

海丰县市场监督管理局政府采购

合同书 (服务类)

采购编号：441521MB2C447372512150547

项目名称：2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检
项目

甲 方：海丰县市场监督管理局

法定代表人： 统一社会信用代码：11441521MB2C44737P

联系人：余文彬 电 话：0660-6336880

传 真：0660-6336878 地 址：海丰县海城镇云峰路1号

乙 方：广东省汕尾市质量计量监督检测所

法定代表人：黄永健 统一社会信用代码：12441500755645640U

联系人：彭汉钊 电 话：0660-3365599

传 真：0660-3365109 地 址：汕尾市区海汕公路西侧汕尾新区红草园范围内

项目名称：2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检项目

项目编号：441521MB2C447372512150547

根据（项目名称：2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检项目）（项目编号：441521MB2C447372512150547）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、采购标的、数量

序号	采购内容	数量
1	2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检项目	210批次

二、合同金额

合同金额为（大写）：**贰拾玖万伍仟陆佰元（¥295,600.00元）**人民币。

三、服务范围

甲方聘请乙方提供以下服务：

1. 本合同项下的服务指2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检项目的抽检任务，乙方按照甲方任务安排，承担合同期限内海丰县市场监督管理局组织开展的食品安全监督抽检、风险监测、应急抽检、重大活动保障监测等工作，抽检项目及批次数如下。

2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检项目（共210批次）

2. 抽检任务：乙方按照甲方的抽检方案要求和时限完成甲方安排的抽样、检验任务，确保抽验过程中的购样、采样、送样、检验、报告传递等工作符合法律法规的规定，配合甲方做好样品保管、样品储存、样品销毁等有关工作；接受甲方（或监理单位）对抽样、检验、完成任务情况、信息报送及信息录入等全过程的监督检查，并对检查发现的问题落实整改措施等。

3.数据录报：乙方按要求及时完成国家总局、省局和市局系统录入有关工作，按时提交检验分析报告等，包括抽检的信息录入、检验的信息录入、检验数据的保密工作、与甲方的信息互通等工作内容。

四、质量要求：

按招标文件用户需求书为准。

五、甲方乙方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务

甲方有权随时检测乙方服务履行情况，并向乙方提出修改。

当发生服务违约时，甲方有权按照“纪律要求”要求乙方整改。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方进行食品抽样检验时，必须严格依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《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），以及国家市场监督管理总局制定的《食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》《食用农产品抽样检验和核查处置规定》（国市监食检（2020）184号）以及广东省市场监管局制定的《广东省食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》等有关规定，并严格按照采购人抽检监测计划规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作。同时严格按照规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。

2、各类食品的检验依据为食品安全国家标准，对没有食品安全国家标准的，可按照地方标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准、食品安全地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

3、乙方负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

4、乙方实验室检验设备、检验人员充裕，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。

5、乙方技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，近3年无食品检验数据严重质量问题。

6、乙方应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽样、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在甲方与第三方同等的条件下，乙方应优先完成对甲方的抽检和监测任务。每次抽检任务完成后，检验机构应对所有抽检产品检验结果进行统计和分析，并要求其以书面形式向甲方提交如何提高我市行业监管效能的监管方法和工作建议。

7、乙方对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。检验报告的提供：由乙方负责。检验完毕后，乙方应当依据检验项目的结果出具检验报告，并按要求及时送达。产品抽检结论合格的，乙方应当在检验结论做出后5个工作日内，将检验结果通知甲方并提供检测报告。产品抽检结论不合格的，乙方应当在检验结论做出后2个工作日内，将不合格检验报告，以及抽取该样品时采集的现场信息和抽样文

书等材料报送至甲方。如不合格样品标称的产品生产者在我市管辖范围内的，必须提供一式三份检验报告；如不在我市管辖范围内的，必须提供一式五份检验报告。乙方应保存邮件详情单，以备查询。

8、乙方参与现场抽检的人员必须具备抽样员证，参与检测任务的所有人员必须与投标文件提供的人员名单及其相关资质相对应。

9、乙方要采取切实有效的措施，提高问题食品发现率，甲方将定期横向比较中标人与省内平均问题食品发现率，对发现率较低的中标人，将调整其以后的任务委托批次。

10、乙方依法依规在合同验收时将监督抽检服务有关资料移交甲方。

六、履行期限及地点和方式：

履行期限：从合同生效之日起至2026年3月30日止。

履约地点：广东省汕尾市海丰县管辖范围内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

方式：乙方在进行食品抽样检验时，必须严格依据国家食品药品监管总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测实施细则》及《国家食品安全监督抽检实施细则》（最新版）的有关规定，并严格按照甲方抽检监测计划规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作。同时严格按照《食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业和个人收取检验费和其他任何费用。

七、付款方式

1、按中标金额结算。

2、项目完成并经甲方验收成果材料通过后一次性付款，乙方凭正式发票找甲方结算。

3、注：具体支付时间以财政部门支付时间为准，乙方应同时向甲方提供等额有效的发票，乙方逾期提供发票或者提供的发票不符合约定要求造成延期付款的，甲方不承担逾期付款的责任。乙方已清楚明白本项目服务费的拨付程序，并理解因其他政府部门审核请款手续对时间等方面的影响与甲方无关，故非甲方原因造成的款项支付延迟，不得向甲方要求计付拖延款项期间的利息及因此导致的其他损失。

八、验收要求：

由甲方对乙方提交的检验报告及成果资料按国家现行规范标准及项目当地行政主管部门相关规范要求进行验收。乙方应当依照有关法律、法规的规定，并依照食品安全标准和检验规范对食品进行检验，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假的检验报告。

九、知识产权归属

乙方应保证本项目的技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由乙方承担。

十、保密

项目实施过程中至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

- 1) 未经乙方事先书面同意，甲方不得将由乙方为本合同提供的条文、规格、计划、图纸、模型、样品或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。
- 2) 除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是乙方的财产。如果乙方有要求，甲方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给乙方。
- 3) 保密义务期限为2年。

十一、 违约责任与赔偿损失

- 1) 乙方不得将承包项目发包或转包，否则，视为乙方违约，甲方可以上报监督管理部门后解除服务合同，乙方应当退还已经收取的合同款项。
- 2) 未经甲方同意，乙方不得随意更换项目负责人，更换项目负责人需提前 5 天书面通知甲方，经甲方同意才可更换，否则，视为乙方违约，甲方可以上报监督管理部门并解除服务合同，乙方应当退还已经收取的合同款项。
- 3) 由于乙方工作失误的原因，造成的经济损失及其他未能遇见的损失及后果由乙方承担且乙方应当完善其服务至符合要求，服务期不予顺延；甲方亦有权因此而解除服务合同，乙方应当退还已经收取的合同款项。
- 4) 乙方在服务期内因经营不善或其它原因导致无法继续正常向甲方提供服务的，甲方有权解除合同，并追究乙方的法律责任。乙方应当退还已经收取的合同款项。
- 5) 乙方提供的服务不符合相关要求的，甲方有权拒收，乙方应当完善其服务至符合相关要求，返工费用由乙方自行承担，服务期不予顺延；甲方亦有权因此而上报监督管理部门并解除服务合同，乙方应当退还已经收取的合同款项。
- 6) 乙方未按约定的时间提交检验报告的，除不可抗拒情况以外，每逾期一天，从逾期之日起每日按合同金额的1%向甲方支付违约金，逾期提交天数达7天以上的，甲方有权因此而上报监督管理部门并解除服务合同，乙方应当退还已经收取的合同款项。
- 7) 若乙方所提供的服务造成甲方损失的，还应进行赔偿，相应的经济和法律責任全部由乙方承担。

十二、 争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十三、 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十四、 税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十五、 其它

- 1) 本合同所有附件、招标文件、响应文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- 2) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 3) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
- 4) 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十六、 合同生效

- 1) 合同自甲乙双方代表或其授权代表签字盖章之日起生效。
- 2) 合同壹式柒份，其中甲方叁份，乙方各执贰份，采购代理机构执壹份，政府采购监督管理部门壹份。
(以下签署页，无正文)

甲方（盖章）：海丰县市场监督管理局

乙方（盖章）：广东省汕尾市质量计量监督检测所

法定代表人或授权代表签字：

法定代表人或授权代表签字：

签订地点：海丰县市场监督管理局

签订日期：2025年12月31日

签订日期：2025年12月31日

开户名称：广东省汕尾市质量计量监督检测所

银行账号：2009 0021 0902 4961 091

开户行：汕尾市工商银行营业部

附件：1

2026年海丰县元旦春节专项食品安全监督抽检计划表（210批次）

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品种类（四级）	风险等级	抽检项目	批次	抽检要求
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、赍井[a]花、黄曲霉毒素B ₁ 、赍曲霉毒素A	10	部分在生产环节抽取
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	米粉制品	较高	赍甲酸及其衍生物（以赍甲酸计）、山梨酸及其衍生物（以山梨酸计）、脱氢乙酸钠及其衍生物（以脱氢乙酸钠计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、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	高	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、赍井[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2	
				玉米油	高	酸价/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、赍井[a]花、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
				芝麻油	高	酸价/酸价、过氧化值、赍井[a]花、溶剂残留量、乙基麦芽酚		
				大豆油	高	酸价/酸价、过氧化值、赍井[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
3	调味品	复合调味料	食用植物油调和油	高	酸价/酸价、赍井[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	2		
			香辛料调味料	较高	酸价/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）			
			辣椒、花椒、胡椒、花椒粉、花椒油	高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸钠及其衍生物（以脱氢乙酸钠计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌			
			其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸钠及其衍生物（以脱氢乙酸钠计）、二氧化硫残留量、甜氨酸（以环己基氨基磺酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）、丙炔醇、氨基葡萄糖和高效氯氟丙酮、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌			
			鸡精、鸡精调味料	较高	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜氨酸（以环己基氨基磺酸钠计）、安赛蜜、蔗糖总糖、大肠菌群			
			半固体复合调味料	较高	赍甲酸及其衍生物（以赍甲酸计）、山梨酸及其衍生物（以山梨酸计）、脱氢乙酸钠及其衍生物（以脱氢乙酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜氨酸（以环己基氨基磺酸钠计）、二氧化硫残留量			
		酱卤肉制品	高	赍（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸盐计）、赍甲酸及其衍生物（以赍甲酸计）、山梨酸及其衍生物（以山梨酸计）、脱氢乙酸钠及其衍生物（以脱氢乙酸钠计）、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（以脱氢乙酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、靛蓝）、氯霉素、萘酚总糖、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、商业无菌				

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品牌 (三级)	食品种类 (四级)	风险等级	检验项目	批次	抽检要求
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	砷(以Pb计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠(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、诱惑红)、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	6	部分在生产环节抽取
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钾盐(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、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、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		
			熏烤香肠火腿制品	熏烤香肠火腿制品	高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钾盐(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、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		
			调理肉制品	调理肉制品	高	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)		
5	乳制品	液体乳	灭菌乳	灭菌乳	较高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醛、商业无菌	2	部分在生产环节抽取
			巴氏杀菌乳	巴氏杀菌乳	较高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醛、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群		
			调制乳	调制乳	较高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
			发酵乳	发酵乳	较高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌		
			其他乳制品(炼乳、干奶、奶粉、固态成型产品)	奶片、奶条等	较高	蛋白质、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌		
			果汁类及其饮料	果汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、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		
蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳糖、三聚氰胺、氰化物(以HCN计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、阿斯巴甜、蔗糖、葡萄糖、果糖、酵母、菌落总数					
6	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数	2	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品种类 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	检测项目	批次	抽样要求
7	方便食品	方便食品	碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料 (汽水)	一般	二氧化硫、苯甲酸钠及其钾盐(以山梨酸计)、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总量使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、阿斯巴甜、蔗糖总糖、霉菌、酵母	2	
			其他饮料	其他饮料	一般	苯甲酸钠及其钾盐(以山梨酸计)、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总量使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、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、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母		
			方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉	较高	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		
方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以糖精计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2		
		其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品	较高	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 、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、...、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	高	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)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	3	
9	罐头	罐头	果蔬罐头	蔬菜罐头	高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、乙二胺四乙酸二钠、二氯化砷残留量、商业无菌	2	
			果蔬罐头	水果类罐头	高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸钠及其钾盐(以脱氢乙酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、二氯化砷残留量、商业无菌		
10	速冻食品	速冻食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、砷(以As计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、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	10	部分在生产环节抽取
			速冻调理水产制品	速冻调理水产制品	较高	挥发性盐基氮、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌		

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	检验项目	批次	抽检要求
11	膨化和膨化食品	速冻大米食品	速冻大米食品	速冻大米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	
				速冻米面生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌		
12	糖果制品	膨化和膨化食品	膨化食品	含油膨化食品和非含油型膨化食品	高	水分、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)、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(以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	6	部分在生产环节抽取
				糖果	高	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、喹啉黄、喹啉橙、亮蓝、红)、相对色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群		
13	茶叶及相类制品	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、可可脂巧克力及代可可脂巧克力	高	铅(以Pb计)、沙门氏菌	2	
				果冻	高	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、蔗糖总量、大肠菌群、霉菌、酵母		
14	酒类	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、花茶、紧压茶、袋泡茶	较高	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙炔甲胺、呋喃唑酮、多菌灵、三唑酮、氟唑菌酰胺和S-氧戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、乳草类、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、啉虫脲、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	5	部分在生产环节抽取
				代用茶	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、吡虫啉、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氟唑菌酰胺和高效氟氯氰菊酯、三唑酮、霉霉		
				白酒(逐步)	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以CN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、三氯蔗糖、安赛蜜		
				黄酒	较高	酒精度、氨基甲酸乙酯、苯甲酸及其钾盐(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(以环己基氨基磺酸钠计)		
				啤酒	较高	酒精度、甲醛		
				葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氯化碲残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、苋菜红、喹啉黄、喹啉橙、亮蓝)		
果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、二氯化碲残留量、酸性红						

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	批次	抽样要求
23	餐饮食品	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	复用餐饮具(餐饮自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群		
				畜肉肉类(自制)	较高	日落黄、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157	12	
				油炸肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红		
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)、胭脂红、日落黄、柠檬黄、诱惑红		
				其他熟肉类(自制)	较高	沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157		
				生食动物性水产品(自制)	较高	组胺、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌		
				其他腌制水产品(自制)	较高	组胺、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌		
				水产制品(自制)	较高	过氧化氢(以脂肪计)、亚(以Pb计)、硝(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸钠及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、胭脂红)	4	
				豆制品(自制)	较高	沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌		
				蔬菜制品(自制)	较高	苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、二氧	2	
				焙烤食品(自制)	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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、铝的残留量	4	
				饮料(自制)	较高	糖精钠(以糖精计)、安	6	
其他餐饮食品	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)	6					
					较高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	6	
					较高	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌	6	

