残留量、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、氧乐果、毒死蜱、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、氯霉素、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星
				淡水虾	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素
				淡水蟹	孔雀石绿、氯霉素
			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类、氧氟沙星
				海水虾	氯霉素、孔雀石绿
			贝类	贝类	氯霉素、孔雀石绿
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星（仅蛙科、鳖科食品动物必检项目）、氯霉素、孔雀石绿
		水果类	仁果类水果	苹果	毒死蜱、氧乐果、敌敌畏
				梨	毒死蜱、敌敌畏、水胺硫磷

			核果类水果	枣	多菌灵、氧乐果、糖精钠（以糖精计）
				桃	氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、克百威、吡虫啉
				油桃	氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、水胺硫磷、毒死蜱、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				柠檬	水胺硫磷、联苯菊酯、克百威、多菌灵
				橙	丙溴磷、水胺硫磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑
			浆果和其他小型水果	葡萄	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、联苯菊酯
				草莓	氧乐果、敌敌畏、多菌灵、吡虫啉、克百威
				桑葚	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）
				猕猴桃	氯吡脒、敌敌畏、氧乐果
			热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、联苯菊酯
				芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、氧乐果、戊唑醇
				火龙果	克百威、氧乐果
				荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、苯醚甲环唑、

			瓜果类水果	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（以环己基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、敌敌畏、氧乐果
				甜瓜类	氧乐果、克百威、烯酰吗啉
				西瓜	苯醚甲环唑、克百威、噻虫嗪、氧乐果
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、恩诺沙星、氯霉素、甲硝唑、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考
				其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物
		豆类	豆类	豆类	铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	铅（以 Pb 计）、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）
				生干籽类	铅（以 Pb 计）（限莲子）、黄曲霉毒素 B ₁ （限花生）、酸价（限以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）

