

采购合同书

项目名称：柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务

项目编号：LZZC2025-G3-990143-GXXH

需方(甲方)：柳州市市场监督管理局

供方(乙方)：广西华测检测认证有限公司

签订合同时间：2025年6月13日



中國全圖

大清光緒二十五年

庚子年

正月

初一日

正月初一日

柳州市政府采购合同

合同编号: 12NMB191681120251007

采购人(甲方): 柳州市市场监督管理局

采购计划号: LZZC2025-G3-00692-004

供应商(乙方): 广西华测检测认证有限公司

项目名称: 柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务

项目编号: LZZC2025-G3-990143-GXXH

签订地点: 广西壮族自治区柳州市城中区潭中东路1号

签订时间: 2025 年 月 日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典(合同编)》等法律、法规规定,按照招投标文件规定条款和中标服务商承诺,甲乙双方签订本合同。

1. 成交内容

1.1 服务名称: 自治区级转移食品抽检(鱼峰区)

1.2 数量: 1052 批次普通食品和食用农产品的抽检。

1.3 技术参数: 内容详见招标文件和供应商投标文件。

2. 合同金额

2.1 食品抽样检验服务价格应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的(关于正式核定金区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》(桂价费(2013)16号)的规定和乙方的价格优惠率执行。合同所涉及的价格优惠率见乙方提交的《投标报价明细表》,为: 1 %。

2.2 乙方的单项检验费用=检验指导价×(1-乙方价格优惠率);本项目检验指导价为799.9元/批次。最终乙方的单项检验费用为: $799.9 \times (1-1\%) = 791.9$ 元。

2.3 本招标项目分标4的最终合同金额为: 人民币捌拾叁万叁仟元整(¥833000.00元),中标优惠率为 1 %,中标优惠金额为8330元,将中标优惠率金额8330元按中标价格791.9元计算,可增加抽检批次数量为11批次,现将中标优惠率金额可增加批次用于甲方监督抽检任务,具体品种由甲方根据工作需要确定,直至合同金额用完为止。

2.4 本招标项目分标4最终的抽检批次为: $1041+11=1052$ 批次。

2.5 相关费用(包括检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等)。

2.6 合同合计金额包括完成本项目采购要求、人员要求所产生的全部费用。如招投

标文件对其另有规定的，从其规定。

3. 成果交付要求

3.1 成果交付期限（服务期限）：自签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年。

3.2 成果交付地点（或服务地点）：柳州市范围柳州市市场监督管理局指定地点。

3.3 乙方必须按报价文件承诺的服务投标条款向甲方提供服务。

4. 产权

4.1 乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

4.2 乙方保证所交付服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。如乙方所交付服务有产权瑕疵的，视为乙方违约，按照本合同第 9.3 项的约定处理。但在已经全部支付完合同款后才发现有产权瑕疵的，乙方除了支付违约金，还应赔偿甲方由此产生的一切损失，并承担因产权瑕疵而侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权所产生的一切法律责任。

5. 技术资料

5.1 甲方应向乙方提供甲方自身现有或掌握的、提交服务成果所必需的有关数据、资料等。但甲方没有义务负责向乙方提供自身不掌握的相关数据、资料等。

5.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向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的必需范围。

6. 验收

6.1 乙方应对提交的服务成果作出全面检查和整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，清单应随提交的服务成果交给甲方。

6.2 乙方在指定地点提交服务成果后，甲方应组织专家进行评审。

6.3 对复杂的服务，甲方可请国家认可的专业机构参与验收，并由其出具验收报告，相关费用由甲方承担。

7. 合同款支付

7.1 付款方式：（1）财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后 10 个工作日内，采购人向中标人支付合同金额的 80%，待全部检测项目完成后，中标人开具全额发票给采购人，采购人收到发票后 10 个工作日内向中标人支付剩余合同金额的 20%。

(2) 抽检不合格率不得低于 4%。若中标人达到工作要求, 则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求, 则采购人按以下比例支付部分中标金额:

不合格率 4%以上支付中标金额 100%;

不合格率 3.5% (含) -4% (不含) 支付中标金额 95%;

不合格率 3% (含) -3.5% (不含) 支付中标金额 90%;

不合格率 2.5% (含) -3% (不含) 支付中标金额 85%;

不合格率 2.5%以下支付中标金额 80%。

7.2 支付合同款时, 由甲方按照合同约定向采购单位提交《政府采购履约验收证明和资金支付申请表》等完整且合格的支付申请材料; 采购单位报市财政局进行核准后按财政国库直接支付程序将款项直接支付给供应商。

7.3 政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间, 可以视具体情况书面通知采购人暂停采购活动, 并延期支付合同款。

8. 违约责任

8.1 甲方无正当理由拒收服务的, 甲方向乙方偿付拒收服务费总值的百分之五违约金。

8.2 甲方无故逾期接收和办理服务费支付手续的, 甲方应按逾期付款总额每日万分之五向乙方支付违约金。

8.3 乙方逾期交付服务的, 乙方应按逾期提供服务总额每日千分之六向甲方支付违约金, 由甲方从待付服务费中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能提供服务的, 甲方解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的, 乙方应向甲方支付合同总值 5% 的违约金, 如造成甲方损失超过违约金的, 超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

9. 不可抗力事件处理

9.1 在合同有效期内, 任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同, 则合同履行期可延长, 其延长期与不可抗力影响期相同。

9.2 不可抗力事件发生后, 不能履行合同的一方应以书面形式通知对方, 并寄送有关权威机构出具的证明。

9.3 不可抗力事件延续 120 天以上, 双方应通过友好协商, 确定是否继续履行合同。

10. 合同争议的解决

10.1 双方在执行合同中所发生的一切争议, 应通过协商解决。如协商不成, 可向

合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为广西柳州市。

11. 合同生效及其它

11.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

11.2 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经市财政部门审批，并签书面补充协议报柳州市财政局政府采购监督管理科部门备案，补充协议方可生效并作为主合同不可分割的一部分。

11.3 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等效力：

(1) 中标通知书

(2) 投标项目采购需求

(3) 公开招标文件的更改通知（如有请提供）

(4) 投标函

(5) 投标报价表

(6) 投标服务资料表

(7) 商务条款偏离表

(8) 中标供应商澄清函（如有请提供）

(9) 其他与本合同相关的资料（如有请提供）

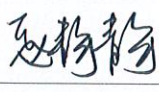
(10) 乙方根据甲方的委托服务事项制定出本服务分项标准，与甲方协商同意后作为本合同的必备附件

(11) 双方可对本合同的条款进行修订更改或补充，但应书面签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力并作为本合同不可分割的一部分

11.4 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典（合同编）》有关条文执行。

12 本合同一式五份，具有同等法律效力。政府采购监督管理部门、采购代理机构各一份，甲方两份，乙方一份。（可根据需要另增加）

本合同经甲乙双方代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效，自签订之日起七个工作日内，采购人应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案。

甲方（章）柳州市市场监督管理局	乙方（章）广西华测检测认证有限公司
2025年6月13日	2025年6月13日
单位地址：柳州市城中区潭中东路1号	单位地址：高新区高科路9号南宁东盟企业总部基地三期2号厂房第五至六层、三层301-1号厂房
法定代表人：	法定代表人：莫锦涛
委托代理人： 	委托代理人： 
电话：	电话：0771-3488666
电子邮箱：	电子邮箱：zhaojingjing@cti-cert.com
开户银行：	开户银行：招商银行南宁分行高新科技支行
账号：	账号：771901078310101
邮政编码：	邮政编码：530000
经办人：	
年 月 日	

合 同 附 件

1、供应商承诺具体事项：详见投标文件。	
2、售后服务具体事项：详见投标文件服务承诺书。	
3、保修期责任：乙方应对服务出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。	
4、其他具体事项：甲乙双方协商确定。	
甲方（章）：柳州市市场监督管理局  2025年6月13日	乙方（章）：广西华测检测认证有限公司  2025年6月13日

注：售后服务事项填不下时可另加附页

项目采购需求一、概述

为规范政府采购行为，降低采购成本，提高采购效益，根据有关规定，对柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务进行公开招标，确定定点服务供应商。

本次食品抽样检测服务采购服务期限为自签订合同并生效之日起壹年。

一、分标 1、2、3、4、5、6、7、8 的项目要求及技术需求			
序号	采购内容	数量	项目要求及技术需求
1	柳州市市场监督管理局食品抽样检测服务	1 项	1. 需提供的抽检服务品种及项目详见招标文件附件 1。 2. 各分标抽检批次的下限数量： 分标 1：自治区级转移食品抽检（城中区、柳城县、融安县）：92.4 万元，≥ 1155 批次； 分标 2：自治区级转移食品抽检（鹿寨县、三江县）：85.5 万元，≥ 1069 批次； 分标 3：自治区级转移食品抽检（柳江区）：83.8 万元，≥ 1047 批次； 分标 4：自治区级转移食品抽检（鱼峰区）：83.3 万元，≥ 1041 批次； 分标 5：自治区级转移食品抽检（柳南区）：83.2 万元，≥ 1040 批次（专门面向小微企业）； 分标 6：自治区级转移食品抽检（应急抽检）：70 万元，≥ 877 批次（专门面向小微企业）； 分标 7：自治区级转移食品抽检（柳北区）：55 万元，≥ 687 批次（专门面向中小型企业）； 分标 8：自治区级转移食品抽检（融水县）：45.8 万元，≥ 572 批次（针专门面向中小型企业） 3. 报价相关费用（包括检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等），费用包干。
二、商务要求			
服务期限	自签订合同之日起开始提供服务，服务期限壹年。		
服务地点	柳州市范围柳州市市场监督管理局指定地点。		
任务委托	具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况及中标人的价格优惠情况确定。 本项目为固定合同金额，固定合同金额为分标预算金额，各分标产品任务批次不固定，但必须大于或等于预算批次；中标人价格优惠金额，可以根据需要增加抽检批次，直至		

	用完合同金额为止。
付款条件	(1) 财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理, 合同签订后 10 个工作日内, 采购人向中标人支付合同金额的 80%, 待全部检测项目完成后, 中标人开具全额发票给采购人, 采购人收到发票后 10 个工作日内向中标人支付剩余合同金额的 20%。 (2) 抽检不合格率不得低于 4%。若中标人达到工作要求, 则采购人支付全部中标金额。若中标人未达到工作要求, 则采购人按以下比列支付部分中标金额: 不合格率 4%以上支付中标金额 100%; 不合格率 3.5% (含) -4% (不含) 支付中标金额 95%; 不合格率 3% (含) -3.5% (不含) 支付中标金额 90%; 不合格率 2.5% (含) -3% (不含) 支付中标金额 85%; 不合格率 2.5%以下支付中标金额 80%。
其他商务要求	1.质保期及有效期: 按国家及行业有关标准执行。 2.中标人服务质量和标准必须符合采购人需求, 如不满足需求, 采购人有权选择其他入围本次定点服务的中标人的检测服务, 在价格不变前提下无条件提供相同品质的检测服务。 3.中标人应按照采购人实际需要提供检测服务, 如实际的采购数量与估算数量不相符的, 应以采购人实际采购数量为准, 中标人不得以采购人的实际采购数量与估算数量不相符而要求采购人赔偿损失或不按要求提供服务。 4.为了避免投标人使用虚假服务承诺、虚假报价投标套取中标, 要求各投标供应商必须用真实的检测内容、数据, 不得使用偏离自身检测服务质量标准进行投标。 5.服务期内, 附件中所列检测类项要求为可能检测的内容, 只有在采购人需要时才购买; 附件中所列检测类项未列入的检测所需的内容也有可能购买, 以采购人发出的实际采购清单为准。 6.附件中所列检测类项的质量和所引用标准必须符合采购人实验需求, 如不满足需求, 中标人必须无条件重新进行检测; 附件中所列检测类项当出现 2 次不满足采购人实验需求或检测有误时, 中标人必须免费重新进行检测。
报价要求	1.投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》(桂价费〔2013〕16 号) 的规定。 2.投标人按价格优惠率进行报价。 结算费用支付计算方法: 每批次抽样检测费用 (含购样费) 计费基准价$\leq$900 元; 采购人实际支付每批次抽样检测费用 (含购样费) = 计费基准价$\times$ (1-价格优惠率)。 3.本招标项目八个分标的最终合同金额分别为:

	分标 1 采购预算及最高限额：人民币玖拾贰万肆仟元整（¥924000.00 元）； 分标 2 采购预算及最高限额：人民币捌拾伍万伍仟元整（¥855000.00 元）； 分标 3 采购预算及最高限额：人民币捌拾叁万捌仟元整（¥838000.00 元）； 分标 4 采购预算及最高限额：人民币捌拾叁万叁仟元整（¥833000.00 元）； 分标 5 采购预算及最高限额：人民币捌拾叁万贰仟元整（¥832000.00 元）； 分标 6 采购预算及最高限额：人民币柒拾万元整（¥700000.00 元）； 分标 7 采购预算及最高限额：人民币伍拾伍万元整（¥550000.00 元）； 分标 8 采购预算及最高限额：人民币肆拾伍万捌仟元整（¥458000.00 元）。 各分标具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况确定。 4.投标人须填写资格文件中的附表：附件 2 自查表，注明是否具备各抽检项目的检测资质（保健食品除外），每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目必须全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检测资质（保健食品除外），其余如有缺项，视为不具备该“食品细类（四级）”项的检测资质。 5.资格文件的附表格式须依照招标文件的格式，表格中的项目不得更改，投标人须根据单位具备的检测资质情况在是否具备检测资质一栏中相应的“□”中涂黑或打勾。
基本要求	1.检测报告及汇总表的送达：在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检测报告书为准。 2.由承检机构负责在生产、餐饮、流通环节购样、抽样、检测，费用包干。 3.承检机构在抽检工作中严格按照《食品安全抽样检测管理办法》（总局令第 15 号）和总局《食品安全抽检实施细则（2025 年版）》以及广西壮族自治区市场监督管理局《广西食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）》的相关规定开展工作，规范抽样过程、规范填写抽样单和规范检测行为，加强实验室质量管理。即应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，应按要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经培训考核合格持抽样员证才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；中标人须配备可全过程记录购样、抽样、检测的设备（可以是视频摄录、拍照设备或执法记录仪等），抽样过程必须有全过程记录设备记录（照片、视频等），需提供专职抽样人员名单，抽样工具、设备清单。 4.承检机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检测结果后 24 小时之内报告。 5.能严格遵守检测工作委托时间进度安排和及时报送检测报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后 20 个工作日内完成检测工作并在国家食品安

	全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检测报告书。监督抽检检测结论不合格的，承检机构应当在检测结论做出后 2 个工作日内出具通过 CA 认证的电子报告书在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过 CA 认证的电子检测报告书。另有合同约定的，依约定执行。 6.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；按照“谁采集、谁录入；谁检测、谁录入”的原则，抽样单位应当在抽样完成 2 个工作日内将抽样信息录入国家食品安全抽检监测信息系统，检测单位检测结论做出后 5 个工作日内完成检测数据录入国家食品安全抽检监测信息系统的工作。录入的信息、数据应当及时、准确；请在投标文件中提供相关人员名单。 7.不合格样品检出率要达到 4%以上。 8. 投标人必须满足全部食品大类食品的检验资质（保健食品除外），否则将导致废标。 9. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性检查投标人的报价，有可能影响履约的，且投标人未按照规定证明其报价合理性的，将导致废标。
承检机构 服务要求	1.严格遵守法律、法规的规定和检测工作有关纪律要求，确保检测结果真实有效；检测活动中无重大差错，能够保证检测结果质量；具有授权范围涵盖承担的食品抽样检测任务中相应的食品品种和检测项目； 2.负责样品的抽样、送样、检测、检测报告的寄送、结果分析、异议处理和检测过程中技术问题的处理工作； 3.必须接受采购人对承担抽检任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参与与抽检任务相关的能力验证并取得满意结果； 4.能按时完成委托单位安排的临时性和应急性任务。 5.按照《食品安全抽样检测管理办法》（总局令第 15 号）及年度工作方案等文件及采购人的要求开展抽样检测。 6.中标人承检的检测任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检测，中标人不得将检测任务外包或分包给其他检测机构检测，一经发现，立即取消其合同和中标资格。
其他要求	（一）投标人具有与承担的食品、保健食品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，具有授权范围涵盖承担的抽检任务中相应的品种和检测项目。具有相应的检测和质量分析人员，参与检测的有关人员必须具有检测员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为： 1.具有固定且能够独立运行的检测工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检测检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。请在投标文件中提供投标人检测工作场所实验室平面图及投标

人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置发票复印件。

2.具有稳定的的抽样、检测和技术管理人员，有在本单位专门从事食品、保健食品检测相关人员，直接从事食品、保健食品检测工作满2年及以上的检测人员占投标人从事食品、保健食品检测相关人员总数的比例应不低于40%（含），能保证从事食品、保健食品抽样检测工作的连续性和稳定性。检测和技术管理人员应当熟悉有关投标产品的标准、检测方法原理，掌握检测操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少在本单位从事食品、保健食品检测管理及相关工作5年以上；在本单位从事食品、保健食品检测工作满2年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员应不低于5名，请在投标文件中提供投标人技术人员名单、人员职称（资格）证书及在投标截止时间前连续6个月由投标人代缴纳社保记录或发放工资证明材料复印件。同时承担抽样任务的，应当具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品、保健食品等抽样程序，应按要求派出不少于2人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经本单位培训考核合格经授权后才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；请在投标文件中提供专职抽样人员名单及在投标截止时间前连续6个月由投标人代缴纳社保记录或发放工资证明材料复印件，抽样工具、设备清单。

3.具备一定的质量分析和科研能力，能解决检测中发现的技术问题，能根据食品、保健食品及化妆品的抽检结果，以及承担的地方、行业、部门等监督抽查和企业委托检测的情况，结合产品所属行业、产业发展情况，对所监督抽检的产品进行评估分析，形成产品监测数据分析报告，提出工作措施和建议。请提供投标人承担过的科研项目情况说明和产品抽检监测数据分析报告。

（二）在中华人民共和国境内拥有一个及以上分支机构的投标人，其分支机构所具备的检测资质能力不计入投标人的检测资质能力。

（三）采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由中标人支付。投标人在投标报价时自行考虑。

▲1、投标人必须具有有效期内的CMA证书（须提供完整的证书（含附表））且该证书中含有“食品”字样检测产品/项目。投标人CMA资质检测项目指标完整性【即获得上述资质的检测项目数占监测项目数（附件1）不小于100%（保健食品除外）。投标人按实际逐项填写附件2自查表，如存在虚假影响，按投标无效处理】

▲2、中标供应商的投标文件存在弄虚作假现象，与实际明显不符的，取消中标资格。

违约责任	1.中标人中标后，在服务期内，提供上述各分标检测服务的服务价应按中标人所报对应检测类项的下浮对应优惠率后的价格进行服务；由于市场或成本价格波动影响服务价的，服务价格最高不能高于原服务类项的国家主管部门发布的收费标准。 2.中标人服务价格、检测周期、检测结果准确率将作为服务期内采购人对其提供检测质量和价格进行监督检查的参考依据，若发现中标人存在 2 次以上检测有误、检测周期超时，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。 3.在服务有效期内，采购人发现有定点供应商服务价格高于该入围供应商对外检测的市场价格、不按要求和承诺提供相关的服务，不按承诺的检测周期履约、与其他入围供应商串通报价、抬高价格、降低服务质量等行为，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。 4.在服务有效期内，如发现入围供应商有下列行为之一的，根据其情节轻重，采购人经政府采购监督管理部门同意可暂停或取消其定点采购供应商资格。 (1)不按时向采购人开具正式的销售发票的； (2)向采购人提供回扣或其他不正当利益的； (3)弄虚作假，不积极配合采购人或采购监督管理部门在履行监督过程中的各项合理要求，拒绝接受监督检查的； (4)因违法违规被行业主管部门取消经营资格的； (5)有其他违法违规行为的。
三、采购人对项目的特殊要求及说明	
采购人的特殊要求及说明	1.检测项目收费应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅印发的《关于正式核定全区产品质量检测收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16 号）； 2.检测费用包含检测费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等抽检费用； 3.为确保项目顺利实施，本项目接受投标人对多个分标进行投标，每个投标人只允许中一个分标，评标顺序为：分标 1-分标 2-分标 3-分标 4-分标 5-分标 6-分标 7-分标 8，分标 1 中标人不推荐为分标 2、3、4、5、6、7、8 的中标人，分标 2 中标人不推荐为分标 3、4、5、6、7、8 的中标人，分标 3 中标人不推荐为分标 4、5、6、7、8 的中标人，依次类推。

附件 1:

2025 年自治区转移支付地方普通食品监督抽检品种及项目表

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)	风险等级	抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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
		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 ₁ 、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	一般	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、日落黄)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	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	较高	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	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A
		谷物粉类制品	谷物粉类制品	生湿面制品	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)

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	抽检项目
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	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、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
				其他谷物粉类制品	较高	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)、菌落总数、大肠菌群
				花生油	高	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)
				玉米油	高	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	高	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	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
		食用植物油	食用植物油	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、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				大豆油	高	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)
				食用植物油调和油	高	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
				油茶籽油	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)
				其他食用植物油	高	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	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌

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	抽检项目
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基态氮、全氮(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)、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)
		食醋	食醋	食醋	一般	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
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
3	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基态氮(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料调味料	香辛料调味料	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	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)
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	其他固体调味料	一般	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、二氧化硫残留量
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛

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	抽检项目
3	调味品		味料	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 ₁
				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
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、那可因、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
				其他半固体调味料	一般	罂粟碱、吗啡、那可因、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
				蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基态氮、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
			液体复合调味料	其他液体调味料	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、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
				味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	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)
				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)
				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)

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	抽检项目
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铜(以Cd计)、总汞(以Hg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	一般	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)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
			调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	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)
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素
		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、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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)、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、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、商业无菌
4	肉制品	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	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)、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	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)、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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群

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	抽检项目
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	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)、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
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	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
			液体乳	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	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
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			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	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群

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	抽检项目
5	乳制品	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、奶油和水	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	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	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌
				饮用天然矿泉水	一般	界限指标、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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				果蔬汁类及其饮料	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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、赤鲜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群
		饮料	碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	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)、安赛蜜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数

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	抽检项目
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、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
			其他饮料	其他饮料	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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
			方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	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
7	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)、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、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
			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	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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
8	饼干	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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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)、商业无菌

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	抽检项目
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb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)、商业无菌
				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、诱惑红、亮蓝)、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、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
				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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
9	罐头	罐头	其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、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、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	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食	较高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
				速冻面食	较高	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐
			速冻调制水产品	速冻调制水产品	一般	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)、沙门氏菌、副溶血性弧菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)

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	抽检项目
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	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	较高	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)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群
			薯类食品	冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	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)
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	薯粉类	一般	铅(以Pb计)
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				糖果	一般	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、赤鲜红)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、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
			果冻	果冻	一般	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

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	抽检项目
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	一般	联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、 合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			含茶制品	速溶茶类、其他 含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、吡虫啉、三唑磷、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原 酒)	高	酒精度、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
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基态氮、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)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
15	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	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)、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、合 成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性 红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	展青霉素、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、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	较高	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

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	抽检项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品		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、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			酱腌菜	酱腌菜	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、诱惑红)
16	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)、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)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)
				腌渍食用菌	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
17	水果制品	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之和、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群

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	抽检项目
			水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	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)、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、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	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
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)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子 其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、大肠菌群、霉菌
					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 ₁ 、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)、大肠菌群、霉菌
			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
19	蛋制品	蛋制品	干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅 (以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A
21	食糖	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅 (以 Pb 计)、沙门氏菌
			食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
			食糖	绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨

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	抽检项目
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、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)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、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)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、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)
21	食糖	食糖	食糖	冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、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)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
			干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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、胭脂红、日落黄)
22	水产制品	水产制品		盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、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)
			盐渍水产品	盐渍藻	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)
				其他盐渍水产品	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)
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	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)、合成着色剂(诱惑红)

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	抽检项目
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			生食水产品	生食动物性水产制品	高	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)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、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	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)、合成着色剂(柠檬黄)、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
			淀粉	淀粉	一般	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)、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	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)、铝的残留量(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)
				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)、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)、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)
			淀粉糖	淀粉糖	一般	葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)

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	抽检项目
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以AI计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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、霉菌金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
			月饼	月饼	较高	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AI计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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
			粽子	粽子	较高	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、菌落总数、大肠菌群、商业无菌
			糕点	糕点	较高	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以AI计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以AI计)、大肠菌群

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	抽检项目
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、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	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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）、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（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以Al计）
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
26	蜂产品	蜂产品	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	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、氨基酸、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 ₃ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、碘、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、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
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	
28	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）	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）、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）

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	抽检项目
				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)、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)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
				水饺混沌 (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)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、合成着色剂
				其他发酵面制品 (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)、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)
				其他油炸面制品 (自制)	较高	铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝酸盐、苯并[a]芘、铅 (以 Pb 计)
	肉制品 (自制)		熟肉制品 (自制)	酱卤肉制品 (自制)	较高	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)、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)
				油炸肉制品 (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)
				其他熟肉类 (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)、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 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)
				肉糜制品 (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)、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 (柠檬黄、日落黄、胭脂红)
	调味料 (自制)	调味料 (自制)	调味料 (自制)	火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁

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	抽检项目
28	餐饮食品			蘸料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				其他调味料(自制)	较高	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)	较高	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)	高	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)
				奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、 合成着色剂
				豆浆(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)、糖精钠、 甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖
		饮料(自制)	饮料(自制)	果蔬汁类及其饮料 (自制)	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
				其他饮料(自制)	较高	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂
				复用餐饮具(餐 馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		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)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
28	餐饮食品	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、铝的残留量(干样品,以 Al 计)

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	抽检项目
				面包(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、铝的残留量(干样品,以Al计)、糖精钠、甜蜜素
		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	较高	极性组分、酸价(KOH)
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
				明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光度(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)

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	抽检项目
29	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	焦糖色	一般	吸光度 E1cm (610nm)、氨氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮 (以 N 计)、总硫 (以 S 计)、总砷 (以 As 计)、铅 (Pb)、总汞 (以 Hg 计)
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值 (以 KOH 计)、皂化值 (以 KOH 计)、熔程, 甘油和其他多元醇, 铅 (Pb), 巴西棕榈蜡, 纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150μm (100 目) 通过率、总砷 (以 As 计)、重金属 (以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价 Ec (495±10) nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)
				红曲黄色素	一般	色价 E (476±10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)
30	其他食品	其他食品	其他食品	胶基	一般	铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)
				食品工业用酶制剂	一般	铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				柳州螺蛳粉	一般	霉菌、过氧化值、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)、黄曲霉毒素 B ₁
				桂林米粉	一般	菌落总数、大肠菌群、过氧化值、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)、黄曲霉毒素 B ₁
				老友粉	一般	霉菌、菌落总数、大肠菌群、过氧化值、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)、黄曲霉毒素 B ₁

2025年自治区转移支付地方及市县级监督抽检食用农产品必检品种及项目表

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、林可霉素、地塞米松、水分、磺胺类 (总量)、氯霉素、多西环素	
2		畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	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、氯霉素	
3		畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	氯霉素、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物	
4		畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类 (总量)、恩诺沙星、甲氧苄啶、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考	重点品种: 乌鸡
5		畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉	甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星	重点品种: 鸽肉
6		畜禽肉及副产品	禽肉	鸭肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类 (总量)、氧氟沙星、恩诺沙星、多西环素	
7		蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	乙酰甲胺磷、噻虫胺、甲胺磷、毒死蜱、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果	

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
8		蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫啉、灭蝇胺、克百威、氧乐果、水胺硫磷、啉虫脒、毒死蜱、、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、乐果	
9		蔬菜	豆类蔬菜	食荚豌豆	吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺、氧乐果、毒死蜱	
10		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)、总汞 (以 Hg 计)、铅 (以 Pb 计)、亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)	
11		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、铅 (以 Pb 计)	
12		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、噻虫啉、毒死蜱、吡虫啉、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷	
13		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫啉、毒死蜱、甲拌磷	
14		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、镉 (以 Cd 计)、甲基异柳磷、铅 (以 Pb 计)	
15		蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、铅 (以 Pb 计)	

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
16	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	芋	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	重点品种: 荔浦芋头
17		蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷	
18		蔬菜	瓜类蔬菜	节瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啉虫脒、噻虫嗪	
19		蔬菜	瓜类蔬菜	苦瓜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷	
20		蔬菜	茎类蔬菜	茺荳	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫脞	
21		蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、三唑磷、镉 (以 Cd 计)	
22		蔬菜	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、多菌灵	
23		蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
24		蔬菜	茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、啉虫脒、克百威、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷、铅 (以 Pb 计)	重点品种: 天等指天椒

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
25	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	镉 (以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷	
26		蔬菜	茄果类蔬菜	甜椒	噻虫胺、镉 (以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱	
27		蔬菜	茄果类蔬菜	樱桃番茄	噻虫胺、噻虫啉、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
28		蔬菜	水生类蔬菜	莲藕	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、克百威、氧乐果	重点品种: 黎塘莲藕、柳江莲藕、覃塘莲藕
29		蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、镉 (以 Cd 计)	
30		蔬菜	叶菜类蔬菜	大白菜	毒死蜱、啉虫脒、甲胺磷、氧乐果、镉 (以 Cd 计)	
31		蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	氟虫腈、毒死蜱、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、镉 (以 Cd 计)	
32		蔬菜	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、甲拌磷、甲基异柳磷、镉 (以 Cd 计)、阿维菌素	
33		蔬菜	叶菜类蔬菜	莴菜	氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷	重点品种: 博白空心菜
34		蔬菜	叶菜类蔬菜	叶芥菜	啉虫脒、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素	

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
35		蔬菜	叶菜类蔬菜	油菜	阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、克百威	
36		蔬菜	芸薹属类蔬菜	菜薹	噻虫胺、噻虫啉、毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、克百威、氧乐果	
37		蔬菜	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	噻虫啉、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、毒死蜱、克百威	
38		水产品	贝类	贝类	镉 (以 Cd 计)、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类 (总量)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物	重点品种:北海生蚝、钦州大蚝
39		水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、氧氟沙星	
40		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类 (总量)、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氧氟沙星、地西泮、氯霉素、呋喃西林代谢物	
41		水产品	海水产品	海水虾	呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、磺胺类 (总量)、镉 (以 Cd 计)	
42		水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类 (总量)、氧氟沙星、培氟沙星	

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
43		水产品	其他水产品	其他水产品	恩诺沙星 a、镉 (以 Cd 计) b、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、诺氟沙星	1.恩诺沙星重点品种: 牛蛙; 镉重点品种: 鱿鱼。2.a.仅蛙科、鳖科食品动物检测; b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
44		水果类	柑橘类水果	橙	联苯菊酯、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、苯醚甲环唑、丙溴磷	重点品种: 富川脐橙、鹿寨蜜橙、德宝脐橙
45		水果类	柑橘类水果	柑、橘	联苯菊酯、2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、苯醚甲环唑、三唑磷、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	重点品种: 沃柑、砂糖橘
46		水果类	柑橘类水果	金橘	噻虫胺、联苯菊酯、乙螨唑、毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡啶醚菌酯	重点品种: 融安金橘、阳朔金橘
47		水果类	柑橘类水果	柠檬	联苯菊酯、噻虫胺、噻虫啉、多菌灵、水胺硫磷	
48		水果类	柑橘类水果	柚	水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯醚甲环唑	重点品种: 容县沙田柚、融水糯米柚
49		水果类	核果类水果	李子	多菌灵、水胺硫磷、苯醚甲环唑、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	重点品种: 八步三华李、龙滩珍珠李、南丹黄腊李
50		水果类	核果类水果	桃	苯醚甲环唑、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、噻虫胺、噻虫啉	重点品种: 水蜜桃、鹰嘴桃

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时,产地所属地区要求必须覆盖;重点品种不涉及产地时,各市均要求覆盖)
51		水果类	核果类水果	樱桃	克百威、氧乐果、啉虫脒、氟虫脒、噻虫胺、噻虫嗪	
52		水果类	核果类水果	油桃	噻虫胺、甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、多菌灵	
53		水果类	核果类水果	枣	氧乐果、氟虫脒、多菌灵、糖精钠 (以糖精计)	
54		水果类	浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉、克百威、氧乐果	
55		水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脲、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
56		水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、腈苯唑、己唑醇、吡唑醚菌酯	
57		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)、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、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	
58		水果类	浆果和其他小型水果	西番莲 (百香果)	苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、噻虫嗪、啉虫脒、水胺硫磷	
59		水果类	热带和亚热带水果	菠萝	苯醚甲环唑、多菌灵、咪鲜胺	
60		水果类	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒、噻虫嗪	

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
61		水果类	热带和亚热带水果	橄榄	三氯蔗糖、多菌灵、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	
62		水果类	热带和亚热带水果	黄皮	氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷	
63		水果类	热带和亚热带水果	火龙果	克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、乙硫甲胺磷	重点品种: 南宁火龙果
64		水果类	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、除虫脲、氧霜唑、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、苯醚甲环唑、氟吗啉	重点品种: 灵山荔枝、麻垌荔枝
65		水果类	热带和亚热带水果	榴莲	氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	
66		水果类	热带和亚热带水果	龙眼	氧乐果、毒死蜱、氯氧菊酯和高效氯氧菊酯、二氧硫化硫残留量、二氧硫化硫残留量夏	重点品种: 石硖龙眼、大新龙眼
67		水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡虫啉、噻虫啉、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙硫甲胺磷、氧乐果、吡虫啉	重点品种: 百色芒果
68		水果类	热带和亚热带水果	柿子	吡虫啉、噻虫啉、噻虫胺、吡虫啉、水胺硫磷、克百威	重点品种: 恭城月柿
69		水果类	热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫啉、噻虫胺、联苯菊酯、氟啉吡虫啉	

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
70		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)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三氯蔗糖	
71		水果类	仁果类水果	梨	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉 (以 Cd 计)、克百威、氧乐果、水胺硫磷、敌敌畏	
72		水果类	仁果类水果	枇杷	甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
73		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啶、磺胺类 (总量)、多西环素、地美硝唑、恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素	
74		鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)	1.重点品种: 鸭蛋。2.仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素

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	备注 (重点品种涉及地理标志产品时, 产地所属地区要求必须覆盖; 重点品种不涉及产地时, 各市均要求覆盖)
	注: 1.部分项目检测结果说明: 恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计; 孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计, 以孔雀石绿表示; 磺胺类 (总量) 包含的具体磺胺药物按《广西食品安全监督抽检实施细则 (2025 年版) 》中相应食品类别要求检验。 2.海水蟹、虾蛄中镉 (以 Cd 计) 仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日 (含) 之后的产品检测。 3.选检品种项目选择原则: 1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检; 鉴于检测方法等问题, 虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。 2) 选检品种可选项目应根据当地农业投入品使用情况 & 既往抽检不合格、当地舆情等情况选择, 如在本表可选项目之外确定检测项目时, 应注意: 农药残留项目在 GB 2763-2021、GB2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法; 兽药项目在 GB31650-2019、GB31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量, 或农业农村部公告 250 号有禁用要求, 且有适用检测方法 (检测范围应包含该动物及相应组织部位), 符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。 4.因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品, 其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鲢鱼外的其他水产品, 其他禽蛋中包含除重点品种鸭蛋外的其他禽蛋, 因此 “国抽信息系统” 不作必检项限制, 但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验, 不得漏检漏报。 5.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。					