

# 采购项目技术、服务其他商务要求

## 一、项目概况

本项目采购内容为：2024年食品安全监督计划共计1000批次，其中普通（自定）食品安全监督抽检300批次，食用农产品安全监督抽检200批次；普通（自定）食品安全监督抽检500批次中特别设置了学校食品安全专项抽检150批次（普通食品70批次+食用农产品80批次），肉制品专项抽检20批次，酒类专项40批次，米粉类专项40批次，其他食品和食用农产品250批次。抽检品种覆盖食品30个食品大类，包括食用农产品、加工食品、餐饮食品等，加工食品突出酒类、调味品、蔬菜制品、粮食加工品、肉制品、乳制品、饮料和食用油、油脂及其制品等产品。项目涉及安全性指标及其他品质指标，食用农产品突出农兽药残留、重金属等项目。加强与“国抽”、“省抽”、“州抽”衔接，避免重复抽样和集中抽样，不合格食品核查处置任务完成率达到100%，按时完成率达到85%以上；食品安全监督抽检信息公布率达到100%；抽检数据抽查准确率达到95%以上。

## 二、服务清单及服务内容

**2024年西昌市普通（自定）食品安全监督抽检任务分解表（300批次）**

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
1	粮食加工品（12批次）	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	3
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	1

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	1
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	1
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	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	1
				发酵面制品	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	1
			2	食用油、油脂及其制品(8批次)	食用植物油	食用植物油(半精炼、全精炼)	橄榄油、油橄榄果渣油
菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、				1	

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
						特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚	
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	1
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	1
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1
				大豆油	高	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	高	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	1
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷、苯并[a]芘	1
3	调味品 (30 批次)	酱油	酱油	酱油	一般	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)、菌落总数、大肠菌群	2

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
		食醋	食醋	食醋	一般	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)、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)、菌落总数	2
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、大肠菌群	1
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉、其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌	8
				香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	1
		调味料	固体复合调	鸡粉、鸡精调味	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环	1

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
			调味料	料		己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I-IV、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1
				火锅底料、麻辣烫底料	较高	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)、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	3
			半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	1
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、沙门氏菌	1
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1

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)	风险等级	检测项目	抽检批次		
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	1		
			味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅(以Pb计)	2	
		食盐(4批次)	食用盐	普通食用盐	一般	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		
				低钠食用盐	一般	氯化钾、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		
				风味食用盐	一般	钡(以Ba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		
				特殊工艺食用	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)	1		
		4	乳制品(12批次)	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	3
					灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌	3	
发酵乳	高				脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、	3			

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
						金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	3
5	饮料(20批次)	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以NO <sub>3</sub> -计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	6
				其他类饮用水	高	耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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、霉菌和酵母	4
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	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、沙门氏菌	2
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	2

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
6	饼干(3批次)	饼干	饼干	饼干	一般	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)、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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	3
7	罐头(5批次)	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	1
			水产动物类罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、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)、商业无菌	1
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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)、商业无菌	1
			蔬菜类罐头	蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	1



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)	风险等级	检测项目	抽检批次
			食用菌罐头	食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	1
8	方便食品 (8批次)	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
9	冷冻饮品 (8批次)	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	8

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
				其他类			
10	速冻食品 (4批次)	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)	2
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
11	薯类和膨化食品(6批次)	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	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
12	糖果制品 (6批次)	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	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	2
			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	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	2

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
			果冻	果冻	一般	铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
13	茶叶及相关制品(6批次)	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	一般	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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、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、呋虫胺	2
			含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
		代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌	2	
14	蔬菜制品(20批次)	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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、二氧化硫残留量、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	10
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	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	4

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)	风险等级	检测项目	抽检批次	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	4	
				腌渍食用菌	一般	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	2	
15	水果制品 (15批次)	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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、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、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5	
				水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5
				果酱	果酱	一般	铅(以Pb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、商业无菌	5

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
16	蛋制品 (5 批次)	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	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、商业无菌	5
17	水产制品 (15 批次)	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
				预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、多氯联苯、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
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅 (以 Pb 计)、多氯联苯、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	5
			其他水产制品	其他水产制品	一般	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)、沙门氏菌、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
18	炒货食品及坚果制品 (10 批次)	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	一般	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 <sub>1</sub> 、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、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌	10

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
19	淀粉及淀粉制品(12批次)	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	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	4
				其他淀粉制品	较高	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)	4
		淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4	
20	糕点(30批次)	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)、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、三氯蔗糖、丙二醇、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	10
			月饼	月饼	较高	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	10

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
						合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
		粽子	粽子	粽子	较高	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	10
21	豆制品(10批次)	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
				腐竹、油皮及其再制品	较高	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	2

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
						样品, 以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	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、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
22	蜂产品(10批次)	蜂产品	蜂蜜及蜂产品制品	蜂蜜及蜂产品制品	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	10
23	餐饮食品 (45批次)	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	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)	5
				包子(自制)	一般	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)	5
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	3
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	5
		水产制品(自	预制水产制	生食动物性水	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	1



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)	风险等级	检测项目	抽检批次
		制)	品(自制)	(自制)			
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	1
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B1	1
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	10
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
		食用油、油脂及制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	酸价、极性组分	4
		米面及其制品	大米制品(自制)	其他米粉制品	较高	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
		酒类(自制)	酒类(自制)	配制酒(自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	2
		豆制品(自	豆制品	非发酵性豆制	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、	2

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
		制)	(自制)			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)	
		蔬菜制品(自	蔬菜制品(自制)	酱腌菜(自制)	较高	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	2
		淀粉制品(自	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	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、铅(以Pb计)	1
合计	300						300

注:1.在抽样品种上,结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次,杜绝对同一食用农产品反复抽检。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。

2.预包装食品严格依据产品包装标识的安全标准进行检测,食用农产品农药项目应在《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中选择,检验方法为标准中规定的且能满足实验要求的方法;兽药项目应在《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》等农业农村部门公告中选择。同时,根据农业农村部门意见,在相关限量标准发布实施前,不再将停用兽药、废止兽药、产蛋期禁用兽药纳入监督抽检,不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

3.根据食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务,重点抽取当季食用农产品,对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

2024年西昌市食用农产品安全监督抽检必检品种、项目表（200批次）

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	抽检批次
1	畜禽肉及 副产品(60 批次)	畜肉(30批 次)	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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15
			牛肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
			羊肉	磺胺类(总量)、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
		禽肉(15批次)	鸡肉、鸭肉、其他禽肉	尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15

		畜副产品 (15 批次)	猪肝、牛肝、 羊肝、猪肾、 牛肾、其他 禽副产品	五氯酚酸钠 (以五 氯酚计)	镉 (以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、 氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、 甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	15
--	--	-----------------	-----------------------------------	-------------------	---	----

2	蔬菜（60批次）	豆芽（5批次）	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）	铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO <sub>2</sub> 计）、总汞（以Hg计）	5
		鳞茎类蔬菜（10批次）	韭菜	毒死蜱、腐霉利、镉（以Cd计）	阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、三唑磷	10
		叶菜类蔬菜（20批次）	菠菜	毒死蜱、镉（以Cd计）	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、铬（以Cr计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、氧乐果、乐果、乙酰甲胺磷	5
			普通白菜	毒死蜱	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
			芹菜	毒死蜱、噻虫胺	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅（以Pb计）、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇	10
		茄果类蔬菜（10批次）	茄子	镉（以Cd计）	毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈	5

			辣椒	镉（以 Cd 计）、 噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、毒死蜱、啶虫脒、 氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯 菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅 （以 Pb 计）、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰 甲胺磷、乐果	5
		豆类蔬菜 （10 批 次）	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	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫嗪、三唑 磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果	5
			根茎类和 薯芋类蔬 菜（5 批 次）	姜	铅（以 Pb 计）、噻 虫胺	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、克百威、六六六、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、 噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
3	水产品（10 批 次）	淡水产品 （5 批次）	淡水鱼	恩诺沙星、地西泮、孔 雀石绿	挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋 喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝	5

					唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
		海水产品 (5 批次)	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星	5
		其他水产品 (2 批次)	其他水产品 (重点品种：牛蛙)	恩诺沙星 <sup>a</sup> 、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉（以 Cd 计） <sup>b</sup> 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星（注：a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b 限头足类、腹足类、棘皮类测）	2
4	水果类（60 批次）	柑橘类水果 (20 批次)	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环	氯唑磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	20
		浆果和其他小型水果 (10 批次)	草莓、葡萄、猕猴桃等	烯酰吗啉	氧乐果、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、戊菌唑、吡虫啉	10
		热带和亚热带水果	荔枝、杨梅、橄榄等	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	10

		(30 批次)	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺	吡虫啉、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、多菌灵、啉菌酯、乙酰甲胺磷	10
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	联苯菊酯、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	10
5	鲜蛋(5 批次)	鲜蛋(6 批次)	鸡蛋及其他蛋类	甲硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	6
6	生干坚果与籽类食品(5 批次)	生干坚果与籽类食品	生干坚果及生干籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1(重点品种:花生)	过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、啉菌酯	5
合计	200					200

注: 1.开展监督抽检应包括上表中所列品种及必检项目,同时选择不少于两个可选项目。

2.在抽样品种上,结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次,杜绝对同一食用农产品反复抽检。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。

3.预包装食品严格依据产品包装标识的安全标准进行检测,食用农产品农药项目应在《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中选择,检验方法为标准中规定的且能满足实验要求的方法;兽药项目应在《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》等农业



农村部门公告中选择。同时，根据农业农村部门意见，在相关限量标准发布实施前，不再将停用兽药、废止兽药、产蛋期禁用兽药纳入监督抽检，不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

4.根据食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务，重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

2024年西昌市普通（自定）食品--学校食堂专项食品安全监督抽检任务分解表（150批次）

序号	食品品种	食品明细	风险等级	抽检项目	检测批次
1	粮食加工制品（30批次）	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	15
		小麦粉	较高	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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	15
2	食用油、油脂及其制品用油（20批次）	其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	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）	20
3	调味品（20批次）	香辛料类（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉等）	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	20
		牛肉	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5
		禽肉（鸡肉）	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10
		猪肉	高	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、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥	10

序号	食品品种	食品明细	风险等级	抽检项目	检测批次
4	食用农产品(80 批次)			因代谢物、 呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		叶菜类蔬菜（白菜）	较高	毒死蜱、氟虫腈、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
		豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）、总汞（以 Hg 计）	5
		茄子	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲氰菊酯、水胺硫磷	5
		辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、啶虫脒、噻虫嗪	10
		芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）	5
		姜	较高	铅（以 Pb 计）、噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、噻虫嗪	10
		鲜蛋	较高	甲硝唑、氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砒霉素、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	10
		结球甘蓝（卷心菜）	较高	毒死蜱、甲基异柳磷、乐果、灭线磷、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
	合计				150

2024年西昌市普通（自定）食品--肉制品专项食品安全监督抽检任务分解表（20批次）

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
1	肉制品 (20批次)	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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（胭脂红）、氯霉素	10
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	3
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、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）、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、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙II、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	3

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
						大肠埃希氏菌、商业无菌	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	2
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、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)、纳他霉素、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	2

2024年西昌市普通（自定）食品--酒类专项食品安全监督抽检任务分解表（40批次）

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)	风险等级	检测项目	抽检批次	
1	酒类（40批次）	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒（原酒）	高	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	
		发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒	较高	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）	2
			啤酒			一般	酒精度、甲醛	4
			葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4
			果酒	果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）	2
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己	4	

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
				用酒精为酒基的配制酒		基氨基磺酸计)	
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	4

2024年西昌市普通（自定）食品--米粉专项食品安全监督抽检任务分解表（40批次）

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)	风险等级	检测项目	抽检批次
1	粮食加工品 (40批次)	其他粮食加工品	谷物粉类制成品	米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	40

本表为计划表，实际抽检过程中可根据食品安全风险变化对抽检产品批次及检验项目做调整。

注：1.在抽样品种上，结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。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。

2.预包装食品严格依据产品包装标识的安全标准进行检测，食用农产品农药项目应在《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中选择，检验方法为标准中规定的且能满足实验要求的方法；兽药项目应在《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》等农业农村部门公告中选择。同时，根据农业农村部门意见，在相关限量标准发布实施前，不再将停用兽药、废止兽药、产蛋期禁用兽药纳入监督抽检，不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

3.根据食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务，重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。



### ★三、服务要求

1. 要依据相关法律法规和《食品安全抽样检验管理办法》等实施抽检监测，常规抽检、食用农产品和（自定）普通食品抽检任务要严格按照《四川省食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》要求执行，抽样过程中发现企业消费量和季节特点停产的要做好记录报告，原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。（提供诺函加盖供应商公章，格式自拟）
2. 供应商须拥有运行良好的实验室质量管理体系，拥有信息分析汇总人员，能够按照国家有关食品监督抽检工作规范从事检验工作，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作。
3. 供应商食品抽检备份样品处置工作按照《四川省市场监督管理局食品安全抽样检验备份样品处置工作规程（试行）》执行。能够保证检验检测质量，检验检测活动中无重大差错或责任赔偿案例；抽样检测程序符合《食品安全法》等法律法规中有关食品抽检的规定。供应商对出具的检测报告负责，并承担相应的法律责任。（提供诺函加盖供应商公章，格式自拟）
4. 供应商须提供专业的独立采样服务，每轮抽样至少安排 4 名以上具有抽样资格的人员及 2 辆及以上专用车辆开展采样工作，根据抽检实际情况可临时增加抽样人员及专用抽样车辆。提供现场采样工具、容器及专业食品留样冷冻设备等设备，抽样期间工作人员和车辆等抽样期间产生的费用由供应商自行承担；样品采集人员必须经过专门的培训，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求，持证上岗。（实质性要求，提供承诺函）
5. 供应商须按国家相关要求提供采样单、封签等，对每个抽检样品统一编号（编号具有唯一性）、登记、封存。采集完毕后，按照样品储存条件要求进行储存，并及时将样品由专人送达至供应商检测实验室。
6. 采集的样品在贮存、运输等过程中，供应商应采取相应保护措施，避免包装破损样品变质及样品之间的交叉污染。送达实验室的样品标签不得涉及企业信息。
7. 供应商应当具备数据审核、结果判定和报送能力。完成抽检工作，应根据国家有关法规、标准、规范进行样品合格性分析判定；供应商检验完毕、复核确认并签发检测报告后 2 个工作日内完成上报。（提供诺函加盖供应商公章，格式自拟）

8. 供应商须按时完成检测任务并对样品信息及检测结果进行汇总。样品送检后 20 个工作日内出具纸质版和电子版检验报告并将发现的食品安全问题、样品信息及检测结果汇总表及时报告市场监管部门。供应商不得对外发布检验结果，也不得报告上级或其他单位。

9. 检验工作完成后，供应商应撰写《食品安全抽检与安全风险分析报告书》，对本项目涉及的抽检数据进行总结分析，为市场监管部门食品安全监管、风险控制方面提供科学、合理的建议方案。供应商应在项目完成后及时将《食品安全抽检与安全风险分析报告书》及工作总结报采购人。成交供应商所报送的文件需分类整齐装盒，对于不合格样品的相关检测资料，需准备两份。

10. 采购人对供应商项目抽检监测任务进度安排情况、内部控制情况以及检验检测数据可靠性等进行不定期的随机监督检查，抽查采用盲样考核、现场督导检查 and 飞行检查等方式进行。

11. 供应商须根据《关于全面使用“国家食品安全抽样检验信息系统”报送食品抽检监测数据的通知》要求，全面通过“国家食品安全抽样检验信息系统”（简称“国抽系统”）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。抽检任务数据全部报送至“国抽系统”，全面在线进行任务下达、基础表编辑、抽样检验数据录入、报告出具等工作，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，供应商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。（提供承诺函加盖供应商公章，格式自拟）

12. 完成本项目所涉及抽样费、购样费、样品检验检测费等费用均由供应商承担。

13. 项目实施过程中的一切人员、车辆、交通及其他所有安全责任均由成交供应商自行承担，在项目履约过程中，严格遵守西昌市疫情防控相关规定，落实防控措施。（提供承诺函加盖供应商公章，格式自拟）

14. 供应商须提供针对本项目的保密承诺函，承诺在项目履约过程中获取的商业秘密，检测数据及结果，未经采购人许可，不得以任何方式向外界透露。（提供承诺函加盖供应商公章，格式自拟）

15. 本次抽检必须支付购样费用，成交供应商须向采购人提供够样发票复印件或购样费收条复印件，收条复印件应具有收款人签章、购买样品名称、金额、抽样人员签章、陪同人员签章。

#### **★四、商务要求**

1. 服务期限：抽检结果数据于 2024 年 11 月 10 日前全部录入“国抽信息系统”，11 月 15 日前提交项目评价报告。

2. 服务地点：西昌市。

3. 付款方式：服务结束且履约验收合格后支付成交金额的 100%。

4. 报价要求：本项目报价包括供应商履约过程中的人工费、购样费、抽样费、检验费、邮寄费、复查费、复检费、知识产权（如有）、保险费、利润、管理费、税金等与供应商履约本项目所需要的所有费用。供应商应根据本项目的实际情况与自身现实情况，并充分考虑不确定性因素可能导致的风险自行填报。若因响应供应商原因造成的漏报、错报而导致本项目无法履行的，由响应供应商负责，采购人不会承担任何费用。

#### 5、履约验收

5.1 成交供应商与采购人应严格按照采购相关法律法规，以及参照财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22 号）、《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）的要求进行验收。符合国家有关规定、磋商文件规定的要求和响应文件及承诺以及合同条款。

**注：1、本章内容带“★”号的为实质性要求，不满足视为无效响应。**