

政府采购项目需求书

一、项目概况

本项目是对肇庆市封开县小作坊、食用农产品、其他（流通食品、餐饮）环节的食品（及食品相关产品（以下统称食品）抽检成交供应商资格进行竞争性磋商采购，成交供应商需按照采购人任务安排，承担 2026 年封开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。

序号	项目名称	预算金额 (元)	服务期限	成交供应 商数量	所属行业
1	2026 年封开县 食品安全监督 抽检服务项目	980000	2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日，1 年（具体 以签订合同时间为准）。	1 家	其他未列 明行业

二、成交供应商资格要求

1. 成交供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供以下材料：（1）有效的营业执照（或法人证书等单位法定登记证书）扫描件；（2）财务状况报告，提供下列材料扫描件之一即可：①审计的 2024 年度（或 2025 年度）的财务报告或 2026 年任意一个月份的财务状况报告（要求：由第三方机构出具并加盖其公章）；②基本开户银行出具的资信证明（要求：采购截止之日前 6 个月内出具且在有效期内的，能够清晰反映供应商的商业信誉情况，如成立时间不足 6 个月的，按成立时间提供，如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证）；（3）依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料：2025 年（或 2026 年）内任意一个月份或任意一个季度缴纳税收和保险的凭证扫描件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明；（4）履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（按投标文件格式中《具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺》提供）；（5）提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（按投标文件格式中《参与采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明函》提供）。

2. 成交供应商必须是在中华人民共和国境内注册并合法运作的独立法人。

3. 成交供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；未处于

中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。(以采购人于采购截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准,如相关失信记录已失效,成交供应商需提供相关证明资料)。

4. 不接受联合体,单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位,不得同时参加本项目同一合同项的政府采购活动。

5. 成交供应商需提供本项目的实施方案。

6. **供应商须在响应文件递交截止时间前制作响应文件(含实施方案),响应文件(含实施方案)应胶装成册,每册采用胶装方式装订,装订应牢固、不易拆散和换页,不得采用活页装订。在4月9日24时前(以具体送达时间为准)将上述材料书面提交到采购人进行审核;未能在上述截止时间提交的,为无效响应。**(采购人名称:封开县市场监督管理局 邮寄地址:封开县江口街道封州一路 联系人:禡能恒 电话:6751630/13534940335)

三、项目内容

2026年封开县食品安全监督抽检批次表		
序号	抽样类别	批次
1	生产(小作坊)	257
2	餐饮环节	450
3	流通环节	1267
总批次		1974

1. 抽检任务:成交供应商按照采购人的抽检方案要求和时限完成采购人安排的抽样、检验任务,确保抽验过程中的购样、打样、送样、检验、报告传递等工作符合法律法规的规定,配合采购人做好样品保管、样品储存、样品销毁等有关工作;接受采购人(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。

2. 数据录报:成交供应商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、与采购人的信息互通等工作内容。

3. 成交供应商在年度抽检中,问题食品发现率约为3%(具体以2026年民生实事食品安全抽检方案确定),并将该问题食品发现率分解到每季度,按季度完成抽检批次以及问

题食品发现率。

四、项目要求

1. 采样地点：广东省肇庆市封开县辖区范围内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

2. 采样人员：由采购人负责，或由采购人按照规定委托成交供应商进行抽样。

3. 采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。

4. 检验依据：依照食品安全国家标准。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。

5. 样品运输：由成交供应商负责，并确保样品安全。

6. 样品检验：由成交供应商负责，并对样品检验结果负责。

7. 结果判定：检验结果未发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查合格；检验结果发现所检项目不合格的，判定为产品本次抽查不合格。

8. 检验报告：每个样品检验工作完成后，成交供应商应在在出具检验报告后2个工作日内将不合格检验报告原件寄（送）至采购人。成交供应商应保存邮件详情单，以备查询。

9. 对样本异议的处理：被抽检人（食品生产经营者和标称的食品生产者）对检验结论有异议的，自收到检验结果之日起7个工作日内，向采购人书面提出复检申请，说明复检理由，经采购人同意后，被抽检人从已公告的复检机构名录中选取复检机构并向承担复检工作的检验机构提出复检申请，复检机构与初检机构不得为同一机构。逾期未提出申请的，视为承认检验结果。成交供应商要配合采购人开展复检。复检结果为最终结果。复检结果表明合格的，复检费用（含复检产生的相关费用）由原抽样检验的部门承担；复检结果表明不合格的，复检费用由要求复检申请人或单位承担。

10. 结果送达：由成交供应商负责，检验完毕后，成交供应商应当出具检验报告，并按规定送达。成交供应商需要每月向采购人报送上一周的抽样检验结果清单、检验项目、检验依据（如无抽样检验，可不报），并且每月汇总本月的抽样、检验结果清单。清单模板以采购人核发的为准。

11. 项目费用：为人民币含税全包价，包括委托检验项目实施过程中发生的全部费用，以及协助抽样派出交通车辆的交通费、邮寄票证费用、成交供应商随行抽样人员的人工成本（包括餐饮、食宿）、抽样工具及其损耗费用，并包括购买样品费用。

12. 费用结算：所有项目各单项检验费由采购人根据实际工作情况随时进行结算，结算金额由当次任务报价和实际支出为准，当年任务应在本年度内结算完毕。

13. 结果分析：成交供应商完成承建任务时，应向采购人提交总结及分析报告，对承接的食品抽检任务进行汇总分析，向采购人提出下阶段食品抽检的工作建议。

五、工作要求

（一）抽样检验要求

1. 成交供应商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《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《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。

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. 成交供应商负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

4. 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. 成交供应商技术服务水平高，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. 成交供应商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；在采购人与第三方同等的条件下，成交供应商应优先完成对采购人的抽检和监测任务。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采购人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. 对紧急抽检任务（涉及微生物检验除外），成交供应商必须在承诺书承诺出具检验报告的时限前出具检验报告。

8. 成交供应商对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

9. 成交供应商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。

10. 成交供应商要采取切实有效的措施，提高问题食品发现率，采购人将定期横向比较成交供应商与省内平均问题食品发现率，对发现率较低的成交供应商，将调整其以后的任务委托批次。

（二）纪律要求

1. 成交供应商对检验结果的真实性负责，由于抽样程序错误、检验结果虚假错误、检验数据和结论而给被检单位造成损失的，或者给社会带来不良影响的，采购人将约谈成交供应商予以警告，屡犯的将取消承检资格，并纳入记录；未经采购人同意，在无必要原因与被抽样单位或生产企业接触联系，泄露抽检结果的，采购人将立即取消其承检资格，并将结果通报有关监管部门处理。成交供应商要对以上违规行为承担赔偿责任及相应法律责任。

2. 涉及抽样的全部情况包括数据及结果，成交供应商必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除采购人外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

3. 成交供应商应积极配合采购人开展抽检及后续工作，应安排专人与采购人联系，并提供手机、微信、邮箱等联系方式，必要时应在 0.5 小时内及时响应采购人需求。

4. 对成交供应商在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合采购人开展工作的，取消其承检资格。

5. 成交供应商如不接受采购人委托的任务，必须向采购人以书面形式提出正当理由且获采购人书面同意，如未获采购人同意而不接受任务则视为拒绝接受任务，采购人将对其进行处理。

(1) 成交供应商第一次拒绝采购人的任务委托，采购人将对成交供应商进行约谈；

(2) 成交供应商第二次拒绝采购人的任务委托，采购人将对成交供应商进行约谈并停止委托任务 3 个月，期满后采购人再酌情重新委托任务。

六、抽样工作要求

1. 抽检时间：按年度工作计划实施。

2. 抽检地点：在封开县生产、流通、食用农产品等环节的食品生产经营者中随机抽取。

3. 抽检人员：每次抽检由成交供应商安排 2 组（2 人一组）或以上专业抽样人员。

4. 交通工具：成交供应商单日能安排配套的抽样车辆 2 台，并配有车载冰箱；成交供应商需自行保障出行安全。

5. 抽检频率：按年度食品抽样检验工作计划进行。

6. 抽检方案：由成交供应商提供具体的项目实施方案，经采购人审核通过后实施。

7. 抽样办法：由成交供应商提供抽样相关工具、容器，成交供应商抽样人员按照国家规定的采样规则进行取样和封样，并协助填写相关工作单，并对样品拍摄数码相片。被抽检样品一式两份，由成交供应商带回承检单位保存，其中一份作检验用样品，另一份封存在承检单位留作复检备份样品，成交供应商应按要求储存样品，并对样品负责。

8. 样品运输：成交供应商负责每次检验样品的抽取与运送，保证运送安全。

9. 样品保存：食品安全监督抽检的检验结论合格的，成交供应商应当自检验结论作出之日起 3 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束。检验结论不合格的，成交供应商应当自检验结论作出之日起 6 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束。

七、检验工作要求

1. 检验依据：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。

2. 检验项目：

2026 年封开县食品安全监督抽检计划表

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)	检验项目	批次 数量
1	粮食加工 品	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、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5
		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、赭曲霉毒素 A	25
		挂面	挂面	挂面	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、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)	5
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	5
		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)、苯并[a]芘	5
		其他粮食加工品	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、柠檬黄	5
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	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	5
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品	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)	5

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	食用植物油	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]花、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	90
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	10
		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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	10
		醋浆	醋浆	黄白醋、甜面醋等	黄曲霉毒素B1、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	5
		调味料酒	调味料酒	料酒	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	5
		味辛料酒	味辛料酒	味辛料酒	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）	2
		味辛料酒	味辛料酒	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、苏丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、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）	25
		味辛料酒	味辛料酒	其他味辛料酒	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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，苋菜红，胭脂红，亮蓝）选二	15
		调味料	固体复合调味料	鸡精、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	5
		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	5
		调味料	半固体复合调味料	蟹黄酱、沙拉酱	二氧化钛	1
		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B1	1
		调味料	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）、二氧化硫残留量	5
		调味料	半固体复合调味料	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）、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	5
调味料	半固体复合调味料	其他半固体调味料	铅（以Pb计）、苏丹明B、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1		
调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	5		

		调味料	液体复合调味料	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）、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（以环己基氨基磺酸钠计）、合成着色剂（柠檬黄，日落黄，胭脂红，诱惑红）选二、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	5
		味精	味精	味精	谷氨酸钠	5
		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）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	10
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）、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，诱惑红，苋菜红，酸性红）选二、氯霉素	20
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝酸盐、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（柠檬黄，日落黄，胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素	65
		熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	N-二甲基亚硝酸盐、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）	10
		熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝酸盐、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、胭脂红、氯霉素	15
		熟肉制品	熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐、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、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄，日落黄，胭脂红）、氯霉素	50
		熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅（以Pb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，诱惑红）、氯霉素	20
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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	2
		乳制品	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）	5
		乳制品	液体乳	高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	2
		乳制品	液体乳	发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以Pb计）	5
		乳制品	液体乳	调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	5
		乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	5
		乳制品	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	1
		乳制品	其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺	1

		乳制品	其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	干酪、再制干酪、干酪制品	三聚氰胺	1
		乳制品	其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	奶片、奶条等固态成型产品	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg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	包装饮用水	饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb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	5
		饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、合成着色剂(苋菜红,胭脂红,柠檬黄,日落黄,亮蓝)选二	10
		饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、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	10
		饮料	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜	10
		饮料	茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	10
		饮料	固体饮料	固体饮料	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)、合成着色剂(苋菜红,胭脂红,柠檬黄,日落黄,亮蓝)选二	10
		饮料	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(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红,胭脂红,柠檬黄,日落黄,亮蓝)选二	10
7	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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	10
		方便食品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄,日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	40
		方便食品	其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、菌落总数、大肠菌群	5
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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	15

9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉菜罐头	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)、糖精钠(以糖精计)	5
		罐头	畜禽水产罐头	水产动物菜罐头	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
		罐头	果蔬罐头	水果蔬菜罐头	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)、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	2
		罐头	果蔬罐头	蔬菜罐头	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄,日落黄,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)、二氧化硫残留量	2
		罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	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)	2
		罐头	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)	2
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、甜冰、其他类	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、受累质、三氯蔗糖、固形物、大肠菌群	15
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	6
		速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食熟制品	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	6
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐	10
		速冻调制食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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)	5
		速冻调制食品	速冻其他调制食品	速冻其他调制食品	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)	2
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	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	25
		薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)	2
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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)选二、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	15
		糖果制品(含巧克力及制品)	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	5
		糖果制品(含巧克力及制品)	果冻	果冻	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)	5

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、紧压茶、发酵茶、原庄茶	铅(以Pb计)、克百威、氧乐果、毒死蜱、合成着色剂(柠檬黄,日落黄)	5
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶袋、其它含茶制品	铅(以Pb计)、固形物、大肠菌群、霉菌、酵母	2
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	5
15	酒类	葡萄酒	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、安赛蜜	80
		发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、氨基甲酸酯、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)	2
		发酵酒	黄酒	黄酒	酒精度、甲醇	2
		发酵酒	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)、三氯蔗糖	2
		发酵酒	果酒	果酒	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量	2
		其他酒	配制酒	以葡萄酒及食用酒精为基底的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	5
		其他酒	配制酒	以发酵酒为基底的配制酒	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)、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、安赛蜜	1
		其他酒	其他葡萄酒	其他葡萄酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖	1
		其他酒	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
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)、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)、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、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄,日落黄)	15
		蔬菜制品	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,胭脂红,苋菜红,亮蓝)选二	15
		蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	2
		蔬菜制品	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	2
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话梅类、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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)选二、固形物、大肠菌群、霉菌	10
		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(亮蓝,柠檬黄,日落黄,苋菜红,胭脂红)选二	2

		水果制品	果酱	果酱	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	2
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(烘炒茶、油炸茶、其他茶)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子类	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	20
		炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒茶、油炸茶、其他茶)	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B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	10
19	蜜制品	蜜制品	再制蜜	再制蜜	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	2
20	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	1
		可可制品	可可制品	可可制品	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
21	食糖	食糖	食糖	红糖	不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	2
		食糖	食糖	冰糖	还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、砷	2
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)	2
		水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝酸盐、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,胭脂红,日落黄)	2
		水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、N-二甲基亚硝酸盐、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
		水产制品	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)、N-二甲基亚硝酸盐、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	5
		淀粉及淀粉制品	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	5
		淀粉及淀粉制品	淀粉制品	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	2
24	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、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	44
		糕点	月饼	月饼	酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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、菌落总数、大肠菌群	20
		粽子	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、商业无菌	2
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)	2

		豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	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）、合成着色剂（柠檬黄，日落黄）	25
		豆制品	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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄，日落黄）	20
		豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	2
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、呋喃唑酮代谢物	1
		蜂产品	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）	1
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酸价、过氧化值	2
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	蛋白质、脂肪、水分、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
		婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	蛋白质、脂肪、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、霉菌	1
29	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）	5
		米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	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）	5
		米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	水饺馄饨等（自制）	黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	2
		米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	2
		米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	其他生制面制品（自制）	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	2
		米面及其制品（自制）	大米制品（自制）	米饭（自制）	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
		米面及其制品（自制）	大米制品（自制）	寿司（自制）	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
		米面及其制品（自制）	大米制品（自制）	其他米类制品（自制）	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2

	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	砷 (以 Cr 计)	2
	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品 (自制)	胭脂红、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、纳他霉素、菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌	40
	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	熏烧烤肉菜 (自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)、胭脂红、菌落总数、大肠埃希氏菌	40
	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	10
	调味料 (自制)	调味料 (自制)	蘸料 (自 制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4
	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 (以即食海产品中 Al 计)	2
	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 B1、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)	5
	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	60
	餐饮具	复用餐饮 具	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	2
	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)、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)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 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	10
	其他餐饮 食品	节令食品 (自制)	粽子 (自 制)	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 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜	4
	其他餐饮 食品	蛋制品 (自制)	再制蛋 (自制)	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)	5
	其他餐饮 食品	水果制品 (自制)	即食鲜切 水果	大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
	其他餐饮 食品	凉菜类 (自制)	凉菜类 (自制)	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
	蔬菜制品 (自制)	蔬菜制品 (自制)	酱腌菜 (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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、铅 (以 Pb 计)、二氧化硫残留量	15
	豆制品 (自制)	豆制品 (自制)	非发酵性 豆制品 (自制)	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)、碱性嫩黄、二氧化硫残留量、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)	2
	饮料 (自 制)	饮料 (自 制)	果蔬汁饮 料 (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)、铅 (以 Pb 计)、安赛蜜、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)	2
	饮料 (自 制)	饮料 (自 制)	其他饮料 (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)、铅 (以 Pb 计)	2
	饮料 (自 制)	饮料 (自 制)	凉茶 (自 制)	对乙酰氨基酚、布洛芬、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 (以 Pb 计)	2
	饮料 (自 制)	饮料 (自 制)	奶茶 (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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、铅 (以 Pb 计)	2
	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)	10
	淀粉制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条 (自制)	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、铅 (以 Pb 计)	2

30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	铅 (Pb)、砷 (以 As 计)	1
		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、固形物总酸	1
31	食用农产品	畜禽肉及副产品	猪肉	猪肉	挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、沙丁胺醇、多西环素	25
		畜禽肉及副产品	猪肉	牛肉	挥发性盐基氮、环丙唑酮代谢物、环丙唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	5
		畜禽肉及副产品	猪肉	羊肉	环丙唑酮代谢物、环丙唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、林可霉素、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、克伦特罗、氯霉素	2
		畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	恩诺沙星、沙拉沙星、普米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、厄卡巴嗪、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氯霉素	25
		畜禽肉及副产品	禽肉	鸭肉	环丙唑酮代谢物、环丙唑酮代谢物、氯霉素、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲硝唑、多西环素	9
		畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉 (重点品种: 鸽肉)	环丙唑酮代谢物、氯霉素、恩诺沙星、恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	2
		畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	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、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶	10
		蔬菜	豆芽	豆芽	铅 (以 Pb 计)、总汞 (以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸 (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)	10
		蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉 (以 Cd 计)、百菌清、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	10
		蔬菜	结球类蔬菜	韭菜	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、腐霉利、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氟乐星、乙拌磷	7
		蔬菜	结球类蔬菜	葱	镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、丙环唑、戊唑醇	15
		蔬菜	茎藜类蔬菜	结球甘蓝	毒死蜱、克百威、噻虫嗪、氟乐星	5
		蔬菜	茎藜类蔬菜	菜薹	镉 (以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷	10
		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	铅 (以 Pb 计)、毒死蜱、甲拌磷、克百威、铬 (以 Cr 计)、镉 (以 Cd 计)、阿维菌素	5
		蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	镉 (以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、水胺硫磷	10
		蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、氟虫脒、甲基异柳磷、克百威、啶虫脒、阿维菌素、吡虫啉	10
		蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氟乐星、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	15
		蔬菜	叶菜类蔬菜	油菜菜	吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、膈菌唑	10
		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	氟乐星、氟虫脒、甲拌磷、甲胺磷	5
		蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉 (以 Cd 计)、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氟乐星、毒死蜱	15
		蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	镉 (以 Cd 计)、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、啶虫脒、毒死蜱、吡虫啉、氟乐星、噻虫嗪、倍硫磷	15
		蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、啶虫脒	10
		蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	镉 (以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪	5
		蔬菜	瓜菜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、啶虫脒	10
		蔬菜	瓜菜类蔬菜	节瓜	铅 (以 Pb 计)、克百威、氟乐星、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5

蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、克百威、灭多威、三唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氟乐星、灭线胺、克百威、毒死蜱	10
蔬菜	豆类蔬菜	豌豆	吡虫啉、毒死蜱、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、噻虫胺、乙硫甲胺磷、甲胺磷、氟乐星、甲氧基阿维菌素苯甲酸盐	5
蔬菜	豆类蔬菜	蚕豌豆	多菌灵、噻虫胺、噻虫嗪、吡唑啉酮酯、多菌灵、烯酰吗啉、乙硫甲胺磷、氟乐星	5
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺盐、咪鲜胺和咪鲜胺盐、涕灭威、毒死蜱	20
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲拌磷、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、噻虫胺、氟虫腈	10
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、水胺硫磷、噻虫嗪、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯	10
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、二氧化硫残留量	30
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	噻虫嗪、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、甲拌磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯	3
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	噻虫嗪、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、甲拌磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	3
水产品	淡水产品	淡水鱼	孔雀石绿、氯霉素、氯苯尼考、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、磺胺类(总量)	30
水产品	淡水产品	淡水虾 (重点品种:罗氏沼虾)	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星	6
水产品	淡水产品	淡水蟹	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	2
水产品	海水产品	海水鱼	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、甲硝唑	5
水产品	海水产品	海水虾	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、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	5
水产品	海水产品	海水蟹	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物	2
水产品	贝类	贝类	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、氯苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	10
水产品	其他水产品	其他水产品 其他水产品 (恩诺沙星、氯苯尼考重点品种:牛蛙;镉重点品种:鱿鱼)	孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星a、氯苯尼考a、氟氯沙星a、呋喃唑酮代谢物、镉(以Cd计)b	10
水果类	仁果类水果	苹果	啶虫脒、毒死蜱、克百威、氟乐星	5
水果类	仁果类水果	梨	吡虫啉、毒死蜱、克百威、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺盐、苯醚甲环唑	6
水果类	核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氟乐星、糖精钠(以糖精计)	5
水果类	核果类水果	桃	苯醚甲环唑、克百威、啶氧菊酯、吡虫啉	6
水果类	核果类水果	油桃	多菌灵、克百威、氟乐星、噻虫胺	6
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氟啶氧菊酯和高效氟啶氧菊酯、三唑磷	20

水果类	柑橘类水果	柚	联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	6
水果类	柑橘类水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷	5
水果类	柑橘类水果	橙	联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氟唑菌、氟唑菌、丙溴磷	15
水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、克百威、氟乐星、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
水果类	浆果和其他小型水果	草莓	阿维菌素、烯酰吗啉、氟乐星、吡虫啉	3
水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氟吡啶、氟乐星	13
水果类	浆果和其他小型水果	蓝莓(百香果)	苯醚甲环唑、戊唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯	5
水果类	浆果和其他小型水果	桑葚	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(以环己基氨基磺酸钠计)、多菌灵	4
水果类	热带和亚热带水果	香蕉	吡唑醚菌酯、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、腈苯唑	33
水果类	热带和亚热带水果	芒果	苯醚甲环唑、氟乐星、吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、乙唑甲酰胺、噻嗪酮、吡虫啉	15
水果类	热带和亚热带水果	火龙果	甲胺磷、克百威、氟乐星、乙唑甲酰胺	5
水果类	热带和亚热带水果	荔枝	多菌灵、毒死蜱、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、氟唑菌	6
水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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(以环己基氨基磺酸钠计)、噻虫胺	5
水果类	热带和亚热带水果	龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟乐星	6
水果类	热带和亚热带水果	橄榄	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、多菌灵	5
水果类	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙唑甲酰胺	3
水果类	瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氟乐星、乙唑甲酰胺	3
水果类	瓜果类水果	甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氟乐星、乙唑甲酰胺	5
畜禽	鸡蛋	鸡蛋	甲硝唑、氟苯尼考、氯苯尼考、甲硝唑、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、多西环素磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、托曲珠利	30
畜禽	其他禽蛋	其他禽蛋	环丙唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	2
豆类	豆类	豆类	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	5
生干坚果与籽实食品	生干坚果与籽实食品	生干坚果	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉	5
生干坚果与籽实食品	生干坚果与籽实食品	生干籽实(花生)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪	10
合计				1974

注：以上检测项目可根据2025年版的《食品安全监督抽检实施细则》进行修改。

八、项目验收

1. 验收依据：磋商文件、响应文件及国家有关的质量标准规定，均为验收依据。
2. 服务验收：按国家和广东省有关规范、规定的要求对检测成果进行检查验收。
3. 验收时成交供应商必须派代表参加，验收完毕由采购人代表和成交供应商代表在验收报告上签名确认。
4. 验收过程所发生的一切费用由成交供应商承担。
5. 其它要求
- 5.1 报价包含履行合同所有相关服务所需的服务费用。
- 5.2 报价均应包含所有的税费。

九、付款方式

1. 由采购人根据实际工作情况每年分两次进行结算，结算金额以当次实际完成抽检工作量计算抽检费用。采购人应当在收到并核实成交供应商报送的结算资料后 15 个工作日内报政府财政集中支付部门申请支付。当年任务应在本年度内结算完毕。
2. 该项目实行财政报账，成交供应商根据交货情况协助封开县市场监督管理局完善报账资料后向财政报账。