**采购需求**

**一、项目概述**

1、项目名称：沐川县2024年食品安全抽检检测采购项目。

2、资金来源：财政资金。

3、采购预算及最高限价：34.50万元。

4、采购方式：竞争性磋商。

5、采购包数：共1包。

**二、项目采购标的及其对应的中小企业划分标准所属行业**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **采购标的名称** | **数量** | **单位** | **对应的中小企业划分标准所属行业** |
| 1 | 沐川县2024年食品安全抽检检测采购项目 | 1 | 项 | 其他未列明行业 |

**★三、项目服务内容及要求**

**（一）服务内容**

1、沐川县2024年食品安全抽检检测采购项目抽检430批次，其中食用农产品抽检任务 275批次（附表1），常规食品抽检任务155批次（含“你点我检专项”15 批次）（附表2）。

2、把坚持问题导向、准确排查发现问题作为衡量抽检绩效的重要目标，聚焦“一老一小”等重点人群，聚焦农村、校园等重点地区，聚焦新业态、新产品、新主体、新供应模式的食品安全风险，重点关注农兽药残留、微生物污染、重金属残留、抗生素、生物毒素、有机污染物、非法添加物质等问题食品进行抽检。组织食用农产品监督抽检，应配合做好食用农产品抽样前的监管和执法检查等工作。

3、针对城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等重点区域，突出校园周边，小餐饮、小作坊、小摊贩食品进行抽检。

4、全年均衡开展。应根据当地实际确定抽样频次和批次开展抽检，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；对食用农产品应每月抽检。

**（二）服务要求**

1、承检机构在执行抽样任务时需严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）有关规定，以及《2023年四川省食品安全监督抽检实施细则》要求等相关规定执行。抽样过程中发现企业停产的要做好记录报告。任务全部通过“国家食品安全抽样检验信息系统”实时录入抽样检验信息，使用移动终端抽样和出具电子检验报告，抽样编号自动生成。食品抽检备份样品处置工作按照《食品安全抽样检验备份样品处置工作规程》执行。

2、抽检任务数据全部报送至“国抽信息系统”，全面在线进行计划制定、任务部署、基础表编辑、抽样检验数据录入、核查处置领取办理审核及公示信息上传等工作，全面遵守系统各环节数据填报时限要求。数据上报人员应经过统一培训，确保数据报送的准确性、规范性和安全性。对抽检中发现的可能对身体健康和生命安全造成严重危害的不合格样品，承检机构应当在确认检验结果后24 小时之内报告组织实施的市场监管部门，并抄报上一级市场监管部门。

3、承检机构应承诺拥有运行良好的实验室管理体系，拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作。

4、每个样品均要由承检机构、检验部门专人统一编号、登记、封存。样品采集后，承检机构应按要求及时将样品由专人送达，并具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备。

5、采集的样品在贮存、运输等过程中，承检机构应采取适当保护措施，避免包装破损及样品之间的交叉污染。每个样品均要制备检测样和复检样。

6、承检机构必须按要求按时完成检测任务，对检测结果进行汇总分析；样品送检后20个工作日内出具检测报告。相关检测数据及信息承检机构不得对外发布或另做他用。

7、由于抽检工作的特殊性，承检机构应当能够密切配合监管部门的抽检工作，按要求合理安排采样时间，按照规定时限完成检验检测任务。

8、承检机构将协助编制抽检监测计划，按照采购人要求，提供检测项目、检测标准/参数、判定依据/参数等服务。在“计划”执行完毕，协助撰写食品安全风险监测分析报告书，详细对该地区抽检监测数据进行总结、分析，并将报告书交予当地市场监督管理局，为市场监督管理部门下一步食品安全风险控制方面提供科学、合理的建议方案。为采购人随时提供食品检测咨询服务。

9、运输储藏需满足样品的有效期，对特殊的样品要有相应的运输储藏措施。

10、承检单位主动向采购人提供进度报告、发布进度信息，承检机构不得故意隐瞒、修改检测结果。

11、对抽检过程中发现存在严重事故隐患和重大安全风险的，承检单位应及时向监管机构进行通报。

12、承检单位自觉接受社会各界监督，协助采购方对相关举报投诉进行调查处理。

**★四、采购合同条款要求**

**（一）服务期限：**抽检机构负责于2024年11月30日前完成年度抽检任务，并汇总报送年度工作总结。

**（二）服务地点：**乐山市沐川县。

**（三）报价要求：**报价是供应商响应本项目要求的全部工作内容的价格体现，包含完成本项目所涉及人员劳务、差旅、设备投入、购样费、检验费、保险、风险、税金、利润以及本项目规定的一切费用，采购人将不再支付其他额外费用。

**（四）付款方式及要求：**项目完成并经采购人验收合格，成交供应商出具合法有效完整的发票凭证后，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的100% 。

**（五）知识产权：**

1、供应商应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。

2、采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权的永久使用权。

3、如采用供应商所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

**（六）验收方法与标准：**

1、验收标准：符合达到现行国家、行业标准，符合相关法律法规要求；符合本项目的采购文件的要求；符合供应商响应文件的要求。

2、验收方法：按国家有关规定以及采购文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收。

3、其他未尽事宜将按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205号)和主管部门的相关要求验收。

注：

1、以上标注有“★”的为本项目的实质性要求，不允许有负偏离，否则作无效响应处理。

2、本章的要求不能作为资格性条件要求评审，如存在资格性条件要求，应当认定采购文件编制存在重大缺陷，磋商小组应当停止评审。

**附表1：食用农产品抽检计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **食品**  **亚类 （二级）** | **食品**  **品种 （三级）** | **食品**  **细类 （四级）** | **必检项目** | **选检项目** | **抽检批次** |
| 1 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、恩诺沙星 | 挥发性盐基氮、氯霉素、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 | 20 |
| 牛肉 | 恩诺沙星、磺胺类（总量） | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 | 5 |
| 羊肉 | 恩诺沙星、磺胺类（总量） | 五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 | 3 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪 | 沙拉沙星、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 7 |
| 鸭肉 | / | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、多西环素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） | 4 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、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 | 5 |
| 2 | 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 SO2 计）、总汞（以 Hg 计）、铅（以 Pb 计） | 10 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 镉（以 Cd 计）、毒死蜱、腐霉利 | 铅（以 Pb 计）、克百威、二甲戊灵、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷 | 8 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 镉（以 Cd 计）、毒死蜱 | 铅（以 Pb 计）、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 5 |
| 大白菜 | / | 毒死蜱、甲拌磷、水胺硫磷、吡虫啉、啶虫脒、阿维菌素、唑虫酰胺 | 5 |
| 普通白菜 | 毒死蜱 | 啶虫脒、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、吡虫啉、阿维菌素 | 10 |
| 芹菜 | 毒死蜱、噻虫胺 | 甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、二甲戊灵、甲基异柳磷、 | 10 |
| 油麦菜 | / | 阿维菌素、氟虫腈、啶虫脒、克百威、灭多威、噻虫嗪、毒死蜱 | 5 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 镉（以 Cd 计） | 氧乐果、克百威、噻虫胺、噻虫嗪 | 5 |
| 辣椒 | 镉（以Cd 计、噻虫胺 | 啶虫脒、氧乐果、噻虫嗪、吡唑醚菌酯、吡虫啉、 | 10 |
| 番茄 | / | 敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 3 |
| 甜椒 | / | 阿维菌素、啶虫脒、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷 | 3 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | / | 阿维菌素、腐霉利、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷 | 3 |
| 豆类蔬菜 | 食荚豌豆 | 多菌灵 | 毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、噻虫胺 | 5 |
| 豇豆 | 克百威、噻虫胺 | 灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、啶虫脒、倍硫磷、甲拌磷、甲基异柳磷 | 5 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | / | 克百威、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计） | 3 |
| 萝卜 | / | 甲拌磷、甲胺磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 3 |
| 姜 | 铅（以 Pb 计）、噻虫胺 | 噻虫嗪、吡虫啉、克百威、镉（以Cd 计） | 10 |
| 3 | 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 孔雀石绿、恩诺沙星、地西泮 | 磺胺类（总量）、多氯联苯、氯霉素 | 20 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 恩诺沙星 | 孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、 | 3 |
| 贝类 | 贝类 | / | 多氯联苯、氯霉素、恩诺沙星、氧氟沙星 | 3 |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点品种：牛蛙） | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、 | 孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量） | 5 |
| 4 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | / | 敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、啶虫脒 | 10 |
| 梨 | / | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 5 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷 | 联苯菊酯、水胺硫磷、毒死蜱、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 10 |
| 橙 | / | 丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷 | 3 |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉 | 氧乐果、阿维菌素、多菌灵、吡虫啉 | 3 |
| 猕猴桃 | / | 氯吡脲、多菌灵、氧乐果、敌敌畏 | 3 |
| 热带和亚热带水果 | 荔枝 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵 | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯 | 10 |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺 | 吡虫啉、苯醚甲环唑、毒死蜱、氧乐果 | 10 |
| 香蕉 | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑 | 苯醚甲环唑、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、吡唑醚菌酯 | 15 |
| 5 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑 | 地美硝唑、氯霉素、磺胺类（总量）、多西环素 | 15 |
| 其他禽蛋 | / | 氯霉素、磺胺类（总量）、多西环素 | 3 |
| 6 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干籽类（重点品 种：芝麻、花生） | 酸价（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1（重点品质：花生） | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、嘧菌酯 | 10 |
| 合计275批次 | | | | | | |
| 注：采购方可根据《国家食品安全监督抽检实施细则》（2023版）和当年总局、省局、市局文件调整抽检品种和项目。 | | | | | | |

**附表2：常规食品抽检计划表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品大类（一级） | 食品亚类（二级） | 食品品种（三级） | 食品细类（四级） | 抽检项目 | 批次 |
| 1 | 粮食加工品 | 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B1 | 5 |
| 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B1、过氧化苯甲酰 | 2 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B1 | 2 |
|  | 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） | 2 |
| 2 | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | 食用植物油 | 菜籽油 | 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）、乙基麦芽酚 | 5 |
| 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）、乙基麦芽酚 |
| 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、铅（以Pb计）、总砷（以As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）、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）、三氯蔗糖 | 2 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 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）、三氯蔗糖 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | 铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、二氧化硫残留量 | 2 |
| 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 铅（以Pb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 | 2 |
| 半固体复合调味料 | 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） | 3 |
| 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 | 5 |
| 其他半固态复合调味料 |
| 食盐 | 食用盐 | 普通食用盐 | 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） | 2 |
| 低钠食用盐 |
| 风味食用盐 |
| 特殊工艺食用盐 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、氯霉素、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）、胭脂红 | 5 |
| 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、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、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 |
| 5 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、铅（以Pb计）、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | 5 |
| 饮用纯净水 | 电导率、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 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、糖精钠（以糖精计）、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 |
| 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 |
| 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）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 | 6 |
| 调味面制品 | 调味面制品 | 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）、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 |
| 其他方便食品 | 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品 | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 7 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铝的残留（干样品，以Al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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |
| 8 | 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 | 2 |
| 9 | 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）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 2 |
| 10 | 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、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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 | 5 |
| 11 | 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、毒死蜱、唑虫酰胺、氟 | 2 |
| 12 | 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）、三氯蔗糖 | 20 |
| 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） |
| 13 | 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）、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）、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 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 | 10 |
| 食用菌制品 | 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 |
| 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）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| 其他炒货食品及坚果制品 |
| 15 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白糖、红糖、其他糖 | 蔗糖、总糖、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | 2 |
| 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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 5 |
| 17 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 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 | 10 |
| 月饼 | 月饼 |
| 18 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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）、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）、大肠菌群 | 4 |
| 非发酵性豆制品 | 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）、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、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群 |
| 19 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、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） | 2 |
| 20 | 餐饮食品 | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 馒头、花卷、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） | 8 |
| 油条油饼(自制) | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 5 |
| 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 | 5 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具（餐馆自行消毒、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 | 3 |
| 其他餐饮食品 | 酒类（餐饮） | 散装配制酒（餐饮单位自制） | 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖 | 5 |
| 合计 | | | | | | 155 |
| 注：采购方可根据《国家食品安全监督抽检实施细则》（2023版）和当年总局、省局、市局文件调整抽检品种和项目。 | | | | | | |