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）1.3.4.5B1

（泾河新城标段）

甲　方：陕西省西咸新区市场监督管理局

乙　方：陕西省产品质量监督检验研究院

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 陕西省产品质量监督检验研究院（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）：陕西省产品质量监督检验研究院

地址：陕西省西安市咸宁西路 30 号

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**，即泾河新城标段监督抽检 670 批次（其中农产品 130 批次）、快检 1453 批次（其中农产品 1370 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。甲方有权在收到乙方提交的全部检验报告及资料后【5】个工作日内完成审阅验收并书面提出异议;

甲方逾期未提出异议不视为验收合格，亦不免除乙方对检验结果真实性、准确性、合法性应承担的责任。验收不合格的，乙方应在甲方要求的期限内无偿整改、重新抽样检验并重新报送，由此产生的全部费用由乙方承担，且不影响甲方依据本合同追究乙方违约责任。

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）：556584元整，大写（人民币）：伍拾伍万陆仟伍佰捌拾肆元整。（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及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《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用由乙方承担，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：　陕西省产品质量监督检验研究院

开户行：中国银行西安咸宁路支行

账号：103634349723

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,不得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）1.3.4.5B1（泾河新城标段）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：029-33353376

（单位盖章）

2026年11月24日

乙方：

乙方法定代表人或授权代表：

乙方联系方式：

（单位盖章）

2026年11月24日

陕西省西咸新区市场监督管理局文件

陕西咸市监发〔2026〕34号

陕西省西咸新区市场监督管理局
关于印发2026年西咸新区食品安全监督抽检
计划的通知

各新城分局、区局有关处室:

为全面掌握新区食品安全总体状况，及时发现和处置食品安全问题，防范系统性、区域性风险。根据《西安市市场监督管理局关于下达2026年度区县（开发区）级食品安全抽检任务的通知》（西市监发〔2025〕81号）、《关于转发<省局关于研提2026年食品安

全抽检监测计划任务的通知>的通知》、《关于开展2026年食品安全“你点我检”第一期活动的通知》及《西安市市场监督管理局关于印发<2026年西安市食品安全监督抽检计划><2026年西安市食品安全风险抽检计划>的通知》（西市监发〔2026〕62号）文件要求，结合新区实际，组织制定了《2026年西咸新区食品安全监督抽检计划》，现予印发，请认真贯彻落实。

总联系人：许建勤　　联系电话：33353376

陕西省西咸新区市场监督管理局

2026年11月11日

（公开属性：依申请公开）

2026年西咸新区食品安全监督抽检计划

为深入贯彻党中央国务院关于食品安全监管“党政同责”、落实“两个责任”决策部署，依法、科学、规范做好食品安全抽检工作，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、国家市场监管总局《食品安全抽样检验管理办法》的相关要求，结合西咸新区实际，制定2026年食品安全监督抽检计划。

一、工作目标

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全的重要指示批示精神，通过实施年度食品安全监督抽检计划，以满足人民群众美好生活对安全健康食品的需要为目标，全面贯彻落实食品安全“四个最严”和省委省政府、市委市政府、新区党工委管委会严防严管严控食品安全风险，以食品安全抽检为抓手，坚持问题导向，深化改革创新，紧盯高风险食品、高风险指标、高风险区域等安全问题，以监督抽检与信息公布、核查处置联动为保障，充分发挥抽检排查技术支撑和化解食品安全风险隐患的作用，有效防控苗头性、系统性、区域性食品安全风险，倒逼食品生产经营企业落实食品安全主体责任，确保群众“舌尖上的安全”，巩固食品安全稳定向好的态势，促进我区食品产业有序健康发展。

二、工作原则

（一）坚持问题导向，切实推进均衡抽检。从解决人民群众普遍关心的突出问题入手，围绕涉及人民身体健康的食品安全性指标，提高对高风险、低合格率食品的抽检频次，提高问题发现率。在参考本地食品（含食用农产品）生产加工、销售、消费和时令特点以及食品安全风险等级基础上，合理安排抽样时间，要围绕西咸新区食品安全重点工作，开展专项抽检。

（二）深化检管结合，提升食品抽检有效性。针对监管、执法、舆情等工作中发现的问题开展抽检。依据总局规定，对食用农产品的抽检，由属地监管人员陪同抽样，并依法开展现场监督检查。通过监督抽检结果公开，推动食品生产经营企业落实食品安全主体责任。

（三）落实“四个最严”，依法核查处置。各级市场监督管理部门要按照“五个到位”要求，督促不合格产品生产企业采取风险控制措施，查明不合格原因并整改到位，依法依规实施行政处罚。核查处置工作要落实“四个最严”要求，从严从快打击假冒伪劣等违法行为。

（四）坚持广泛覆盖，加大抽检覆盖面。实现监督抽检覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域；覆盖市场销售的主要大类食品品种和细类；覆盖生产、流通、餐饮等不同业态。重点抽检人民群众日常消费量大、关注度高、风险程度高的食用农产品、餐饮食品等重点品种。

（五）坚持分工合作，避免重复抽检监测。监督抽检要突出重点指标、重点品种、重点区域，对既往问题品种、项目指标进行筛选，提高抽检靶向性和问题发现率。各新城分局自行组织的专项抽检，要参照本计划，制定相应计划，确定抽检重点，各有侧重，相互补充，避免重复抽检。

（六）坚持计划抽检与专项抽检相补充。在合理安排抽检计划的基础上，根据日常检查、既往抽检、节令热销、舆情热点、突发性食品安全问题等，及时有效组织开展专项抽检、食品安全“你点我检”工作。实现计划抽检与专项抽检有机结合，互为补充。

三、组织机构

区局成立2026年西咸新区食品安全监督抽检工作领导小组（简称“食品抽检工作领导小组”），党委书记、局长苏雷同志任组长，党委委员、副局长李直同志任副组长，区局办公室主任、食品餐饮监管处处长、各新城分局局长、基层市监所所长为成员。

领导小组下设抽检秘书处，设在区局食品餐饮监管处，食品餐饮监管处王媛同志为抽检秘书处负责人，**李辉同志统筹协调全区食品抽检工作**，总联络员为许建勤同志。

抽检秘书处负责制定《2026年西咸新区食品安全监督抽检计划》，统筹协调各新城分局、各基层市场监管所配合承检机构进行抽检，汇总抽检信息公示及上报，同时对国抽系统抽检不合格核查处置统筹安排，督促各新城分局及时认领不合格食品核查处置任务、核查结果填报国抽系统、在各新城管委会公示监督抽检不合格核查

处置结果等相关事宜。

区局办公室负责落实食品监督抽检经费，实施政府采购招标，配合做好与中标承检机构签订合同事宜，配合做好对承检机构的考核、食品抽检信息在新区管委会官网、微信公众号公示等工作。

各新城分局、基层市监所负责落实专人对接承检机构，配合承检机构按进度要求完成抽检任务，负责对区局交办的、国抽系统出现的不合格食品核查处置任务进行及时认领办理，将不合格食品核查处置资料填报国抽系统，按要求做好在各新城管委会官网公示核查处置结果等事宜。

各新城分局可向各新城管委会申请抽检经费，组织专项食品安全监督抽检，在组织实施专项抽检中要结合辖区实际，统筹兼顾，**必须配合完成区局抽检任务为前提**，避免与新区2026年整体食品抽检任务相冲突，防止发生对同一食品生产经营单位多次重复抽检，造成检测资源的损失，对抽检的区域达不到覆盖效果。自行组织专项抽检在遴选承检机构方面，原则上参照区局公开招标的结果来确定。抽检信息填报，要服从区局安排是否输入**“国家市场监督管理总局食品安全智慧监管系统”（以下简称“国抽系统”）**（网址：https://spaqjg.e-cqs.cn/#/login、使用谷歌浏览器登录）。

四、工作任务

2026年西咸新区抽检计划涵盖38大类食品，抽检4350批次（含食用农产品900批次），食品快检8553批次（含食用农产品8000批次）。做到区域全覆盖、食品类别全覆盖、主要品种全覆盖。区

局办公室通过政府采购招标程序确定承检机构来实施抽检，各新城分局、基层市监所所务必密切配合承检机构完成。承检机构应严格执行《食品安全抽样检验管理办法》《食用农产品抽样检验和核查处置规定》等有关规定。承检机构11月30日前完成食品抽样、检测工作，12月10日前完成系统录入、抽检信息报送、分析报告等相关工作；12月10日前完成食品快检、快检信息系统输入、汇总分析等相关工作。结合国家、省、市局文件要求及新区实际工作（**如食品安全“你点我检 服务惠民生”、农村食品专项抽检、乳制品专项抽检、茯茶专项抽检、节庆专项抽检、校园食品安全专项抽检、突发应急及大型活动保障等**）需要，抽检及快检批次、品种、项目在年度抽检计划中统筹安排。**同时各新城分局、基层市监所要服从区局调配，配合国抽、省抽、市抽等食品（含食用农产品）抽样工作任务，具体情况电话通知。**

（一）抽检对象。主要为新区所有获得生产许可证的在产食品生产企业（含食品小作坊）**（除国、省、市级抽取之外）**、集（农）贸市场、商场、超市、食杂店、学校（幼托机构）食堂、企事业单位食堂、中央厨房、集体用餐配送企业、旅游景区餐饮服务单位等。加大对餐饮单位原辅料、肉制品、自制食品和餐饮具产品的抽检。重点跟踪抽检不合格企业、品种和项目。食用农产品的抽检要突出农兽药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂、违法添加非食用物质、果蔬保鲜剂滥用等项目，主要为**黄鳝、牛蛙、泥鳅、大口黑鲈、鳊鱼、鲫鱼、乌鳢、大鲵、海参、荔枝、芒果、香蕉、龙眼、**

豇豆、芹菜、辣椒、葱、甘薯、生姜等重点品种。加强假冒伪劣食品监管力度，加大对标签标识声称具有特定成分、含量、功效的食品、“山寨食品”、“五毛食品”的监督抽检。保健食品抽样对象为全区获证保健食品生产经营企业，主要检测减肥、缓解体力疲劳、辅助降血糖、辅助降血压、改善睡眠五类保健食品中的非法添加化学物质，采样点选择应侧重于乡镇、城中村中的零售药店。应加大抽取经营环节本省生产企业、本省委托企业的产品、本辖区生产环节企业成品库产品。允许在经营环节适当抽取部分外省企业生产的食品。

（二）抽检时间和频次。对检出不合格食品的企业实施跟踪抽检。按照市局安排部署，重点对连续2年及以上，一年内同一生产企业、同一产品监督抽检检出3批次及以上（不含同一批次产品）不合格的产品加大抽检频次和力度，实施跟踪抽检，各新城分局要对相关企业进行约谈。

（三）抽检区域、环节和场所。抽样地点应覆盖新区5个新城19个镇街，**食品生产企业（含小作坊）务必100%抽检覆盖。**流通环节应涵盖农（集）贸市场、商场超市、小食杂店等不同业态。餐饮单位重点是学校（含托幼机构）及周边餐饮单位、中央厨房、连锁餐饮企业、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮服务单位等。薯类和膨化食品、调味面制品、糕点、豆制品、饮料、冷冻饮品等应重点抽检校园周边食品经营单位；**每个学校食堂（含托幼机构）、学校供餐集体用餐配送单位实现100%监督抽检。**

对市场销售的食用农产品实施抽检，抽检品种应覆盖重点品种数量80%以上和其他自定品种；抽检项目应包括全部必检项目和2个以上自选项目。

网抽应抽取生产企业、委托企业、平台注册地、网络店铺等任一因素在新区管辖范围内，各标段网抽抽样比例原则上不低于8%，重点关注食用农产品、外卖餐饮、无堂食送餐、生鲜配送等。

聚焦农村地区等重点区域，聚焦多批次抽检不合格、投诉举报多和信用风险等级高的生产企业，加大抽检力度，增加抽检频次（辖区涉及农业农村区域的，原则上按照 6:4 比例，覆盖城市、乡镇农村和城乡接合部；辖区内农业农村区域相对较少的，可适当减少对乡镇农村和城乡接合部抽检比例，但原则上不低于上年度抽检比例）。

紧盯群众关切的食品品种，开展食品安全“你点我检 服务惠民生”活动，持续提升辖区内民意征集系统参与度（“你点我检”抽检比例不低于 8%）。

（四）承检机构。经区局办公室组织政府采购招标程序确定食品检测机构，每家食品检测机构承担食品抽检及快检任务，均签订承诺书、抽检委托书、抽检服务合同，**分别是沣东新城标段：西安中检科测试认证技术有限公司（李婷18729255022），区局食品处联络员杜珣（18691840199）；沣西新城标段：陕西普恩检测技术有限公司（武蒙蒙15339089575），区局食品处联络员许建勤（13324515184）；秦汉新城标段：陕西科仪阳光检测技术服务有限**

公司（王拖娥 18991037163），区局食品处联络员董思凡（13892943169）；空港新城标段：谱尼测试集团陕西有限公司（王晨昱 19929966919），区局食品处联络员付璐（13309212233）；泾河新城标段：陕西省产品质量监督检验研究院（马谭 18966729282、边文文 13609252515），区局食品处联络员杨成（13720582504）。具体各新城配合承检机构实施抽检（含各专项抽检、你点我检工作等）、快检任务、详见附件 1。

各专项抽检、“你点我检”等工作具体如下：

1、网红食品专项抽检：按照《关于进一步加强“网红食品”专项监督抽检工作的通知》要求，一是饮料（蛋白粉等固体饮料，果蔬汁类及其饮料）；二是方便食品（营养粉、代餐粉等冲调类方便食品）；三是肉制品（“原切肉”“鲜切肉”等预制调理肉制品，泡椒凤爪、风味肉干等热加工熟肉制品）；四是茶叶及相关制品（宣称“减肥”“降脂”等代用茶）；五是乳制品（驼乳〔奶〕粉等乳粉）；六是特殊膳食食品（运动营养补充品）；七是糖果制品（压片糖果、磷虾油等“凝胶糖果”）；八是其他网红食品。**各标段抽取 6 批次，共计 30 批次，全部输入国抽系统“2026 年陕西省西安市×县（区）网红食品专项”报送分类 B。**

2、无堂食外卖专项抽检：按照《关于进一步加强无堂食外卖专项监督抽检工作的通知》要求，结合各新城辖区监管实际，饮品店抽 检比例原则上应不高于 20%。应优先采用网络抽样方式开展专项监督抽检，合理覆盖主要电商平台；若网络抽样无法满足需求，可到线下餐饮环节抽样。网络抽样比例原则上应不低于 50%。一是应

按照餐饮食品品种及检验项目。二是应按照粮食加工品、食用农产品、调味料等食品加工原材料及相应检验项目。**各标段抽取10批次，共计50批次，全部输入国抽系统“2026年陕西省西安市×县（区）无堂食外卖专项”报送分类B。**

3、农村食品专项抽检：按照巩固农村食品专项治理要求，以**食用植物油、饮料、酒类、调味品、乳制品**等农村地区消费量大的食品为重点品种，以线下农村集贸市场、批发市场、小食杂店等为重点场所，线上综合电商平台、直播平台、农产品交易平台等为重点对象，加大抽检力度。**（辖区涉及农业农村区域的，原则上按照6:4比例，覆盖城市、乡镇农村和城乡接合部；辖区内农业农村区域相对较少的，可适当减少对乡镇农村和城乡接合部抽检比例，但原则上不低于上年度抽检比例）。**各标段抽检食用植物油2批次，共10批次；各标段抽检饮料2批次，共10批次；各标段抽检酒类2批次，共10批次；各标段抽检调味品3批次，共15批次；各标段抽检乳制品1批次，共5批次；合计50批次，全部输入国抽系统“2026年陕西省西安市×县（区）农村食品专项”报送分类B。

4、不合格跟踪抽检：按照《西安市市场监督管理局关于开展2026年度不合格食品跟踪抽检工作的通知》要求，**跟踪抽检批次数纳入本年度计划任务量。后期“不合格跟踪抽检”工作，按照市局通知进行落实，另行通知。**

（1）2025-2026年度涉及西咸新区监督抽检不合格生产企业名单：20家生产企业32批次

沣东新城：陕西吉梦商贸有限公司（2026年度：2批次油炸蚕

豆、2 批次红糖）、西安市沣东新城伊康食品厂（2026 年度：1 批次油炸花生米）、西安鎏香园食品有限公司（2026 年度：1 批次西晶麻花，2026 年度：1 批次西晶麻花）、西安市泰升食品有限责任公司（2026 年度：1 批次百吉猫豆香锅巴（椒香麻辣味））、西安益德食品有限公司（2026 年度：1 批次白砂糖）、西安新迎通商贸有限公司（2026 年度：1 批次白砂糖）。

秦汉新城：秦汉新城海贤食品有限公司（2026 年度：1 批次炒葵花籽（炒货食品）、1 批次原味瓜子）。

沣西新城：西咸新区沣西新城大王史俊平酿造厂（2026 年度：1 批次大王香醋、1 批次陈醋、1 批次大王熏醋）、陕西正晟康源生物医药有限公司 （2026 年度：1 批次君碧莎®沙棘谷胱甘肽颗粒，2026 年度：1 批次君碧莎®沙棘谷胱甘肽颗粒）、西安市沣东新城柴润食品厂（2026 年度：1 批次小麻花）、西咸新区康利园食品有限公司（2026 年度：1 批次老式鸡蛋糕）、西咸新区泰丰园食品厂（2026 年度：1 批次清水黄花菜、1 批次清水黄花菜）、西咸新区天之味食品有限公司（2026 年度：1 批次小米辣（酱腌菜）、1 批次清水黄花菜（盐水渍菜））、西安新亿华食品有限公司（2026 年度：1 批次手工花椒锅巴（麻辣味））、西咸新区康丽福食品有限公司（2026 年度：1 批次吉祥酥麻花）。

泾河新城：西安佳诚药业有限公司（2026 年度：1 批次左旋肉碱参精营养粉特殊膳食，2026 年度：1 批次多维左旋肉碱特殊膳食（运动营养食品））、泾河新城宏丰食品厂（小作坊）（2026 年度：1 批次绿豆糕，2026 年度：1 批次牛舌饼）、西咸新区东赵泉纯净

水有限公司（2025 年度：1 批次塬北泉饮用水）、陕西荥泉饮品有限公司（2025 年度：1 批次饮用纯净水）、西咸新区甘之源食品有限公司（2026 年度：1 批次赤砂糖）。

（2） 2025-2026 年度连续两年抽检 3 批次以上不合格经营企业：2 家经营单位 9 批次

沣东新城：西咸新区沣东新城客来欢日用百货店（2026 年度：1 批次肉制品、2 批次薯类和膨化食品、2 批次食用农产品）、西咸新区沣东新城路子露餐饮店（个体工商户）（2026 年度：3 批次餐饮具，2026 年度：1 批次餐饮具）。

确因企业停产或停业、流通领域无样品可跟踪抽检的，相关新城分局要配合承检机构按照工作要求向区局上报相关情况。跟踪抽检信息录入国抽系统时，不再另行部署“报送分类 B”计划，**而必须在抽样单信息备注栏中必须包含“跟踪抽检”字样。后续跟踪抽检待市局通知。**

5、茯茶专项抽检：覆盖新区 11 家茯茶生产企业（附件 1-1），每家抽检不少于 1 批次，抽检茯茶不少于 10 批次，生产环节没抽取到应在流通环节抽取；流通环节各标段抽检 1 批次，共 10 批次；合计 20 批次，输入国抽系统“2026 年陕西省西安市×县（区）茯茶专项”报送分类 B。

6、校园食品安全专项抽检：按照《2026 年持续深化中小学校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治工作任务分工》及养老机构食堂整治要求，对辖区**学校食堂（含托幼机构）**、学校供餐集体用餐配送单位进行全覆盖抽检，每家学校食堂、学校供餐集体

用餐配送单位、养老机构食堂至少抽检 1 批次。各标段承检机构务必要对负责的新城辖区**学校食堂（含托幼机构）**、学校供餐集体用餐配送单位、养老机构食堂**进行全覆盖抽检**（附件 1-2）。输入“2026 年陕西省西安市×县（区）校园食品安全专项”报送分类 B，承检机构填报《学校食品抽检覆盖情况表》（附件 10）。

7、“你点我检 服务惠民生”工作：按照市局下发的每期“你点我检”工作要求，从第四期开始，以进市场、进校园、进社区、进乡村、进景区等形式，各标段承检机构配合每个新城实施 2 期，**每期抽检 40 批次、快检 50 批次（纳入本年度计划任务量）**，并做好“你点我检”工作的宣传及引导群众扫码参与等相关工作。在完成每一期“你点我检”工作后 2 日内，承检机构应配合相应新城分局及时将工作信息（**含抽检快检情况、扫码参与人数等数据，现场照片**）以美篇或视频形式报区局，抽检数据全部输入“2026 年西安市××区（县）你点我检—**主题名称**”报送分类 B。承担任务具体安排如下表：

“你点我检”期数	承担任务新城	活动形式	活动主题名称	重点抽检品种	重点抽检场所	备注
第五期	**沣西新城分局**	进校园及周边	2026 年食品安全“你点我检”第五期—“乐享五月 点检同行””	苹果、香蕉、米皮、面皮等凉皮类、火锅底料、麻辣烫底料、芝麻酱、花生酱、花生油、皮蛋、卤蛋等再制蛋、火龙果、鱼丸、虾丸、蟹棒等预制鱼糜制品、香肠、火腿熟肉制品等。	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。
第六期	**泾河新城分局**	进校园及周边	2026 年食品安全“你点我检”第六期—“守护成长，点检相伴”	鸡蛋、牛肉、 葱、纯奶、米皮、面皮等凉皮类、草莓、皮皮虾、基围虾、南美白对虾等海水虾、大蒜、鸡肉等。	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。

第七期	**空港新城分局**	进市场	2026年食品安全“你点我检”第七期—“迎端午，享食安”	鸡蛋、猪肉、 香蕉、菜籽油、胡萝卜、牛肉、水饺馄饨等、纯奶、包装饮 用水、瓜子、花生、核桃等炒货等。	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。
第八期	**沣东新城分局**	进景区	2026年食品安全“你点我检”第八期—“畅游盛夏，食安随行”	鸡蛋、 猪肉、菜籽油、土豆、苹果、牛肉、绿茶、食醋、纯奶、酱油等。	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。
第九期	**秦汉新城分局**	进商超	2026年食品安全“你点我检”第九期—中秋专题”	鸡蛋、 猪肉、土豆、小麦粉、大米、酱油、牛肉、绿茶、纯奶、苹果等。	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。
第十期	**沣西新城分局**	进景区	2026年食品安全“你点我检”第十期—“国庆专题”	鸡蛋、 菜籽油、猪肉、绿茶、牛肉、桃、纯奶、大米、小麦粉、瓜 子、花生、核桃等炒货等。	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。
第十一期	**泾河新城分局**	进景区	2026年食品安全“你点我检”第十一期—“现制现售”专题	鸡蛋、猪肉、米皮、面皮等凉皮类、绿茶、牛肉、河虾、小龙虾等淡水虾、食醋、红茶等	包括小坊、小摊贩、小食杂店、农贸市场、超市、批发市场、网购等。	以上品种和场所须重点覆盖。
第十二期	**沣东新城分局**	进校园及周边				**待市局通知进行安排部署**

8、深化整治专项抽检：按照《西安市市场监督管理局关于2026年深化整治群众身边不正之风和腐败问题集中整治工作任务分工的通知》要求，各标段抽检重点食品（食用农产品）15批次，共75批次，抽检数据输入国抽系统“2026年陕西省西安市×县（区）深化整治专项”报送分类B。

9、肉制品专项抽检：按照持续深入整治制售假劣肉制品专项行动要求，聚焦用户多、销量大的平台，紧盯“大V”“网红”带货的肉制品，各标段抽取5批次，共25批次，输入“2026年陕西省西安市×县（区）肉制品专项”报送分类B。**各标段要对负责区域内的肉制品生产企业及小作坊（附件1-3）进行全覆盖抽检。**

（五）食品快检。按照《市场监管总局关于规范食品快速检测

使用的意见》《陕西省食用农产品质量安全快速检测工作规范》要求，结合“你点我检”活动，对新区集（农）贸市场、超市、商店、学校食堂、餐饮企业、小餐饮、食品摊贩、食用农产品零售摊点等进行食品（食用农产品）快速检测，承检机构在实施快检工作中，各新城分局、基层市监所应密切配合，由承检机构边快检边培训，加强食品安全的宣传。快检筛查出来的不合格食用农产品，各新城分局、基层市监所必须配合承检机构对筛查出来的不合格产品进行监督抽检（在样品量满足抽样的情况下），为监督执法提供实验室技术支撑，进一步验证承检机构快检方法可靠性及试剂的准确性，并采取有效措施，要求食品生产经营者下架、召回不合格产品，消除食品安全隐患。

新区计划食品（含食用农产品）快检 8553 批次，其中快检食用农产品 8000 批次，涉及 21 个基层市监所（除空港新城西安咸阳国际机场市场监督管理所），**承检机构实施快检项目应至少覆盖国家已经公布的快检产品及方法。**对照附件 1、附件 2 对食品（食用农产品）进行快检，填写好《食品（食用农产品）快速检测抽样（告知）单》、《食品（食用农产品）快速检测单》（附件 2）等快检抽样文书，被快检单位、承检机构、各基层市监所、新区局各留存一份快检资料，被快检单位在醒目位置公示快检结果。承检机构在快检工作中应做好食用农产品快速检测情况汇总，按时填写上报《2026 年食品（食用农产品）安全快速检验结果汇总表》（附件 3），2026 年 12 月 10 日前完成快检工作，并将快检信息输入“陕西省食

品安全监管综合业务系统”抽检快检版块（网址：http://tyrz.sxfda.gov.cn/cas/login?service=http%3A%2F%2Fspjg.sxfda.gov.cn%2F&DiQuFenZhi=Default），特殊情况另行电话通知。突发事件、重大节假日、重大活动食品安全保障、“你点我检”等各项工作期间实施食品快检任务应结合新区实际工作进行调整，纳入全年食品快检任务。

五、组织实施

（一）抽样检验

本次抽样必须使用平板电脑采样，抽样检验过程中应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食用农产品抽样检验和核查处置规定》《国家食品安全监督抽检实施细则》（2026年版）执行，实施“检管结合”，增强监督抽检效能。各新城分局、基层市监所应积极配合支持承检机构开展工作，要听从承检机构专业建议，靶向抽检，提高问题发现率，同时各新城分局可以结合分配任务数量、承检机构情况分食品业态进行规划，**每户业态单位抽检批次数不得超过5批次，**防止集中式抽检情形发生，落实抽样人员与监管人员在采样文书上共同签字。承检机构应做好抽检文书、工具、容器、材料和试剂的准备工作，工具与容器应保持清洁干燥。抽样过程中要认真填写抽样单（含抽样单编号）、抽样告知书等抽检文书（附件4），由承检机构2名抽样人员、2名监管人员共同签字[尤其是对食用农产品的抽检]，并将样品封存，粘贴标签，防止污染，对采样过程进行拍照、摄像，留存影像资料。

尤其是对抽取的食用农产品、散装食品要在抽样单备注栏上填写清楚抽样实际情况。

抽样人员选定样品后，尤其是食用农产品，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国抽系统中输入抽样人员和监管人员姓名。

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容:

（1）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、农产品质量安全承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。**应将“农产品质量安全承诺达标合格证”一并拍照上传国抽系统，并备注“有/无承诺达标合格证”。**（2）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单，有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。溯源信息不全时，被抽样单位至少要提供供应商姓名和联系电话。（3）案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制；对需要开

展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

食用农产品监督抽检应按照《2026年西安市食用农产品监督抽检必检品种、项目表》（附件1-4）中所列必检品种及必检项目。在自选检验项目上，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。对生鲜食用农产品、短保质期食品，承检机构应进一步完善优先抽样、优先检验、优先结果报送的工作机制。

抽样过程应严格按照监督抽检工作程序，保证抽样覆盖面和代表性，避免重复抽样，避免抽取临近保质期的样品，并履行法定手续，保存好抽样相关证据。送样过程应有合适保障设备：有微生物检验项目的，抽样应做到无菌取样和无菌防护；有冷藏冷冻要求的，抽样应做到冷链运输；有其他特殊贮存要求的，应保证按要求贮运。在农村和城乡结合部、小企业、集贸市场、小餐饮店、小零售店、食品摊贩等地抽样时，确实无法出具购样发票的，应对采样地点和购样过程拍照取证，并写明无法出具发票的原因，开具经生产经营者盖章、签字或按指模等方式确认的收据。

检验过程应符合食品安全标准和检验规范，保证数据和结论客观、公正。承检机构对不合格样品和检验临界值样品应当进行复核，确保检验结果准确可靠。

承检机构进行食品抽检，输入国抽系统的抽检信息必须出具具

有CA签章的电子检验报告，且电子检验报告是唯一合法有效的检验报告。参加现场抽样检验、核查处置等的相关单位及一线工作人员，应严格按照当地防疫要求做好安全防护工作。

（二）数据报送

1.要严格按照规定的时限和规范要求报送抽检数据。短保质期食品优先检验、优先报送。所有抽样信息和检测结果统一由承检机构负责录入国抽系统，省局将组织人员对国抽信息系统中市、县级各类抽检计划基础表进行审核，**原则上同一类别抽检只允许新建一个“报送分类B”计划，不得由不同承检机构重复建立。一旦发现此类问题，省局抽检秘书处审核时将不予通过。区局抽检秘书处在国抽系统“管理计划制定”的“抽检监测（县级本级）”、“县级食用农产品抽检”分别建立报送分类B，各承检机构在区局抽检秘书处的指导下在“抽检监测（县级本级）”、“县级食用农产品抽检”报送分类B中进行任务的设置，有利于食品安全抽检数据质量。期间实施“你点我检”、“茯茶专项抽检”等工作，在国抽系统里新建立标明为“你点我检”、“茯茶专项抽检”分类B计划。不清楚事宜各承检机构可直接联系省局抽检秘书处进行任务设置。各专项设置参照以上标准实施，各承检机构按照区局安排部署进行，各新城分局务必密切配合。**

抽样信息必须完成抽样后5日内录入，检测结果必须在承检机构签发检验报告后3日内录入，承检机构在国抽系统提交检验结果前，**尤其是不合格情况，**应先将抽样单、检验报告、检验结果通知

书、抽检照片等资料报送抽检秘书处，经抽检秘书处审核后方可确定提交。核查处置情况由各新城分局核查处置部门录入“国家食品安全抽检监测信息系统”核查处置模块。

2.开展食品安全监督抽检信息告数据统计和报送工作。各承检机构要以抽检信息公示情况为准，定期对监督抽检不合格品种、不合格项目等内容进行统计和分析，填报《监督抽检结果》、《监督抽检发现的主要问题》等统计表格，于每月20日12时前报至抽检秘书处（详见附件5）。

3.各承检机构应依法依规及时将抽检中发现的食品安全问题报送抽检秘书处。按照《市场监管总局办公厅关于建立食品抽检发现严重风险快速应对机制的通知》（市监食检发〔2023〕6号）要求，承检机构发现符合《通知》规定的严重风险信息后，在12小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》上传国抽系统。同时，向委托抽样检验的市场监管部门书面或电话报告，确认对方收悉并记录备查。需要对检测结果进行复验的，承检机构应当立即开展，并及时报告复验过程和结果。承检机构要按“急事急办”原则，尽快出具完整的检验报告。

（三）核查处置

各新城分局已固定专人负责，有对应的国抽系统账号，应每天登陆国抽系统，查看“核查处置模块”，及时掌握每天变化的不合格食品信息，一旦出现涉及辖区国家、省级、市级、外地通报、新区抽检的不合格（问题）食品检验报告等信息，应严格按照《食品

安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号）要求进行领取，**2个工作日内领取并送达不合格食品生产经营单位，同时启动核查处置工作，在启动后2个工作日内把初步启动信息（送达回执、现场检查笔录、现场检查照片等资料）填报国抽系统，80日内办结核查处置，预留10日由上级市场监管部门予以审核。核查处置办结要在国抽系统上填报资料（企业整改报告、行政处罚决定书、整改验收表，涉及食用农产品追溯要向涉及的监管部门进行函告等资料）。如承办单位80日内不能办结，务必提前10日向上级市场监管部门提交书面延期说明。**国抽系统中从核查处置任务出现至领取到处置完毕时限原则为90日。**持续开展“流动诊所+专家会诊”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”。

结合新区工作实际，由区局统筹安排，以属地监管为原则，**核查处置具体要求：**（1）在国抽系统中领取的涉及辖区国家、省级、市级、外地通报、新区抽检的不合格食品核查处置任务后，核查处置结果及时在“国家食品安全抽检监测信息系统”核查处置模块进行填报，并在各新城管委会官网等政府公示网站公示核查处置情况（附件6-1）。（2）总局监督抽检（含总局本级和转移支付）（抽样单号GC2300XX）监督抽检不合格食品核查处置领取任务应在4个工作日内在各新城管委会官网等政府公示网站公示风险控制情况（附件6-2），并在2个月内在各新城管委会官网公示核查处置情况（附件6-1），同时将核查处置结果纸版盖章及电子版（附件6-3）及网站

公示链接（附件 6-4）报区局抽检秘书处，报送情况应与国抽系统中内容保持一致。（3）风险监测（问题）食品核查处置直接在国抽系统中进行填报，不予公开。

对于临近核查处置期限（超过 60 天黄色预警线），抽检秘书处将电话通知、下发督办单等方式进行督办；对于已超过核查处置（超过 90 天红色警示线），抽检秘书处将对涉及分局、具体核查处置承办部门、核查处置人员进行集中约谈，确保核查处置工作“五到位”。组织开展多批次抽检不合格核查处置“回头看”，落实食品抽检发现严重食品安全风险快速应对机制，切实防控食品安全风险。

各新城分局接到区局秘书处通知符合《市场监管总局办公厅关于建立食品抽检发现严重风险快速应对机制的通知》规定的严重风险信息后，应在 24 小时内向有关食品生产经营者送达《食品安全抽样检验限时报告情况表》等材料，启动核查处置程序，采取相应措施控制食品安全风险。对涉嫌犯罪的，依法移送公安机关。对涉及重大食品安全违法的案件，应及时将有关情况报送区局抽检秘书处。发现涉及种养殖源头、进出口环节或其他地区的不合格食品的，应当及时通报相关监管部门或地区，并索取留存相关监管部门反馈的办理情况。

按照行政处罚等信用信息公示的相关规定，各新城分局对监督抽检不合格食品核查处置执行案件处罚程序的，应及时在信用平台公示相应处罚信息。

（四）信息公布

公布监督抽检信息要及时稳妥，涉及学校、大米等抽检不合格情况要严格按有关规定执行。公布形式和内容可参考省局食品安全抽检结果通告。年终考核以上传到国抽信息系统“信息公布”模块数据为准。

承检机构应严格按照省局抽检信息公示模板（附件 7，详见省局网站食品安全抽检专栏)每月 20 日前汇总抽检情况报区局抽检秘书处，要求承检机构主要负责人签字并加盖单位公章，由抽检秘书处审核汇总统一在新区管委会官网进行公示，并将抽检公示信息输入“国家食品安全抽检监测信息系统”信息公布模块。食品快检信息在被抽样单位醒目位置进行公示。**期间报送由区局抽检秘书处另行通知。**

抽检信息公示模板详见省局网站食品安全抽检专栏，内容应包括产品合格信息和不合格产品信息，其中，产品合格信息主要包括标称生产企业名称、地址，被抽样单位名称及所在省份、产品名称、规格型号、生产日期/批号等，并需注明该产品合格信息仅指本次抽检标称的生产企业相关产品的生产日期/批号和所检项目；不合格产品除以上信息外，还包括标称产品商标、被抽样单位名称与地址、不合格项目及结果和承检机构等。食用农产品产品合格信息公布包括被抽样单位名称（集中交易市场应包括开办者和销售者）、产品名称、进货来源、标称生产企业或产地、生产日期等。**对不合格产品要进行风险解读。**涉及外省份企业生产的不合格食品信息，要逐级上报省局审核同意后方可公布。

六、工作要求

（一）加强组织领导。各新城分局要高度重视新区抽检工作，由主管领导牵头负责，指定抽检联络专人，主动配合承检机构，把配合任务落实到基层市监所，固定基层市监所配合人员，提高问题发现率，增强抽检靶向性，同时确定监督抽检不合格食品核查处置部门负责人、联络人，负责核查处置事宜。各新城分局自收到本计划2日内将负责领导、抽检联络员、基层市监所人员、核查处置部门负责人名单（附件8）报区局抽检秘书处。各承检机构于12月10日前将全年抽检及快检分析报告报区局抽检秘书处（附件9）。**各承检机构在中标公示后应立即启动抽检、快检准备工作，并于收文后2个工作日内将承检实施方案（盖单位公章）报送至区局抽检秘书处。**

（二）严格质量控制。食品安全监督抽检不得委托本省无实验室的检验机构承担抽检任务。**承检机构不得转包检验任务。**区局将严格按照有关要求管理承检机构，确保计划下达后即可开展抽检任务。区局全年应至少开展一次对承检机构的业务检查，配合省局、市局对承检机构的考核，监督抽样人员和承检机构在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及相关规定，加强对组织实施、样品采集、实验室检验、数据报送等关键环节的培训指导和质量控制。**按照省局、市局对承检机构盲样考核情况，适时采取暂停抽检任务等相应惩戒措施。**

按照总局、省局关于食品抽检数据质量抽查、备份样品处置的

要求，各承检机构要服从区局抽检秘书处调配，**按时报送相应报表及数据，做好抽检数据质量抽查、合格备份样品捐赠工作。**区局将对各承检机构提交国抽系统食品抽检监测数据开展质量抽查工作，对抽检监测数据进行随机抽查，对抽检数据存在问题的承检机构采取通报或约谈等措施督促整改。总局和省局、市局也将对各地抽检数据进行随机抽查。食品安全抽检监测数据质量抽查工作将纳入年度食品安全工作考核评议。

落实数据退修和撤销程序。各承检机构如需撤销或更改已完全录入国抽系统的食品抽检任务，需书面申请报区局审核，由区局报市局，市局报省局同意后方可实施。发现违法违规抽检行为、擅自泄露抽检信息、违反廉政纪律等行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

本次监督抽检任务以问题发现率为导向，发现问题，有针对性采取解决措施，承担抽检任务的承检机构指标要求是：总体问题发现率要保持在3.5%以上，其中食品问题发现率、食用农产品问题发现率均要保持在3.5%以上。**各承检机构严禁为提高问题发现率，抽检预包装食品标签、餐饮具大肠菌群及阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)等项目不合格进行充数；各承检机构未达到问题发现率要求，区局将严格按照签订合同的相关规定进行相应惩戒。**边快检边培训，为突出快检筛查的优势，承担快检任务的承检机构快检筛查出来的问题样品必须抽检送实验室进一步验证，验证相符结果要达到100%。

（三）强化督导考评。区局对各新城分局配合抽检工作进度、核查处置、信息数据报送等进行定期督导、约谈并纳入考核。

七、工作纪律

区局、各新城分局、基层市监所、抽样单位、检验机构及其工作人员不得随意更改抽样地点、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，不得事先通知被抽检单位，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果牟取不正当利益。对违法违规承检机构一律停止承检工作，情节严重的商有关部门取消其食品检验资质，对存在违法违规行为的个人，依法依纪追究责任。

八、其他

区局将充分利用抽检数据成果，适时开展专项整治、风险预警、风险交流工作，根据食品安全事故、热点舆情事件应对处置、案件查办等实际需要，及时组织应急、执法抽检、食品安全保障、食品安全“你点我检”等工作。未尽事宜，区局将电话通知，各新城分局、各承检机构务必服从调配，可随时咨询、沟通。

附件：1.2026 年西咸新区食品安全监督抽检计划

1-1 西咸新区获证食品生产企业名单（茯茶 10 家）

1-2 西咸新区学校食堂（含托幼机构）情况表

1-3 西咸新区肉制品生产企业及小作坊情况表

1-4 2026 年西安市食用农产品监督抽检必检品种、项目表

2. 食用农产品快速检测项目及食品快检文书

3. 2026 年食品（食用农产品）安全快速检验结果汇总表

4. 抽样文书及抽样编号规则

5. 2026 年食品安全监督抽检统计数据报表

6. 核查处置信息公开模板

7. 抽检信息公布样例

8. 抽检联络人员

9. 分析报告模板

10. 学校食品抽检覆盖情况表

11. 相关文件资料

陕西省西咸新区市场监督管理局办公室　　2026 年 11 月 11 日印发

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	沣东新城标段抽检1850批次、快检3000批次 沣东新城 配合	沣西新城标段抽检670批次、快检1450批次 沣西新城 配合	秦汉新城标段抽检660批次、快检1450批次 秦汉新城 配合	空港新城标段抽检500批次、快检1200批次 空港新城 配合	泾河新城标段抽检670批次、快检1453批次 泾河新城 配合	合计	需关注内容
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B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	10	5	5	5	5	30	
		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
		其他粮食加工品	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							高粱米、小米、黑米、荞麦米、薏仁米等
			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、脱氧雪腐镰刀菌烯醇							
				米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)							
				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							

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	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)	28	13	13	13	13	80	
				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							
				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、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
		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、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							
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛							
3	调味品			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B1	80	30	30	30	30	200	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)							
4	肉制品	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）	90	30	30	20	30	200	
			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							
		熟肉制品	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							
			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							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							
			液体乳	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M_1、丙二醇、商业无菌							
				巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群							
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、商业无菌、菌落总数、大肠菌群							

5	乳制品	乳制品		发酵乳	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M_1、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	15	5	5	5	5	35	
			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	15	5	5	5	5	35	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	45	15	15	15	18	108	
				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	5	2	2	2	2	13	
			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							

			畜肉罐头、罐头	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							
9	罐头	罐头	果蔬罐头	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	6	3	3	3	4	19	
				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							
				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	15	5	5	5	6	36	
11	速冻食品	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)	20	5	5	5	5	40	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							
			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							
		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	47	25	25	17	25	139	
			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	20	5	5	5	5	40	重点乡镇环节
			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）							
			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、卉虫威、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)	15	6	6	5	6	38	重点抽枸杞
		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							
				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							
				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							
		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							

15	酒类	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)	15	5	5	5	5	35	
			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	15	5	5	5	5	35	
			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	20	10	10	10	10	60	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	55	20	20	15	25	135	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	5	2	2	2	2	13	
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	5	2	2	2	2	13	
		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	6	3	3	3	3	18	
				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	9	5	5	5	5	29	
				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)、铅的残留量(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	33	16	16	13	16	94	
			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)、铅的残留量(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)、铅的残留量(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)、铅的残留量(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	60	20	20	16	20	136	
			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)、铅的残留量(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)、铅的残留量(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
			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)、铅的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群							
				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、铅的残留量(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)							

25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	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	40	15	15	15	15	100	
			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	5	2	2	2	2	13	
			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1gG、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	8	2	2	2	2	16	
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	3	1	1	1	1	7	
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	3	1	1	1	1	7	
		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)							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)							

30	餐饮食品			凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	690	240	240	151	240	1561	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	65	25	25	15	25	155	
				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	2	2	2	2	10	
			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	1450	530	530	400	540	3450	
			畜肉	猪肉	**恩诺沙星、氯苯尼考、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、氯苯尼考**、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)							
				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)							

32	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		其他畜肉	氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	40	15	10	10	10	85	
			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

33	蔬菜	蔬菜		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	130	45	45	30	45	295	
			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						
				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						
			根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	**氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、**苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷						甘薯
				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
34	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	**恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氟氯沙星、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	30	10	10	5	10	65	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							
			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							
				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
				油桃	**噻虫胺、克百威、**甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑							
			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							

35	水果类	水果类		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	130	40	40	30	40	280	
			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
			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、**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
				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	40	20	15	15	15	105	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	15	5	5	5	5	35	
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	15	5	5	5	5	35	
				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	400	140	130	100	130	900	
					合计	1850	670	660	500	670	4350	
序号	食品类别				食用农产品快检项目	沣东新城配合快检 批次数（3000）	沣西新城配合快检 批次数（1450）	秦汉新城配合快检 批次数（1450）	空港新城配合快检批次数（1200）	泾河新城配合快检 批次数（1453）	合计	
1	蔬菜				氧乐果、甲基对硫磷、克百威、甲醛等	2800	1360	1370	1100	1370	8000	
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	200	90	80	100	83	553	
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							
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	3000	1450	1450	1200	1453	8553	
承检机构、食品处联络人			西安中检科测试认证技术有限公司（李婷18729255022），区局食品处联络员杜珣（18691840199）	沣西新城标段：陕西普恩检测技术有限公司（武蒙蒙15339089575），区局食品处联络员许建勤（13324515184）	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司（王拖娥18991037163），区局食品处联络员董思凡（13892943169）	谱尼测试集团陕西有限公司（王晨昱19929966919），区局食品处联络员付璐（13309212233）	陕西省产品质量监督检验研究院（马谭18966729282、边文文13609252515），区局食品处联络员杨成（13720582504）	/	

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。