

铜川市印台区市场监督管理局
食品安全监督抽检合同

甲方：铜川市印台区市场监督管理局

乙方：陕西秦源科创检测认证(集团)有限公司(眉县食品药品
安全检验检测中心)



7032600

6103580091



2026 年食品检验检测专项采购项目（文件编号：SXBH-ZFCG-2026-029），由陕西北衡全项目咨询有限公司组织进行竞争性磋商采购。铜川市印台区市场监督管理局（以下简称“甲方”）确定陕西秦源科创检测认证(集团)有限公司(眉县食品药品安全检验检测中心)（以下简称“乙方”）为项目中标单位。

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》，甲方通过竞争性磋商采购(2026 年食品检验检测专项采购项目)，并接受了乙方以价格(伍拾伍万元整)(以下简称“合同价”)提供的抽检服务。

一、本合同由合同文本和下列文件组成

1. 成交供应商的磋商响应文件
2. 本合同附件

二、服务项目

本次共计抽检食品 730 批次。按照招标结果，原检测费用折扣率为 1.2%(6600)，因甲方工作需要，按均价（均价为 744 元/批次）增加 9 批次常规抽检任务或 5 批次肉制品动物源性抽检任务。

三、合同金额

合同总金额（人民币）：人民币（大写）：伍拾伍万元整

：人民币（小写）：550000.00 元

四、付款方式

甲乙双方签订项目合同后，由乙方开具合同金额 30% 的发票作为项目预付款，甲方在付款条件满足后支付。剩余 70% 合同额由乙方完成项目所有抽检任务并经甲方验收合格之后，由乙方开具发票，报请甲方一次付清。

五、服务

1. 采购成交件：包含买样费、税费、检测费用等全部费用、一次性包干。
2. 服务时间：自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日。
3. 服务地点：印台区。

六、验收

甲、乙双方按照国家有关规定、标准和合同要求进行验收，要求抽检不合格率高于去年全省平均水平。验收合格后，由甲方相关部门签署验收合格报告。

七、乙方的权利和义务

1. 按照甲方要求。及时完成指定抽样地点、抽样单位类型的样品采集工作。
2. 如实上报样品信息、检验结果和抽检工作总结报告。认真

总结和分析抽检工作，并对检验工作负责，确保所承担的抽样、检验等相关工作科学、公正、准确和实效性；自收到样品之日起 15 个工作日内出具检验报告。检验结论做出后 3 个工作日内将合格检验报告（一式二份），抽样检验结论不合格的，乙方应当在检验结论做出 2 个工作日内报告甲方，2 个工作日内将不合格检验报告（一式五份）邮寄印台区市场监督管理局。

3. 检验报告出具后 5 个工作日内将检验结果录入国家抽检系统。
4. 抽检样品的买样费由乙方承担。
5. 严格遵守甲方关于筹建工作各环节的时间进度安排，及时将检验报告和规定材料及有关情况报送甲方。对于无法按时上报的情况事先向甲方书面说明情况。
6. 严格遵守国家法律、法规的规定和抽检工作有关纪律要求。
7. 当甲方遇到紧急事件需要进行抽检，乙方必须做到随喊随到，在 4 个小时内赶到甲方指定地点。
8. 合同任务内还需完成辖区肉制品专项动物源性检测 10 批次，检测结果及时报送甲方。

八、知识产权

乙方应当保证交付给甲方的检验结果（报告）不侵犯任何第三方的合法权益。如因此发生知识产权纠纷的，由此造成的所有法律责任和费用均由乙方承担，与甲方无关。

九、不可抗力

1. 因不可抗力致使一方不能及时或完全履行合同的，应及时通知甲方，各方互不承担责任，并在 15 天内提供有关不可抗力的相应证明。
2. 合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，可由各方协商解决。

十、违约条款

1. 乙方应按合同约定事件完成服务内容，每延误 5 个工作日，按合同总金额的 5‰向甲方支付违约金。
2. 乙方如给甲方造成的实际损失高于履约保证金的，对高出的部分乙方应予以赔偿。
3. 乙方如迟延履行合同、不完全履行合同，除支付违约金外，乙方仍应实际履行合同；不履行或履行合同不符合约定，甲方均有权解除合同，并就乙方违约给甲方造成的损失向乙方索赔。
4. 乙方必须在甲方规定时间内，到达铜川市印台进行采样，逾期一次扣除合同总价 5‰违约金。

十一、解除合同纠纷的方式

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成可以向印台区人民法院起诉。

十二、合同生效及其他

1. 本合同自双方法定表人或授权委托代理人签字并加盖单

位公章后生效，履行完合同规定后，即时废止。

2. 合同未尽事宜，双方本着相互信任和谅解的原则，友好协商解决并签订补充协议，所签订的补充协议与本合同具有同等的法律效力。合同补充条款应同时报采购中心备案。

3. 甲方根据工作实际需要，如需追加抽检批次，以补充合同形式另行约定，其单价按照中标单价执行。

4. 本合同一式肆份，甲方贰份，乙方贰份。

以下空白

甲方：铜川市印台区市场监督管理局



地址：铜川市印台区延安路 61 号

电话：0919-2688895

乙方：陕西秦源科创检测认证(集团)有限公司(眉县食品药品安全检验检测中心)



地址：陕西省宝鸡市眉县国家级猕猴桃产业园区质检楼 C 区

电话：0917-5668301

开户行：长安银行股份有限公司眉县支行

账号：806022401421007188

法定代表人或被授权人

签订时间：2026年6月4日

法定代表人或被授权人任诗红

签订时间：2026年6月4日

附件：抽检计划

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品次亚类 (三级)	食品细类 (四级)	抽检项目	任务量 (批次)
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅(以Pb计)、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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4
		大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	4
		挂面	挂面	挂面	铅(以Pb计)、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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	2
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1
			谷物粉类制品	生湿面制品	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)、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)	40
			谷物粉类制品	发酵面制品	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)、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	20
			谷物粉类制品	其他谷物粉类制品	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群	4
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	花生油	花生油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
			玉米油	玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
			芝麻油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量	1
			菜籽油	菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	15
			大豆油	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
			食用植物调和油	食用植物调和油	酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1

3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群	2	
		食醋	食醋	食醋	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）、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）、菌落总数	17	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、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）、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）、安赛蜜、大肠菌群	1	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）	4	
				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）、沙门氏菌	4	
		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、总氮（以 N 计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	1	
				半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	1
				火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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	6	
				其他半固体调味料	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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）、安赛蜜	1	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	1	
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1	
		4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	镉（以 Cd 计）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、菌落总数、大

					肠菌群	
			熟肉干制品	熟肉干制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(胭脂红)、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	1
			其他类饮用水	其他类饮用水	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
			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)、纳他霉素、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5
			碳酸饮料(汽水)	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	1
6	方便食品	方便食品	方便面	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	1
			调味面制品	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
7	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	铅(以Pb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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1
8	冷冻食品	冷冻食品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、胭脂红、亮蓝、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	3

				冰、其他类		
9	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面米生制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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、亮蓝、胭脂红)	1
				速冻面米熟制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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、亮蓝、胭脂红)	1
10	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	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、纽甜、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				薯类食品	干制薯类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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
11	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)、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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	1
12	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅(以Pb计)、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(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)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、大肠菌群	20
13	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红)、	3
	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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)、二氧化硫残留量、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、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
14	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	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)、铅(以Pb计)、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以	10

			品(烘炒类、油炸类、其他类)		环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
			其他炒货食品及坚果制品		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	10
15	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
16	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、亮蓝、赤藓红)	17
17	糕点	糕点	面包	面包	酸价(以脂肪计)(KOH)、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A1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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	30
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、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A1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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	4
			糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、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A1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、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	30
			粽子	粽子	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、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	4
18	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	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、安赛蜜、纽甜、塑化剂	17
19	豆制品	豆制品	非发酵性	腐竹、油皮及其再制	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)、	2

			豆制品	品	二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
				豆干、豆腐、豆皮等	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	30
20	餐饮服务	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	40
				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)	30
				油饼、油条(自制)	铝的残留量(干样品,以A1计)	20
				其他熟制面制品(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	40
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	酱卤肉制品	镉(以Cd计)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群	30
				熏烧烤肉类(自制)	苯并[a]芘、铅(以Pb计)	1
		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(以脂肪计)(KOH)	2
		火锅调味料(自制)	底料(自制)	底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	30
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)、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	20
		饮料	饮料	奶茶(自	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	10

		(自制)	(自制)	其他饮料 (自制)	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	2	
21	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素、克伦特罗、地塞米松、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	15	
				牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	2	
				羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	2	
			禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、甲硝唑	1	
			蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、阿维菌素、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2
					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)、铅(以Pb计)
		根茎类和薯		姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量、甲拌磷、克百威、吡唑醚菌酯、敌敌畏	10	
				芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
		鳞茎类蔬菜		葱	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、甲拌磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果	13
					韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷、乙酰甲胺磷、铅(以Pb计)、甲拌磷、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵	12
				茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷、甲拌磷、克百威、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷	14
		甜椒			噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以Cd计)、氧乐果、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯	1	
		叶菜类蔬菜		普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、克百威、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、啶虫脒、克百威、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑	15		
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、氯霉素、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、培	3	

					氟沙星、诺氟沙星	
		水果类	柑橘类水果	柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、克百威、甲拌磷、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、	2
						浆果和其他小型水果
				桑葚	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)、多菌灵、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	1
			热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈	13
				芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉、氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1
				荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑、氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉	1
		杨梅		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)、糖精钠(以糖精计)、啶虫脒、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素	1	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利、氟虫腈、氯霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	11
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺	1
22				羊肉、羊肉卷、牛肉、牛肉卷、驴肉	鸭源性成分、猪源性成分、马源性成分	10
					合计	730
额外增加 9 批次常规抽检或 5 批次动物源性检测根据实际抽检工作要求现场确定，另全年抽检计划根据实际抽检工作可适量调整计划						



