西咸新区 2026 年食品安全监督抽检服务合同

采购项目编号：ZCSP-西咸新区-2026-00799

（SXBH2026-ZCGK-022）（02）

甲　方：陕西省西咸新区市场监督管理局

乙　方：陕西普恩检测技术有限公司

合同说明

1．本合同书是根据《中华人民共和国民法典》和陕西省西咸新区市场监督管理局的有关规定制定，旨在加强对项目的管理，保证项目的顺利进行。

2．本合同书由陕西省西咸新区市场监督管理局（以下简称甲方）和**陕西普恩检测技术有限公司**（以下简称乙方）共同签订。

3．本合同书未尽事项，可由当事人附页另行约定，并作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

4．当事人使用本合同书时约定无需填写的条款，应在该条款处注明“无”等字样。

5．本合同书一式肆份，甲方叁份，乙方壹份，经甲、乙双方法定代表人（负责人）或授权代表签字并加盖公章或合同专用章后生效，各份具有同等法律效力。

食品安全监督抽检服务合同

委托方（甲方）：陕西省西咸新区市场监督管理局

地址：陕西省西咸新区沣泾大道西一路1号西咸大厦

受托方（乙方）：陕西普恩检测技术有限公司

地址：陕西省西安市国家民用航天产业基地神舟六路333号君康城市科技园A2四层

双方经过平等协商，在真实、充分地表达各自意愿的基础上，根据《中华人民共和国民法典》的规定，达成如下协议，并由双方共同恪守：

一、乙方承担的任务及工作要求

（一）抽检食品种类和监测对象：完成陕西省西咸新区市场监督管理局**2026年食品安全监督抽检指定食品品种、项目和抽样区域的监督抽检、快检任务，**即沣西新城标段监督抽检670批次、快检1450批次（具体食品品种、检验项目、抽样区域见本合同附件1），并完成附件1所列专项抽检、“你点我检”、重大活动保障以及食品安全事件应急处置、舆情应对等抽检任务。

（二）抽检要求：依据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》等相关要求，由乙方制定抽样方案并经甲方书面确认后实施，完成样品的采集、确认、运输、保存以及检验工作，按时上报检验结果及相关结果分析，并对抽检工作负责；抽样应由不少于两名持有效证件的

抽样人员实施，全过程留痕，样品交接、运输、贮存应符合规定的温湿度等条件；因抽样程序不规范导致样品或检验结论被认定无效的，乙方应自行承担重新抽样、检验的全部费用。

（三）抽检及快检结果：食品安全抽检项目严格依据食品安全国家标准、《国家食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》等指定的检验方法进行检验，使用移动抽样终端（平板电脑）及国家食品安全抽样检验信息系统实施抽样，并出具具有CA签章、可在线验证的检验报告。所有抽检结果按照相关要求通过“国家食品安全抽检监测信息系统”报送。通过“陕西省食品安全监管综合业务系统”抽检快检版块，及时报送快检检测数据，报送内容应准确、信息齐全。

（四）抽检及快检时间及结果报送时限要求：

服务期限自合同签订之日起到**2026年12月10日**前抽样、检样、信息公示、输入国抽系统完成，快检结果输入“陕西省食品安全监管综合业务系统”抽检快检版块，检验报告、质量分析报告、快检分析报告等资料送达给甲方，经甲方验收合格后此合同结束。

食品安全抽检结论不合格的，承检机构应在检验结论作出后2个工作日内，第一时间将不合格样品检验报告及抽样检验告知书、抽样检验抽样单、抽样检验结果通知书、抽样照片等有关材料报送甲方，经甲方审核确认同意后，方可上传至“国家食品安全抽检监测信息系统”。抽检工作总结、通告代拟稿应按照甲方要求，结合甲方需求通知，按时进行

报送。

（五）项目验收方式：用抽样检验数据审阅的方式，由甲方对乙方抽检工作完成进度、检验结果和检验报告的规范性进行审查验收。

二、甲方的权利和义务

（一）负责工作任务的下达。

（二）本合同最高标的金额（含税价）：756700元整，大写（人民币）：柒拾伍万陆仟柒佰元整。（合同实际金额以最终结算为准）

（三）甲方在乙方完成委托事项提交报告及全部相关资料且通过甲方验收后，且项目符合年初预设的绩效目标，甲方根据自身资金调配和财政部门对该项目资金的安排，一次性或根据资金情况支付本次业务服务费。

报账时乙方需附抽检明细、发票等资料，项目结算总金额不得超过该标段总金额。乙方在甲方付款前需提供符合甲方财务要求的专用发票，乙方不能提供或逾期提供的，甲方有权拒绝付款或延迟付款，且不承担逾期付款的责任由此造成的任何损失。

（四）提供监督抽检、快检工作所需相关文书模版。

（五）对乙方的抽检、快检工作质量进行考核。

（六）对乙方完成任务情况及实验室质量管理情况进行监督检查。

三、乙方的权利和义务

（一）遵守《食品安全法》《食品安全抽样检验管理办

法》等相关法律法规和规章制度要求，确保具备所承担抽检、快检任务涉及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，采用非标准检验方法的，应事先书面报甲方同意并提交方法验证或确认资料），乙方应确保其资质范围持续涵盖本合同约定的全部抽检产品及检测项目，如资质发生变更（含到期、范围调整），应提前30日书面通知甲方并提供更新后的资质证明；若因资质不符导致检测报告无效，乙方应承担重新检测的费用及由此造成的损失。能够对检验结论进行准确判定，未经甲方批准，不得分包检验任务；经批准分包的，乙方仍就分包部分向甲方承担全部责任。

（二）具备完成抽检、快检任务所需的仪器设备、实验室环境、技术人员等工作条件。乙方投标文件及澄清承诺中列明的实验室、仪器设备、项目负责人及主要技术人员应实际投入本项目，不得擅自更换；确需更换的，应提前10个工作日书面报甲方同意，且更换后人员的资格与能力不得低于原人员。

（三）按照甲方要求，及时完成指定抽样地点、抽检单位的样品采集工作。

（四）拥有安全可靠的质量管理体系和信息分析汇总人员，保证依约完成食品安全抽检数据上报工作。

（五）如实上报样品信息、检验结果、通告代拟稿和抽检、快检工作总结报告。认真总结和分析抽检监测工作，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。抽样过程中发现被抽样单位或产品可能存在严

重违法行为的，应当及时报告甲方及属地监管部门；检验过程中发现样品可能存在对身体健康和生命安全造成严重危害的，应当在确认无误后24小时内按规定报告。

（六）严格遵守甲方关于抽检工作各环节的时间进度安排，及时将检验报告和规定的材料及有关情况报送甲方。对于无法按时上报的情况要事先向甲方书面说明情况，因未及时上报引起甲方或第三方损失的，由乙方承担全部责任。

（七）积极参与区局组织的食品安全问题分析研判和监督抽检分析报告的编制工作。

（八）本次抽检任务总体问题发现率不低于2026年省市抽检普通食品问题发现率、食用农产品问题发现率及总体问题发现率。乙方在完成抽样任务批次的情况下，未达到问题发现率要求，经甲方批准方可继续进行靶向抽检，确保问题发现率达到要求。超出任务批次的抽检费由乙方承担，甲方不予结算。

（九）提供甲方支付抽检费用的乙方收款账户、开户行、账号等信息。接受甲方对监督抽检工作质量的监督检查和考核。

收款账户：陕西普恩检测技术有限公司

开户行：中行西安长安区富力城支行

账号：102063188338

乙方应保证其提供的银行账户准确有效，如发生变更，应提前十个工作日书面通知甲方。否则因乙方银行账户的不准确性而给甲乙双方造成任何损失和责任，均由乙方承

担赔偿责任。

（十）严格遵守国家法律、法规的规定和抽检工作有关纪律要求:

1.不得在开展抽样工作前事先通知被抽检食品生产经营单位;

2.不得以承担监督抽检任务的名义向被抽检的食品生产经营单位和其他单位承揽业务;在承担抽检任务期间,不与食品生产经营单位签订同类食品的有偿服务协议及其它与本单位利益相关的工作;

3.不得接受被抽检企业的馈赠,不发生利用抽检工作牟取利益的其它行为。

4.开展抽检工作,不得收取被抽检食品生产经营单位费用;

5.不得以各种形式利用抽检结果参与有偿活动,不开展食品推荐、评比活动,不向受检食品生产经营单位发放检验报告、抽检合格证书或牌匾;

6.遵守保密纪律要求。未经甲方同意,不得以任何方式向被抽检食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与抽检任务、检验结果有关的信息(保密义务长期有效,不因本合同解除或终止而消灭或免除,直至上述涉密信息依法成为公开信息)。

7.严格落实网络抽检要求:本合同监督抽检批次中通过网络抽样(含网络购买样品)的比例不低于8%;乙方应按规定完成网络抽样记录、电子数据固化、样品确认及购买凭

证留存，不得以网络抽样难度大为由降低比例或减少批次。

四、违约责任

（一）甲方、乙方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

（二）乙方如出现以任何形式泄露抽检信息以及数据的行为，甲方将终止委托工作，因乙方泄露信息引起甲方或第三方损失的，乙方承担全部赔偿责任、相应的违约责任和其他法律责任。

（三）乙方如出现工作失误并造成严重后果的，甲方有权终止委托工作，乙方承担因此导致甲方或第三方的全部损失、相应的违约责任和其他法律责任。

（四）乙方如出现未按时完成抽检任务、抽检总体问题发现率低于**2026年省市抽检普通食品问题发现率、食用农产品问题发现率及总体问题发现率**、网抽比例低于8%、未按照规定的时限和程序报告不合格检验结论、违反保密义务、未按要求报送抽检通告代拟稿或报送质量差等违约情况，**甲方有权单方解除合同并要求乙方支付合同总额10%的违约金；乙方未按约定时限完成抽样、检验、报告出具或数据报送的，每逾期一日按合同总额的0.5‰向甲方支付逾期违约金，逾期超过15日的，甲方有权解除合同并要求乙方支付合同总额10%的违约金；甲方亦有权自行或委托第三方完成剩余任务，由此增加的费用由乙方承担，并可从应付未付款项中直接扣除；给甲方或第三方造成其他任何损失，乙方应当承担全部责任。**

（五）乙方在国家市场监管总局、陕西省市场监管局、西安市市场监督管理局的监督检查、能力考核中出现重大失误的，**甲方有权暂停抽检任务，必要时可单方解除合同，乙方需承担合同总额10%的违约责任，给甲方或第三方造成其他任何损失，乙方应当承担全部责任。**

（六）乙方在承担抽检任务期间，如出现调换样品、伪造检验数据或者出具虚假检验报告、发生重大廉政事故、重大检验事故以及其他违法违规行为的，一经核实，立即终止合同，甲方有权将其违法违规行为报告政府采购监管部门、市场监管部门及检验检测机构资质认定部门，依法列入不良行为记录，并在五年内不能承担陕西省西咸新区市场监管系统内任务。**同时乙方需承担合同总额10%的违约责任，**给甲方或第三方造成其他任何损失，应当承担全部法律责任。情况特别严重的，移交纪检或司法部门处置。

（七）对于因当事人提出复检或异议的样品，经复检机构复检合格或我局认可异议成立的样品，甲方有权扣除乙方该批次10000元作为违约金，并由乙方承担复检异议等相关费用。因乙方原因造成无法提供复检样品或无法复检的，需承担违约责任，每次违约金额为人民币20000元。复检备份样品由乙方按本合同约定妥善保存，因乙方未按规定留样或保存不当导致无法复检的，按本项前述标准承担违约责任。

乙方确认：本合同项下乙方应向甲方承担的违约金及赔偿，甲方可直接从本合同未付款项中予以扣除。

五、其他约定

1、在合同执行过程中，根据甲方实际工作需求，如需变更合同内容，增加抽检批次数量，及本合同未尽事宜，应由甲乙双方共同协商，双方可签订补充协议，经双方签订的补充协议为本合同组成部分，与本合同具有同等法律效力，补充协议内容与本合同不一致的，以后签订的补充协议为准。

2、本合同履行期间发生争议，双方应协商解决，协商不成的，双方同意向甲方住所地有管辖权的人民法院起诉。

3、本合同记载的地址和联系方式适用于双方往来联系、书面文件送达以及争议解决时法律文书的送达。因地址和联系方式错误而无法直接送达或妥投的，自交邮后的第三日视为送达。一方拟变更地址或联系方式的，应提前书面通知对方，且在对方实际收到变更通知后才发生变更效果，否则一方应按照原信息进行的送达一经送出即视为送达成功。

4、本合同自双方法定代表人（负责人）或授权代表签字并加盖公章或合同专用章之日起生效。

5.合同附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

附件：2026年西咸新区食品安全监督抽检计划

（以下无正文）

（本页仅为《西咸新区2026年食品安全监督抽检服务合同（采购项目编号：ZCSP-西咸新区-2026-00799（SXBH2026-ZCGK-022）（02））签署页）

甲方：陕西省西咸新区市场监督管理局

甲方负责人或授权代表：

甲方联系方式：

（单位盖章）

2026年11月2日

乙方：陕西普恩检测技术有限公司

乙方法定代表人或授权代表：

乙方联系方式：15339089575

（单位盖章）

2026年11月2日

附件1

2026年西咸新区食品安全监督抽检、快检计划

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	沣西新城标段抽检670批次、快检1450批次 沣西新城配合	需关注内容
		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B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰		
		大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As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)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)		花色挂面、配料中含玉米（粉）的挂面
			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		高粱米、小米、黑米、荞麦米、薏仁米等
				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、脱氧雪腐镰刀菌烯醇		

1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	5	
				其他谷物碾磨加工品	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A		
			谷物粉类制成品	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、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)		菠菜面等色泽鲜艳的食品
				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、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)、菌落总数、大肠菌群		紫薯馒头等色泽鲜艳的食品
				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、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)、菌落总数、大肠菌群		
				其他谷物粉类制成品	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)、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)、菌落总数、大肠菌群		
				花生油	酸值/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)、铅(以Pb计)		
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)		
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚		

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	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)	13	
				菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)		
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)		
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)		
				油茶籽油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以Pb计)		
				其他食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、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、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)		
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌		
		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)、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、大肠菌群		
		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)、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		本地企业重点关注

		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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)、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	
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、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)	
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以Pb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、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)	为改善色泽，可能存在的非法添加风险，重点关注
				其他香辛料调味品	铅(以Pb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)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	重点关注
			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、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、安赛蜜	
				其他固体调味料	铅(以Pb计)、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)、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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
				蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	

3	调味品	调味料	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	30	花生酱、花生芝麻复合酱等黄曲霉毒素易不合格的食品；加大批次纯芝麻酱
				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、二氧化硫残留量		
				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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
				其他半固体调味料	铅(以Pb计)、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
			液体复合调味料	蚝油、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)、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		
				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)、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(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、菌落总数		

		味精	味精	味精	谷氨酸钠		
		食盐	食用盐	普通食用盐	钡(以Ba计)、碘(以I计)、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)		
				低钠食用盐	钡(以Ba计)、碘(以I计)、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)		
				风味食用盐	钡(以Ba计)、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	钡(以Ba计)、碘(以I计)、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)		
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	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)、亚硝酸盐(以NaNO2计)		
		预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）		
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、红2G		
			发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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		

4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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)、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、糖精钠(以糖精计)、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)、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	30	卤猪头肉、腊牛肉等色泽鲜艳的食品；关注小作坊
			油炸肉制品	油炸肉制品	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)、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)、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、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)、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)、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、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)、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	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(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)、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		
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、丙二醇、商业无菌		

5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	5	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
				发酵乳	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌		
			乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群		羊奶粉、驼奶粉等
			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	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	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、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	5	饮料大类建议加大批次
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O_2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、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	耗氧量(以O_2计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、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	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、阿斯巴甜、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)、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、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)	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、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母		
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、阿斯巴甜、菌落总数		

			固体饮料	固体饮料	蛋白质、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、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)、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)、阿斯巴甜、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、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)、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)、阿斯巴甜、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母		
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	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	15	
				方便米粉(米线)	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				方便粉丝	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
				其他方便面	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			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)、糖精钠(以糖精计)、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)、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	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				主食类方便食品	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)、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		
				其他类方便食品	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)、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2	
			畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	铅(以Pb计)、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)、商业无菌		
				水产动物类罐头	铅(以Pb计)、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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌		
				水果类罐头	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)、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、商业无菌		

9	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜类罐头	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)、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、商业无菌	3	
				食用菌罐头	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌		
			其他罐头	其他罐头	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)、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、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	5	
		速冻调制食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、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)		速冻花卷、速冻馒头、速冻南瓜饼等色泽
				速冻面米熟制品	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
			速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铬(以Cr计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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)、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		

11	速冻食品		速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、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	5	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1		
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)		
			速冻水果制品	速冻水果制品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	25	
			薯类食品	干制薯类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
				冷冻薯类	铅(以Pb计)		

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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、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	5	
			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、着色剂（赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红）		重点乡镇环节
			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)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶		
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)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	6	
		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、霉菌、霉菌和酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
			代用茶	枸杞(干)	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌		重点抽枸杞
				菊花(干)	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、毒死蜱、吡虫啉、三唑磷、霉菌、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		

			代用茶	金银花(干)	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、三唑磷、霉菌、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉		
				苦丁茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、克百威、毒死蜱、三唑磷、霉菌、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉		
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	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)、纽甜	5	
		发酵酒	黄酒	黄酒	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	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、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、酸性红		
		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)、西地那非、他达拉非、纽甜		
				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)、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	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)		

			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)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、纽甜、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、大肠菌群	5	
			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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		重点关注蔬菜干制品
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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		
			食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)		
				腌渍食用菌	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		
			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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌		

17	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)、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(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10	重点关注水果干制品
			果酱	果酱	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、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）	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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌	20	大包装产品
				花生制品	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)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、霉菌		大包装产品
				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B_1、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		大包装产品
19	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	2	
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	2	
		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	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量	3	
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量		
				赤砂糖	不溶于水杂质、干燥失重、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、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		本地企业重点关注
				红糖	不溶于水杂质、干燥失重、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、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		本地企业重点关注
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、干燥失重、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、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
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	5	
				预制动物性水产干制品	铅(以Pb计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	铅(以Pb计)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)		
			生食水产品	生食动物性水产品	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al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		
			其他水产制品	其他水产制品	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)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄)、菌落总数		

23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、葛根素、水分、氢氰酸	16	
			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)、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、诱惑红、日落黄、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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)、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		
24	糕点	糕点	面包	面包	富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	20	
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌		

			糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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Al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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、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		本地特色糕点等，加大批次重点关注说色剂
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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群	15	
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)		
				豆干、豆腐、豆皮等	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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌		
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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)、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、大肠菌群		

26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、甲硝唑、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	2	
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数		
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	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、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B_1、维生素B_{12}、维生素B_2、维生素B_6、维生素C、维生素D、维生素D_3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷，葛根素，辅酶Q_{10},番茄红素、西地那非、他达拉非、西布曲明	2	
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类罐装辅助食品	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、商业无菌、霉菌	1	
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	非全营养配方食品	铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M_1、黄曲霉毒素B_1、硝酸盐(以$NaNO_3$计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌	1	

30	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)、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)	240	杂粮馒头、玉米面馒头等，加大批次重点关注
				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)		
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品，以Al计)		
				凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄		凉皮
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)		
				酱卤肉（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）、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		建议加着色剂项目
				熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)		加大批次重点关注
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁		
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)		
		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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)		加大批次重点关注

		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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Al计)、着色剂（赤藓红、靛蓝、亮蓝、柠檬黄、日落黄、喹啉黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红，具体视产品色泽而定）		加大批次重点关注
		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	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)		
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	25	
				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		
31	食品添加剂	食品添加剂	食品用香精	食品用香精	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	2	
			单一食品添加剂	明胶	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物		
					小计	530	
			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、**水分、克伦特罗、莱克多巴胺、地塞米松、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
				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、**水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、、氟尼辛、多西环素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		

32	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		羊肉	**恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、**水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15	
				其他畜肉	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇		
			禽肉	鸡肉	**多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素**、水分、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氟苯尼考、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)		
				鸭肉	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素		
				其他禽肉	**恩诺沙星、甲硝唑、多西环素、**氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星		
			畜副产品	猪肝	**恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、**镉(以Cd计)、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、双氯芬酸		
				猪肾	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星		
			禽副产品	鸡肝	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星		
			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)		豆芽
			鲜食用菌	鲜食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		

			鳞茎类蔬菜	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、**氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	葱
				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、乙酰甲胺磷、氧乐果、**铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、	
			叶菜类蔬菜	菠菜	**毒死蜱、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、**氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
				大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	**毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、**镉(以Cd计)、敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				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、**铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	芹菜
				油麦菜	**阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱、**吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	

33	蔬菜	蔬菜	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、**吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	45	
				茄子	**镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、**吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷		
				甜椒	**噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪、**阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氧乐果		加大批次
			瓜类蔬菜	黄瓜	**噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵、**敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			豆类蔬菜	菜豆	**噻虫胺、乙酰甲胺磷、倍硫磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、**吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷		
				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、**阿维菌素、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷		豇豆，加大批次重点在第四季度
				食荚豌豆	**吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果、**苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫嗪		
				甘薯	**氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、**苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷		甘薯

			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	**噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、**腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷		
				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、**吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷		姜
				萝卜	**噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、**甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果		
				马铃薯	**毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷、**氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量		
				山药	**咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱、**氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)		新的细类，可多抽关注
			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、**氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星		大口黑鲈、鳜鱼（黄鳝）、鳊鱼等
				淡水虾	**恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、**镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星		
				淡水蟹	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物		

34	水产品	水产品	海水产品	海水鱼	**恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、**镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	10	
				海水虾	**镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物、**孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星		
				海水蟹	镉(以Cd计)、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星		
			贝类	贝类	**镉(以Cd计)、氯霉素、**孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星		
			其他水产品	其他水产品	**恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)、**孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星、（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种:牛蛙;镉重点品种:鱿鱼）		牛蛙
			仁果类	苹果	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇		本地产品上市季节
				梨	**乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、**吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素		
			核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)		
				桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐		本地产品上市季节

35	水果类	水果类		油桃	**噻虫胺、克百威、**甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	40	
			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、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏		
				柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺		
				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱		
				橙	**氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、**克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		
			浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑		本地产品上市季节
				草莓	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷		
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯		本地产品上市季节
				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		本地产品上市季节，加大批次重点关注
				香蕉	**吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺、**苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		香蕉
				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		芒果

			热带和亚热带水果	火龙果	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪		
				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、氰霜唑、**多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乐果		荔枝
				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、纽甜		加大批次重点关注
				龙眼	**二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、**克百威、氟虫腈		龙眼
			瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷		本地产品上市季节
36	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	**多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利、**呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲砜霉素、氧氟沙星、地克珠利	20	鸡蛋
				其他禽蛋	**多西环素、磺胺类(总量)、**呋喃唑酮代谢物、氯霉素		
37	豆类	豆类	豆类	豆类	铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	5	
38	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	5	
				花生	**酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B_1、**过氧化值(以脂肪计)、噻虫嗪、噻虫胺		

				其他籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、噻虫嗪、噻虫胺		
/					小计	140	
					合计	670	
序号	食品类别				食用农产品快检项目	沣西新城配合快检 批次数（1450）	
1	蔬菜				氧乐果、甲基对硫磷、克百威、甲醛等	1360	
2	水果				氧乐果、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、甲醛等		
3	畜肉类				水分、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等		
4	禽肉类				硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ）、四环素、土霉素等		
5	水产品				孔雀石绿、氯霉素、硝基呋喃类代谢物、喹诺酮类、磺胺类等		
6	豆芽				6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等		

7	禽蛋类	苏丹红、硝基呋喃代谢物（AMOZ、SEM、AHD、AOZ）、鸡蛋新鲜度等		
8	菌类	荧光增白剂、百菌清等		
9	餐饮具	清洗消毒洁净度		
10	大米	陈化粮		
11	小麦粉	黄曲霉毒素B1、过氧化苯甲酰		
12	食用植物油、煎炸油	酸价、过氧化值、极性组分		
13	酱油	总酸、氨基酸态氮		
14	食醋	总酸、矿酸		
15	味精	谷氨酸钠		
16	面制食品	吊白块		
17	糕点食品	苯甲酸及其钠盐		
18	调味品（如：辣椒面、辣椒油）	苏丹红、罂粟壳、罗丹明B	90	

19	乳制品（液态奶）	三聚氰胺、蛋白质含量		
20	肉制品（如：肉丸、卤肉）	硼砂、亚硝酸盐		
21	水发产品（如鱿鱼、海蜇）	甲醛、过氧化氢、工业碱		
22	干货制品（如枸杞、木耳、粉丝、腐竹）	二氧化硫残留量		
23	酱腌菜	亚硝酸盐、二氧化硫残留量		
24	蜂蜜	果糖和葡萄糖		
25	食盐	碘含量、亚硝酸盐		
26	其他（如从业人员手部卫生、消毒液浓度）	洗手消毒效果、有效氯含量		
/		小计	1450	
承检机构			陕西普恩检测技术有限公司 武蒙蒙 15339089575	

备注：**1.原则上应覆盖所有重点品种，如由于地方饮食习惯等原因无法实现全覆盖时，可适当调整抽样重点，但重点品种覆盖率应不少于90%以上。**

2.检验项目备注及检验注意事项同全国食品安全监督抽检实施细则（2026年版）。本抽检计划含专项抽检、你点我检、大型活动保障、食品安全事件应急处置、舆情等抽检任务，具体品种和项目视具体情况而定。

3. 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。

以上各大类食品品种应均衡抽样，新区个别稀少的食品品种至少抽检1批次。先覆盖食品生产企业、食品生产小作坊，餐饮环节抽检全覆盖学校食堂（含托幼机构），未抽检到的食品品种在流通环节补充；以上食用农产品标粗标红的为必检品种、必检项目,同时完成选检项目不少于2个，选检品种、项目参考《2026年市级、区县（开发区）级食用农产品必检品种、项目表》附件1-3。