**太原市迎泽区市场监督管理局**

**2024年食品安全监督抽检项目**

磋 商 文 件

项目编号：1401062024CCS00032

采 购 人：太原市迎泽区市场监督管理局

采购代理机构：山西省国际招标有限公司

2024年4月

**目 录**

[第一部分 磋商公告 2](#_Toc20673)

[第二部分 供应商须知 5](#_Toc31516)

[一、总则 5](#_Toc5815)

[二、磋商文件 5](#_Toc6541)

[三、响应文件 6](#_Toc24326)

[四、响应文件的递交 9](#_Toc30684)

[五、磋商程序 10](#_Toc14348)

[六、签订合同 18](#_Toc17425)

[七、保密和披露 19](#_Toc13362)

[八、询问和质疑 20](#_Toc31092)

[九、违约处罚 21](#_Toc12850)

[第三部分 商务、技术要求 22](#_Toc21015)

[第四部分 合同原则 24](#_Toc10488)

[第五部分 响应文件格式 26](#_Toc472)

第一部分 磋商邀请

项目概况

2024年食品安全监督抽检项目的潜在供应商应登录中国政府采购网山西分网（<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/home.html>）获取电子磋商文件，使用投标文件编制工具编制电子响应文件，并于2024年4月23日08时30分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

1.项目编号：1401062024CCS00032

2.项目名称：2024年食品安全监督抽检项目

3.采购方式：竞争性磋商

4.预算金额：249万元（包1:44万元、包2:44万元、包3:44万元、包4:29万元、包5:29万元、包6:28万元、包7:20万元、包8:11万元）

5.最高限价：249万元（包1:44万元、包2:44万元、包3:44万元、包4:29万元、包5:29万元、包6:28万元、包7:20万元、包8:11万元）

6采购需求：

6.1本项目共计8个包，供应商可同时参与多个包或任意一个包的磋商。同一供应商只允许按照包号顺序由小到大中标1个包，可参加后面包的评审，不参加排序，以此类推，可以兼投不可兼中。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 抽检类别（详见磋商文件） | 抽检批次 | 抽查区域 | 备注 |
| 1 | 食用农产品 | 416批次 | 迎泽区 |  |
| 2 | 食用农产品 | 416批次 | 迎泽区 |  |
| 3 | 食用农产品 | 416批次 | 迎泽区 |  |
| 4 | 普通食品（一） | 244批次 | 迎泽区 |  |
| 5 | 普通食品（二） | 247批次 | 迎泽区 |  |
| 6 | 普通食品（三） | 247批次 | 迎泽区 |  |
| 7 | 你点我检 | 180批次 | 迎泽区 |  |
| 8 | 餐饮具消毒 | 210批次 | 迎泽区 |  |

6.2范围包括：按照采购人要求，完成对应区域内食品、食品农产品安全监督抽检工作（对抽样品种进行采样、储运、检验、质量分析、信息上报等）及相关配套服务。

具体报价范围及所应达到的要求，以本磋商文件中相应规定为准。

6.3服务地点：采购人指定地点。

7.合同履行期限：自合同签订之日起至2024年12月10日前完成。

8.本项目不接受联合体。

二、申请人的资格要求

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购；

3.本项目的特定资格要求：具有国家认证认可监督管理委员会或省级市场监督管理部门颁发的有效的检验检测机构资质认定证书(CMA)。

三、获取采购文件

1.获取时间：2024年4月12日00时00分00秒至2024年4月18日23时59分59秒（北京时间）

2.获取地点：中国政府采购网山西分网（<http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/home.html>）线上获取。

3.获取方式

只允许在线获取，凡有意参加磋商的供应商，请按照以下步骤免费获取磋商文件：

（1）在中国政府采购网山西分网完成注册，已完成注册的请跳过此步骤；

（2）请于磋商文件获取截止时间前（北京时间，下同），进入山西政府采购平台（[https://login.sxzfcg.zcygov.cn/user-login/#/login](https://login.sxzfcg.zcygov.cn/user-login/" \l "/login)）使用企业数字证书（CA）在网上获取磋商文件。

四、响应文件提交

1.提交截止时间：2024年4月23日08时30分（北京时间）

2.电子响应文件提交地点：政采云客户端投标。

3.电子响应文件递交及格式要求：

响应文件递交截止时间前在政采云平台投标客户端(http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/sxCategory15/sxCategory202/sxCategory20201/327.html)完成递交（上传），递交截止时间前未完成响应文件上传的，视为撤回响应文件，供应商自行承担责任。

4.供应商可携带笔记本电脑和CA锁到开标现场解密或者不到开标现场远程进行解密。

五、响应文件开启

1.时间：2024年4月23日08时30分（北京时间）

2.地点：山西省太原市晋源区长兴南街8号阳光城环球金融中心B座9层

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

无

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名称：太原市迎泽区市场监督管理局

地址：太原市迎泽区西校尉营15号

联系人：郎志刚

联系方式：0351-5228260

2.采购代理机构信息

名称：山西省国际招标有限公司

地址：山西省太原市晋源区长兴南街8号阳光城环球金融中心B座9层

联系方式：0351-7882993

3.项目联系方式

项目联系人：刘鹏、武伟、高琦鹏

电话：0351-7882993

第二部分 供应商须知

## 一、总则

**1.适用范围**

本磋商文件适用于本次磋商活动的全过程。

**2.定义**

2.1“采购人”指本次磋商活动的采购单位，即“太原市迎泽区市场监督管理局”。

2.2“采购代理机构”指组织本次磋商活动的执行机构，即“山西省国际招标有限公司”。

2.3“供应商”指符合本磋商文件规定并向采购代理机构提交响应文件的供应商。

2.4“货物”指供应商按磋商文件中所述由供应商提供的所有货物。

2.5“服务”指本磋商文件所述供应商应该履行的服务内容及承诺和义务。

**3.合格供应商的条件**

3.1具有本项目实施能力，符合、承认并承诺履行本磋商文件各项规定的国内供应商均可参加磋商。

3.2具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件和本项目所需的特定条件及有关法律、法规关于供应商的规定，有能力提供磋商采购服务的供应商。

3.3落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购；

3.4本项目的特定资格要求：具有国家认证认可监督管理委员会或省级市场监督管理部门颁发的有效的检验检测机构资质认定证书(CMA)。

**4.报价费用**

供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

## 二、磋商文件

**5.磋商文件的内容**

磋商文件由下列五部分内容组成：

第一部分 磋商邀请；

第二部分 供应商须知；

第三部分 商务、技术要求；

第四部分 合同原则；

第五部分 响应文件格式。

**6.磋商文件的澄清和修改**

6.1任何已登记并领取了磋商文件的潜在供应商，均可要求对磋商文件进行澄清，按磋商文件中的联系地址以书面形式送达采购代理机构。

6.2递交首次响应文件截止之日前，采购代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，并通过中国政府采购网山西分网(http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/home.html）通知所有下载磋商文件的供应商。

6.3澄清或修改的内容可能影响响应文件编制的，采购代理机构将在提交首次响应文件截止时间至少5日前，通过中国政府采购网山西分网(http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/home.html）通知所有下载磋商文件的供应商，不足5日的，将顺延递交首次响应文件截止之日。

6.4澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分，对所有供应商均具有约束力。

6.5如延长递交首次响应文件截止时间或项目因故暂停，采购代理机构将在磋商文件要求递交响应文件截止时间前，通过中国政府采购网山西分网(http://www.ccgp-shanxi.gov.cn/home.html）通知所有下载磋商文件的供应商。

6.6采购代理机构将视情况确定是否有必要召开标前会。如果召开标前会，采购代理机构将向所有已经领取了磋商文件的潜在供应商发出通知。

## 三、响应文件

**7.响应文件的语言和计量单位**

7.1供应商提交的响应文件（包括技术文件和资料、图纸中的说明）以及供应商与采购代理机构就有关报价的所有来往函电均应使用中文简体字。

7.2响应文件所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。

7.3原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等必须提供中文翻译文件或说明材料并加盖供应商公章。

原版为外文的证书类、证明类文件，与供应商名称或其它实际情况不符的，供应商应当提供相关证明文件，否则不予认可。

**8.响应文件的组成及相关要求**

8.1响应文件分为商务部分和技术部分。响应文件所有内容须装订为一册。

商务部分指供应商提交的证明其有资格参加报价和成交后有能力履行合同的文件。

技术部分指供应商提交的能够证明供应商提供的服务符合磋商文件规定的文件。

本次磋商，供应商应按本磋商文件要求提交商务、技术部分内容和需要供应商自行编写的其他文件（部分格式详见磋商文件第五部分）。

8.2响应文件要求内容及编排顺序

（1）**商务部分：**

报价函（见‘响应文件格式’）；

法定代表人身份证明书（见‘响应文件格式’）；

法人授权委托书（见‘响应文件格式’）；

营业执照副本，或事业单位法人证书副本，或自然人身份证明，或其他非企业组织证明，即独立承担民事责任能力的证明文件复印件或扫描件；

供应商信用承诺书（见‘响应文件格式’）；

具有国家认证认可监督管理委员会或省级市场监督管理部门颁发的有效的检验检测机构资质认定证书(CMA)复印件或扫描件。

保证金电汇底单或电子保函复印件或扫描件；

银行开户许可证或者银行开户证明文件或基本存款账户信息复印件或扫描件；

同类项目案例及相关证明资料；

供应商企业简况；

保证金退还登记表；

《中小企业声明函》（供应商根据自身情况填写）；

《残疾人福利性单位声明函》（供应商根据自身情况填写）；

供应商认为需要提供的其他商务材料。

（2）**技术部分：**

报价一览表（见‘响应文件格式’）；

技术服务方案；

供应商认为需要提供的其他技术材料。

8.3响应文件使用宋体字，按照磋商文件所规定的内容顺序，**统一编目、编页码**（响应文件中复印件及彩色宣传资料等均须与响应文件正文一起逐页编排页码）。提交的纸质响应文件规格幅面A4，装订须采用胶订形式，不得采用活页装订**。**

为方便评审，响应文件中的各项表格必须按照磋商文件第五部分格式要求制作。

8.4保证金

（1）供应商须在磋商截止日期前提交包1:4400元、包2:4400元、包3:4400元、包4:2900元、包5:2900元、包6:2800元、包7:2000元、包8:1100元作为保证金。

（2）该保证金须采用电汇（转账）或保函等形式交纳。

收款单位：山西省国际招标有限公司

开 户 行：中国银行股份有限公司太原鼓楼支行

帐 号：147951527391

（3）供应商的保证金交纳后，须在响应文件中将汇款或转账凭单复印件附上，否则视为未提交。

（4）未按前述各款要求提交保证金，或所提交保证金不完全符合各项要求的报价，将被视为无效报价。

（5）在成交通知书发出之日起5个工作日内退还未成交的供应商投标保证金（不计利息），因退款信息不全或供应商未提供退款信息产生的延迟退款，采购代理机构不承担相应责任。

（6）成交供应商的保证金，在政府采购合同签订之日起5个工作日内退还投标保证金（不计利息）。

8.5报价

所有报价均以人民币元为计算单位。只要投报了一个确定数额的总价，无论分项价格是否全部填报了相应的金额或免费字样，报价应被视为已经包含了但并不限于购买各项相关服务的费用。在其它情况下，由于分项报价填报不完整、不清楚或存在其它任何失误，所导致的任何不利后果均应当由供应商自行承担。

**9.报价内容填写说明**

9.1供应商应详细阅读磋商文件的全部内容。响应文件须对磋商文件中的内容做出实质性和完整性的响应**。**

9.2供应商完全照搬照抄磋商文件商务、技术要求，并未提供相关资料或提供资料不详的，磋商小组有权决定是否通知供应商限期进行书面解释或提供相关证明材料。若已要求，而该供应商在规定期限内未做出解释、做出的解释不合理或不能提供证明材料的，磋商小组有权在评审报告中对该供应商响应文件响应情况进行说明，经综合评判是否推荐该供应商为成交供应商，情节严重的，否决该供应商报价。

9.3供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受磋商小组对其中任何资料进一步审查的要求。

**10.响应文件的有效期**

本项目响应文件的有效期为90个日历天。**有效期短于该规定期限的报价将被拒绝。**

**11.响应文件的签署及其他规定**

11.1组成响应文件的各项文件均应遵守本条。

11.2供应商在响应文件及相关文件的签订、履行、通知等事项的书面文件中的“单位盖章”、“印章”、“公章”等处均仅指与当事人名称全称相一致的标准公章，不得使用其它（如带有“专用章”等字样）的印章，否则，**磋商小组有权拒绝该报价。**

11.3供应商应按照磋商文件要求签字、盖章。

11.4供应商须注意：为合理节约政府采购评审成本，提倡诚实信用的报价行为，特别要求供应商应本着诚信精神，在响应文件的偏离文件中，以审慎的态度明确、清楚地披露各项偏离。若供应商对某一事项是否存在或是否属于偏离不能确定，亦必须在偏离表中清楚地表明该偏离事项，并可以注明‘不能确定’的字样。

如果响应文件中未提供偏离表，将视为全部响应磋商文件要求。

11.5供应商应按本磋商文件所要求的纸质响应文件的份数提交响应文件。供应商应保证电子版响应文件和纸质版响应文件一致。

## 四、响应文件的递交

12.**响应文件的提交**

12.1电子响应文件递交及格式要求

电子响应文件须使用平台提供的投标文件编制工具编制完成，磋商截止时间前在政采云平台投标客户端(http://www. ccgp-shanxi.gov.cn/sxCategory15/sxCategory202/sxCategory20201/327. html)完成递交（上传），递交截止时间前未完成响应文件上传的，视为撤回响应文件，供应商自行承担责任。

12.2供应商需要提供纸质版响应文件壹份，用于项目存档使用。请在截止时间当天17:00前邮寄到或送至采购代理机构。

**13.响应文件开启**

13.1电子版和纸质版响应文件须按照磋商文件规定的时间、地点上传或送达。在磋商截止时间以后上传的响应文件，**采购代理机构拒绝接收其纸质版响应文件。**

13.2纸质响应文件

(1)纸质响应文件仅作为项目存档使用。

(2)供应商所提交的电子响应文件与纸质响应文件不一致时以电子响应文件为准。

13.3电子响应文件解密

（1）供应商应在磋商文件规定的截止时间后使用加密响应文件时所使用的数字证书（CA）对已递交的电子响应文件进行解密。

（2）因供应商原因造成响应文件未解密的，视为撤销其响应文件。

**14.响应文件的补充、修改和撤回**

14.1供应商可以在磋商截止时间前，对所上传、递交的响应文件进行补充、修改或者撤回。对电子版响应文件的补充、修改应在电子响应文件上进行，修改完成后重新上传。

14.2在磋商截止时间之后，供应商不得对响应文件补充、修改和撤回。

**15.组建磋商小组**

采购代理机构根据有关法律法规和本磋商文件的规定，结合本采购项目的特点组建磋商小组，对响应文件进行评估和比较。磋商小组由三人或三人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的三分之二。

## 五、磋商程序

**本次磋商采取一轮磋商、二轮报价、综合评分方式进行。**

16.第一轮报价

16.1采购代理机构按磋商文件规定的时间、地点主持磋商，采购人代表、供应商授权代表及有关工作人员参加。

16.2第一轮报价前，由已经网上签到的供应商授权代表对电子版响应文件进行远程解密、开标，进行第一次报价。

16.3采购代理机构在第一轮报价后要求供应商法定代表人或供应商授权代表对报价进行确认。

17.响应文件的有效性、完整性和响应程度审查

磋商小组在对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等做出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字确认。

17.1资格性审查

磋商工作开始后，磋商小组对各响应文件进行资格性审查，内容如下：

1. 供应商信用承诺书；
2. 营业执照副本，或事业单位法人证书副本，或自然人身份证明，或其他非企业组织证明，即独立承担民事责任能力的证明文件复印件或扫描件；
3. 保证金电汇底单或保函复印件或扫描件；
4. 具有国家认证认可监督管理委员会或省级市场监督管理部门颁发的有效的检验检测机构资质认定证书(CMA)复印件或扫描件；
5. 《中小企业声明函》；
6. “信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn）](http://www.creditchina.gov.cn）行政处罚)严重失信主体名单（以评审现场查询结果为准）；
7. 中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/cr/list）政府采购严重违法失信行为记录名单的查询记录（以评审现场查询结果为准）。

**政采云平台资格审查资料上传内容说明**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类型 | 审查要求 | 上传内容及要求说明 | 注意 |
| 1 | 营业执照 | 具有独立承担民事责任的能力 | 提供供应商信用承诺书。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 2 | 财务报告 | 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度 | 提供供应商信用承诺书。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 3 | 基本资质 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力 | 提供供应商信用承诺书。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 4 | 基本资质 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录 | 提供供应商信用承诺书。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 5 | 基本资质 | 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录 | 提供供应商信用承诺书。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 6 | 基本资质 | 营业执照副本，或事业单位法人证书副本，或自然人身份证明，或其他非企业组织证明，即独立承担民事责任能力的证明文件 | 提供营业执照副本，或事业单位法人证书副本，或自然人身份证明，或其他非企业组织证明，即独立承担民事责任能力的证明文件复印件或扫描件。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 7 | 采购政策 | 《中小企业声明函》 | 请根据要求单独上传《中小企业声明函》。格式以采购文件要求为准。 |  |
| 8 | 其他 | 保证金电汇底单或电子保函 | 提供保证金电汇底单或电子保函复印件或扫描件。以上证明材料须符合要求、有效、完整。否则，响应无效。 |  |
| 9 | 特定资质 | 具有国家认证认可监督管理委员会或省级市场监督管理部门颁发的有效的检验检测机构资质认定证书(CMA) | 提供检验检测机构资质认定证书扫描件，并附检验检测能力范围。 |  |

17.2符合性审查

磋商小组对通过资格性审查的供应商响应文件进行符合性审查，内容如下：

1. “报价函”格式；
2. “法定代表人身份证明书”格式；
3. “法人授权委托书”格式；
4. “报价一览表”格式；
5. 是否符合磋商文件中规定的其他实质性要求。

**政采云平台符合性审查资料上传内容说明**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类型 | 审查要求 | 上传内容 | 要求说明 |
| 1 | 商务 | “报价函”格式 | “报价函” | 满足磋商文件要求 |
| 2 | 商务 | “法定代表人身份证明书”格式 | “法定代表人身份证明书” | 满足磋商文件要求 |
| 3 | 商务 | “法人授权委托书”格式 | “法人授权委托书” | 满足磋商文件要求 |
| 4 | 报价 | “报价一览表”格式 | “报价一览表” | 满足磋商文件要求 |
| 5 | 技术 | 是否符合磋商文件中规定的其他实质性要求 | 上传全部响应文件 | 满足磋商文件要求 |

17.3磋商小组在资格性、符合性审查后，在“评审报告”中对审查情况做详细记录。

18.磋商

18.1磋商小组可以与供应商进行多轮磋商，在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

18.2对磋商文件做出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

18.3供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字确认。

19.**第二轮报价**

19.1第二轮报价采用网上填写的形式做出，供应商须按照采购代理机构确定的最终报价时间统一报出；

19.2第二轮报价即最终报价。

19.3报价结束后，磋商小组须对各供应商确定的最终报价进行合理性审核，如磋商小组一致认为某个供应商的最终报价存在明显不合理，不能满足项目实质性要求、不能诚信履行的可能时，磋商小组有权决定是否通知供应商限期进行书面解释或提供相关证明材料。若已要求，而该供应商在规定期限内未做出解释、做出的解释不合理或不能提供证明材料的，磋商小组有权拒绝该报价。

20.综合评分

磋商小组各成员应当独立对每个通过资格性和符合性审查的响应文件进行评价、打分，然后进行汇总。

|  |  |
| --- | --- |
| 评分内容及标准 | 满分 |
| 一、商务部分 | 40 |
| 1.供应商业绩  1.1打分条件  1.1.1供应商的合同案例是以供应商自身合同为准，即合同的乙方必须与供应商的名称完全一致，如公司名称发生变更，必须提供相关证明文件。  1.1.2合同要求年限为2021年1月1日至今。  1.1.3合同案例的时间以合同签订时间为准。  1.1.4同类型合同业绩指相关食品安全监督抽检服务。  1.1.5一个完整的案例资料包括：签订的合同首页、合同金额所在页、签字盖章页等相关证明页复印件或扫描件。  1.1.6供应商所提供证明材料应真实完整，不得涂改，否则不予评分。  1.2打分标准  每提供一份同类型合同业绩的复印件或扫描件，得2分，累计最高20分。 | 20 |
| 2.供应商评测能力  2.1供应商取得中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书（CNAS），并提供扫描件得2分，不提供不得分。  2.2供应商取得农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）并提供扫描件得2分，不提供不得分。 | 4 |
| 3.项目团队  3.1项目负责人具有中级职称的得1分，具有高级职称的得2分，且准确提供本项目负责人的姓名、职务、详细的地址和联系方式，否则不得分。（证明材料包括缴纳社保费凭证、职称证的扫描件）  3.2拟投入本项目专业人员中具备中级及中级以上职称人员6人得1分，每增加2人加1分，最高3分。（证明材料包括缴纳社保费凭证、职称证的扫描件）  3.3供应商经过培训考核并取得授权上岗承担本次采购任务的现有专职抽样人员数量：抽样人员数量达到8人得1分，每增加2人加1分，最高3分。（证明材料包括缴纳社保费凭证、上岗证的扫描件） | 8 |
| 4.采样车辆  供应商自行购置或租赁专用采样车辆5辆及以上的，得3分，缺一辆扣一分，扣完为止。  （提供车辆购置发票或租赁协议、实物照片、行驶证扫描件，否则不得分） | 3 |
| 5.终端设备  供应商具有与承担任务相适应的抽样设备（平板电脑或智能手机、便携式打印机和执法记录仪，缺一不可）4套及以上得5分；每少1套减1分。需提供购买发票、终端设备照片，不提供或提供证明材料不全的不得分。 | 5 |
| 二、技术服务部分 | 50 |
| 1.抽样实施方案  供应商需提供抽样实施方案，实施方案中包括但不限于以下内容：双随机抽样实施办法、抽样布点、买样计划、覆盖率要求、监检结合、进度要求、均衡推进、质量控制等。  磋商小组从实施方案的完整、合理、可行、针对性，能够很好完成服务任务，技术支持和重点难点分析深入切合实际，问题解决方案科学合理、可操作性等方面进行评审。  完全满足磋商文件要求得10分；较为满足磋商文件要求得8分；满足磋商文件要求得6分，基本满足磋商文件要求得4分，未提供不得分。 | 10 |
| 2.运输、储存方案  供应商需提供运输、储存方案，方案中包括但不限于抽取的样品配置相应的储存设施设备，满足样品标签明示的储运条件，运输等内容。  磋商小组从方案的完整、合理、可行、针对性强，能很好的实现工作目标，可操作性等方面进行评审。完全满足磋商文件要求得5分；较为满足磋商文件要求得4分；满足磋商文件要求得3分，基本满足磋商文件要求得2分，未提供不得分。 | 5 |
| 3.检测实施方案  供应商需提供检测实施方案，方案中包括但不限于专业的检测队伍，相应的设施设备，及配备专业的实验室等内容。  磋商小组从方案的完整、合理、可行、针对性强，能很好的实现工作目标，可操作性等方面进行评审。完全满足磋商文件要求得10分；较为满足磋商文件要求得8分；满足磋商文件要求得6分，基本满足磋商文件要求得4分，未提供不得分。 | 10 |
| 4.档案管理方案  供应商需提供档案管理方案，方案中包括但不限于具备填报信息系统的固定专业人员，能提供将检验结果填报信息系统的设施设备、专业人员及工作质量考评制度,能够完成食品安全抽检监测数据上报、汇总以及结果分析工作等内容。  磋商小组从方案的完整、合理、可行、针对性强，能很好的实现工作目标，可操作性等方面进行评审。完全满足磋商文件要求得4分；较为满足磋商文件要求得3分；满足磋商文件要求得2分，基本满足磋商文件要求得1分，未提供不得分。 | 4 |
| 5.保密制度和措施  供应商需提供保密制度和措施，其中包括但不限于对抽检数据及企业信息保密，不得泄露、擅自使用或对外发布食品抽检结果等内容。  磋商小组从制度和措施的完整、合理、可行、针对性强，能很好的实现工作目标，可操作性强等方面进行评审。完全满足磋商文件要求得5分；较为满足磋商文件要求得4分；满足磋商文件要求得3分，基本满足磋商文件要求得2分，未提供不得分。 | 5 |
| 6.服务保障承诺  针对本项目检测任务的质量保证承诺、售后服务承诺，供应商提供的咨询、食品安全风险评估及对本次项目重视程度等全方位服务承诺及措施，磋商小组根据承诺的内容进行评审。  完全满足磋商文件要求得8分；较为满足磋商文件要求得6分；满足磋商文件要求得4分，基本满足磋商文件要求得2分，未提供不得分。 | 8 |
| 7.应急预案  供应商需提供应急预案，应急预案包含针对可能出现的各项突发情况，如食品安全事件、自然灾害、运输车辆遭遇堵车或车祸等情况，设置应对措施，磋商小组根据应急预案的内容进行评审。完全满足磋商文件要求得8分；较为满足磋商文件要求得6分；满足磋商文件要求得4分，基本满足磋商文件要求得2分，未提供不得分。 | 8 |
| 三、价格部分 | 10 |
| 满足磋商文件要求且价格最低的报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：  投标报价得分=（评标基准价／投标报价）×10%×100  1.未实质性响应磋商文件的供应商的报价不参与报价得分的计算。  2.根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》和《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》中有关规定，对符合政策要求的供应商在价格评分时按照磋商文件规定执行。  3.磋商小组认为供应商报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，有权要求该供应商在1小时内提供书面说明和必要的证明材料交由专家审核，审核通过后予以认可；如供应商不能证明其报价的合理性或磋商小组对书面材料说明审核不通过则视为报价无效。  4.本项目专门面向中小企业，价格打分时不考虑价格折算。 | 10 |

|  |
| --- |
| 政策因素 |
| 1、小型、微型企业参加本项目磋商  （1）按照工信部联【2011】300号《中小企业划型标准规定》的标准如实填写《中小企业声明函》（格式见第五部分），监狱企业参加磋商视同小微企业，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局出具的属于监狱企业的证明文件。  （2）小、微企业只有提供本企业的服务，享受15%的价格折扣。  2、残疾人福利性单位参加本项目磋商：  （1）根据财库【2017】141号《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》的要求，如实填写残疾人福利性单位声明函（格式见第五部分）。残疾人福利性单位参加本项目磋商时，享受6%的价格折扣，用扣除后的价格参与评审。  （2）供应商提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。  （3）残疾人福利性单位提供本企业制造的货物或者提供的服务，或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物或者提供的服务，享受货物或服务6%的价格折扣。  注：残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。  享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：  A.安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于25%（含25%），并且安置的残疾人人数不少于10人（含10人）。  B.依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议。  C.为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费。  D.通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资。  E．提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。  前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。  3、依据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）规定，监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。本项目供应商属于监狱企业的，货物或服务价格给6％的扣除，用扣除后的价格参与评审。  注：  1.监狱企业又属于小型、微型企业的，不重复享受政策。  2.监狱企业证明文件［如有。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件］。 |

21.确定成交候选人

21.1磋商小组应当根据综合评分情况，按照汇总得分由高到低顺序推荐三名成交候选供应商或者直接确定成交供应商，并编写评审报告。汇总得分相同的，按照技术、服务打分之和由高到低顺序推荐，技术、服务打分之和相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。

21.2评审结束后磋商小组应编制评审报告，评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

21.3采购代理机构应当在评审结束后2个工作日内将评审报告送采购人确认。

21.4采购人应当在收到评审报告后5个工作日内，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

**22.磋商过程保密**

22.1磋商开始之后，直到授予成交人合同止，凡是属于审查、澄清、评价和比较报价的有关资料以及授标意向等，均不得向供应商或其他与评审无关的人员透露。

22.2在磋商期间，供应商企图影响采购代理机构或磋商小组的任何活动，将导致报价被拒绝，并由其承担相应的法律责任。

**23.关于供应商瑕疵滞后发现的处理规则**

采购人、采购代理机构发现磋商小组未按照磋商文件规定的评审标准进行评审的，应当重新开展采购活动，并同时书面报告本级财政部门。

## 六、签订合同

**24.成交通知**

24.1成交供应商确定后2个工作日内采购代理机构将在刊登本次竞争性磋商公告的媒体上发布成交公告，并向成交供应商发出成交通知书，但该成交结果的有效性不依赖于未成交的供应商是否知道成交结果。成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。成交通知书发出以后，采购人改变成交结果或者成交供应商放弃成交，应当承担相应的法律责任。

24.2采购代理机构对未成交的供应商不作未成交原因的解释。

24.3成交通知书是合同的组成部分。

**25.成交服务费**

本次磋商收取成交服务费，请供应商在测算报价时充分考虑这一因素。

参照国家计委“计价格[2002]1980号”、国家发改委“发改价格[2011]534号”文件规定的100%向成交供应商收取。

**26.签订合同**

26.1成交供应商应在接到成交通知书30日内与采购人签订合同。

26.2成交供应商应按照竞争性磋商文件、响应文件及评审过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与采购人签订合同。成交供应商不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其它协议或声明。

26.3在合同履行中，采购人如需追加与合同标的相同的货物或服务，在不改变合同其他条款的前提下，成交供应商可与采购人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同金额的百分之十。

26.4成交供应商一旦成交，未经采购人事先给予书面同意不得转包、分包，亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让，否则将被视为严重违约，采购人有权决定按照成交供应商成交后毁标、终止或解除合同等依约处理。

26.5违反26条的规定，给对方造成损失的，应承担赔偿责任。

26.6成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定其它成交候选供应商作为成交供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

## 七、保密和披露

**27.保密**

供应商自领取磋商文件之日起，须承诺承担对本采购项目的保密义务，不得将因本次磋商获得的信息向第三人外传。

**28.披露**

28.1采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审标书的有关人员披露。

28.2在采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购代理机构无须事先征求供应商/采购人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商/采购人的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商/采购人已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

## 八、询问和质疑

**29.供应商有权就磋商事宜提出询问和质疑。**

29.1磋商程序受《中华人民共和国政府采购法》和相关法律法规的约束，并受到严格的内部监督，以确保授予合同过程的公平公正。

29.2供应商对磋商文件条款或技术、商务参数有异议的，应当在磋商前通过澄清或修改程序提出。

29.3供应商对采购事项有疑问的，可以向采购代理机构提出询问。

29.4供应商认为其报价未获公平评审或采购过程和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内提出质疑。

29.5质疑应当以书面形式向采购代理机构提出，经法定代表人签字并加盖公章。供应商也可以根据“山西省财政厅关于政府采购项目全面实施在线质疑的通知”内容，通过山西政府采购平台“项目质疑管理”功能进行质疑。

29.6质疑书应当包括以下主要内容：被质疑项目名称、项目编号、包号、招标公告发布时间、质疑事项、法律依据（具体条款）、质疑人全称、法定代表人签字、盖章、有效联系方式（包括手机、传真号码）。

29.7质疑应按照“谁主张、谁举证”的原则，质疑书应当附相关证明材料。质疑材料应为简体中文，一式二份。

29.8有下列情形之一的，属于无效质疑，采购代理机构可不予受理：

（1）未在有效期限内提出质疑的；

（2）质疑未以书面形式提出的；

（3）所提交材料未明示属于质疑材料的；

（4）质疑书没有法定代表人签署本人姓名或印盖本人姓名章并加盖单位公章的；质疑书由参加采购项目的授权代表签署本人姓名或印盖本人姓名章，但没有法定代表人特别授权的；

（5）质疑书未提供有效联系人或联系方式的；

（6）质疑事项已经进入投诉或者诉讼程序的；

（7）质疑书未附相关证明材料，被视为无有效证据支持的。

（8）供应商对磋商文件条款或技术参数有异议，未在磋商前通过澄清或修改程序提出，并且供应商已经参与报价，而于开标后对磋商文件提出质疑的；

（9）在提出本次质疑前半年内连续三次质疑而无事实依据的；

（10）其它不符合受理条件的情形。

29.9采购人或采购代理机构将在收到书面质疑后7个工作日内审查质疑事项，做出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不涉及商业秘密。

29.10供应商进行虚假和恶意质疑的，将会列入不良记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并将处理决定在相关政府采购媒体上公布。

29.11质疑供应商对采购人或采购代理机构的答复不满意以及采购人或采购代理机构未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向政府采购监管部门投诉。

## 九、违约处罚

30.发生下列情况之一，供应商的保证金将被没收，并可能被列入不良记录名单，供应商今后参与同类政府采购项目的机会可能会受到影响：

（1）开标后在报价有效期内，供应商撤回其报价；

（2）在评审期间，供应商企图影响采购代理机构或磋商小组的任何活动，将导致报价被拒绝，并由其承担相应的法律责任；

（3）成交人未按本磋商文件规定签约；

（4）成交人与采购人订立背离合同实质性内容的其它协议；

（5）供应商未按磋商文件规定和合同约定履行义务的。

第三部分 商务、技术要求

**一、项目概述**

为全面掌握迎泽区食品安全现状，及时发现食品安全风险隐患，高标准高质量完成山西省市场监督管理局、太原市市场监督管理局安排的2024年食品安全监督抽检工作任务，迎泽区市场监督管理局拟进行2024年度食品安全监督抽检服务机构磋商采购。

**二、技术要求**

1.供应商有依技术服务合同执行的能力。

2.供应商具备采样、送样能力，并有专业的采样队伍及检测队伍，对采取的样品，必须配置相应的设施设备，应满足样品标签明示的储运条件的设备。

3.供应商具备填报信息系统的固定专业人员，能提供将检验结果填报信息系统的设施设备、专业人员及工作质量考评制度，能够完成食品安全抽检监测数据上报、汇总以及结果分析工作。

4.供应商实验室应当具有与检验项目及检验能力相适应的人员、场所、仪器设施设备，并保证运行良好，有完整的仪器设备档案。

5.供应商具有抽检方案制定、过程控制以及质量保证的能力，有相应的样品管理、档案管理制度及措施。

6.供应商采到样品15个工作日内出具检验报告，对抽检不合格样品的检验报告要当日寄送给迎泽区市场监督管理局。在检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的（如非法添加或可能危及人体健康的重要安全问题），要立即报告迎泽区市场监督管理局（另有约定的除外）。

7.供应商应对抽检数据及企业信息保密，不得泄露、擅自使用或对外发布食品抽检结果。

8.供应商提供完成本次抽检任务的项目管理方案和实施方案，包括人员调配、工作进度、工作措施等内容。

9.供应商具有保障本次抽检任务所检项目数据准确、可靠的工作措施。

10.供应商具有与本次抽检任务相适应的采样、储运设施及环境条件，需提供发票或固定资产证明文件。

11.供应商具有档案管理制度及措施，包括档案的安全、保密、使用等内容。三、报价要求

供应商应按照《2024年太原市迎泽区市场监督管理局监督抽检任务表》中所涵盖的所有抽检产品分别报价，每种产品价格为所有抽检项目总和，以所有产品价格累加总额作为投标报价，该报价包含抽检产品采购费用。

供应商报价价格比构成不合理、弄虚作假的，将否决其投标。

四、商务要求

（一）验收标准

1.签约前验收：采购人向成交供应商申请实地勘察，成交供应商须全力配合，采购人对与此次服务项目相关的仪器设备、人员、场地、制度、证件等相关信用资质真实性进行确认。

2.当服务结束，并满足以下条件时，采购人向成交供应商签发验收报告：

（1）成交供应商已按照合同约定要求提供了全部服务。

（2）成交供应商提供的服务符合磋商文件的服务要求。

（二）服务要求

1.承诺响应时间为采购人提出问题1小时内由专业人员响应，如有特殊情况需要，必须2小时内赶赴现场。

2.服务期间，若有特殊情况发生，检测机构应向采购人提供解决问题所必要的免费升级方案和升级服务。

（三）付款方式

服务结束后经采购人验收合格，一次性付清。

五、其他

1.第7包为“你点我检”专项，包含4次现场活动，涉及到调查问卷、资料统计、现场食品快检、“你点我检”科普宣传视频制作。

2.第1、2、3包食用农产品的必检品种需全覆盖。

3.根据抽检工作具体要求的变动和进展情况，采购人可对抽检计划进行适当调整和补充。

第四部分 合同原则

最终版以双方签署为准

需 方：

供 方：

供方在 年 月 日 组织的项目编号为 的 项目采购中被确定为中标人，经双方协商一致，签订本合同。

一、服务条款

供方向需方提供 服务

（具体服务内容、技术要求及服务期限等见附件）

所报费用应包括完成服务总体费用。

二、合同总金额:

人民币（大写）：

（小写）：￥

此价格为合同执行不变价，不因国家政策变化而变化。

三、款项支付

四、服务及承诺

供方向需方承诺：

五、服务期限

1、服务完成时间：

2、服务完成地点：

六、交验

七、需方责任

1、组织验收并及时办理付款手续。

2、负责提供工作场地，协助供方办理有关事宜。

3、对合同条款及价格负有保密义务。

八、供方责任

1、保证所供服务均为本次招标活动最终承诺服务，符合相关质量标准。

2、……

九、违约责任

1、需方无正当理由拒付款项的，需方向供方赔偿合同总额2%的违约金。

2、……

十、不可抗力

供需双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行理由；在取得有关主管机关证明以后，允许延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免予承担违约责任。

十一、争议解决

供需双方在执行合同中发生争议，应通过协商解决。如协商不成，可以向合同签署所在地法院提出诉讼。

十二、合同生效及其他

1、合同由供、需双方代表签章确认后，即行生效。

2、本合同一式四份，需方三份，其中两份分别到财政部门和有关部门备案，供方壹份。

3、合同执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背合同和磋商文件的前提下协商解决。协商结果以“纪要”形式作为合同附件，与合同具有同等效力。

十三、下列文件为本合同不可分割部分

1、磋商文件

2、投标文件

3、供应商所做的其他承诺

需方（章）： 供方（章）：

法人代表： 法人代表：

委托代理人： 委托代理人：

地 址： 地 址：

电 话： 电 话：

开户银行： 开户银行：

账 号： 账 号

日 期： 年 月 日 日 期： 年 月 日

第五部分 响应文件格式

**一、供应商提交文件须知**

1.供应商应按照以下顺序填写和提交下述规定的全部格式文件以及其他有关资料，混乱的编排导致响应文件被误读或查找不到，后果由供应商承担。

2.所附表格中要求回答的全部问题和信息都必须正面回答。

3.供应商应保证全部声明和问题的回答是真实的和准确的。

4.供应商提交的材料将被妥善保存，但不退还。

**5.本次采购项目属于：其他未列明行业**

（格式）

**（正/副）本**

太原市迎泽区市场监督管理局

2024年食品安全监督抽检项目

项目编号：1401062024CCS00032

包 号：

（商务、技术）

**响**

**应**

**文**

**件**

供应商单位名称（加盖单位公章）

年 月 日

**报价函（格式）**

太原市迎泽区市场监督管理局、山西省国际招标有限公司：

（供应商全称）授权 （供应商授权代表姓名） （职务）为我方代表，参加贵方组织的 （项目名称、项目编号、包号）磋商的有关活动，并对此项目进行报价。为此：

1、我方同意在本项目磋商文件中规定的 有效期内遵守本响应文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

2、我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的供应商应当具备的全部条件。

3、提供磋商须知规定的全部响应文件等。

4、按磋商文件要求提供相关服务的报价详见报价一览表。

5、我方承诺：完全理解最终报价超过采购预算金额时，报价将被拒绝。

6、保证忠实地执行双方所签订的合同，并承担合同规定的责任和义务。

7、承诺完全满足和响应磋商文件中的各项商务和技术要求，若有偏差，已在响应文件商务条款偏离表中予以明确特别说明。

8、保证遵守磋商文件的规定。

9、如果在磋商开始之日起规定的报价有效期内撤回报价，我方的保证金可被贵方没收。

10、我方完全理解贵方不一定接受最低价的报价或收到的任何报价。

11、我方愿意向贵方提供任何与本项报价有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方做出的一切承诺的证明材料。

12、我方已详细审核全部磋商文件，包括磋商文件修改书（如有的话）、参考资料及有关附件，确认无误。

13、我方承诺：采购人若需追加采购本项目磋商文件所列货物或服务的，在不改变合同其他实质性条款的前提下，按相同或更优惠的折扣率保证供货。

14、我方承诺接受磋商文件中《合同原则》的全部条款且无任何异议。

15、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一的，将被处以采购金额5‰以上10‰以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动；有违法所得的，并处没收违法所得；情节严重的，由行政管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

（1）提供虚假材料谋取成交、成交的；

（2）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

（3）与采购人、其它供应商或者采购代理机构工作人员恶意串通的；

（4）向采购人、采购代理机构工作人员行贿或者提供其他不正当利益的；

（5）拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

所有有关本报价的一切往来联系方式为：

地址： 邮编：

电话： 传真：

供应商授权代表姓名：

供应商授权代表联系电话： （办公） （移动）

E-mail：

供应商（公章）：

供应商授权代表（签字或盖章）：

日 期：

**法定代表人身份证明书（格式）**

单位名称：

单位性质：

地 址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓 名： 性 别：

年 龄： 职 务：

系 （供应商名称） 的法定代表人。

特此证明。

供应商（公章）：

日 期：

附：法人身份证复印件（正反面）

**法定代表人授权委托书 （格式）**

太原市迎泽区市场监督管理局、山西省国际招标有限公司：

本授权书声明：注册于 （供应商住址）的 （供应商名称）法定代表人 （法定代表人姓名、职务）代表本公司授权在下面签字的 （供应商授权代表姓名、职务）为本公司的合法代理人，就贵方组织的 项目，项目编号： ，以本公司名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于 年 月 日生效，特此声明。

法定代表人签字或盖章：

供应商授权代表签字或盖章：

供应商全称（盖公章）：

附：授权代表人身份证复印件（正反面）

供应商信用承诺书

太原市迎泽区市场监督管理局、山西省国际招标有限公司：

本供应商现参与 项目（项目编号： ）的采购活动。根据《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，我公司作出如下承诺：

1、具有独立承担民事责任的能力；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

3、具有依法缴纳税收的良好记录；

4、具有依法缴纳社会保障资金的良好记录；

5、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

6、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

如上述承诺不真实，愿意按照政府采购有关法律法规的规定接受处罚。

特此声明

供应商(公章)：

供应商授权代表(签字或盖章)：

日　期：

**报价一览表 （格式）**

项目名称：

项目编号：

供应商名称：

货币：人民币/元

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 包号 | 内容 | 计划抽查批次数 | 抽检单价  （元/批次） | 合价 | 合同履行期限 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 总报价（含税价）(大写)： ￥：（小写） | | | | | | |

供应商（公章）：

供应商授权代表（签字或盖章）：

日 期：

**保证金退还登记表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 项目编号 |  |
| 供应商名称 |  |
| 供应商详细地址 |  |
| 联系人 |  |
| 联系电话 |  |
| 发票邮寄地址 |  |
| 保证金金额 |  |
| 开户行行号 |  |
| 开户行名称 |  |
| 银行账号 |  |

**中小企业声明函（服务）**

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司 （联合体）参加*（单位名称）*的*（项目名称）* 采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.*（标的名称）* ，属于 ；承建（承接）企业为*（企业名称）* ，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

2.*（标的名称）* ，属于 ；承建（承接）企业为*（企业名称）* ，从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期

**残疾人福利性单位声明函**

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_）采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注：中标供应商为残疾人福利性单位的，集采机构随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包1监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 挥发性盐基氮、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、地塞米松 | 17 |
| 牛肉 | 高 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |
| 羊肉 | 高 | 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)、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、恩诺沙星 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪 | 15 |
| 鸭肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考 |
| 其他禽肉 | 高 | 氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑 |
| 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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 | 1 |
| 牛肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| 羊肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪 |
| 猪肾 | 高 | 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、恩诺沙星、甲氧苄啶 |
| 牛肾 | 高 | 恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗 |
| 羊肾 | 高 | 镉(以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪 |
| 其他畜副产品 | 高 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 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)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 | 1 |
| 其他禽副产品 | 高 | 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)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、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) | 10 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 10 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 20 |
| 葱 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死婢、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷 | 126 |
| 菜薹 | 较高 | 镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、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、氧乐果 |
| 大白菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果 |
| 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 芹菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果 |
| 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 镉(以Cd计)、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 辣椒 | 较高 | 镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 番茄 | 较高 | 镉(以Cd计)、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、噻虫嗪、烯酰吗啉 |
| 甜椒 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 菜豆 | 较高 | 吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 食荚豌豆 | 较高 | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 根茎类和 薯芋类蔬 菜 | 山药 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 |
| 胡萝卜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷 |
| 萝卜 | 较高 | 铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪 |
| 姜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 20 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 | 4 |
| 淡水虾 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 淡水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计） | 1 |
| 海水虾 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、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 |
| 海水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 镉(以Cd计)、无机砷（以As计）、孔雀石绿、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 | 2 |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点 品种：牛蛙） | 高 | 镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、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a、氧氟沙星、诺氟沙星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。 | 1 |
| 水果类 | 仁果类水 果 | 苹果 | 高 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | 112 |
| 梨 | 高 | 敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |
| 核果类水果 | 枣 | 高 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| 桃 | 高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉 |
| 油桃 | 高 | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐 |
| 柚 | 高 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威 |
| 柠檬 | 高 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷 |
| 橙 | 高 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷 |
| 浆果和其 他小型水 果 | 葡萄 | 高 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡脲 |
| 草莓 | 高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |
| 桑葚 | 高 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环已基氨基 磺酸计)、多菌灵 |
| 猕猴桃 | 高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 高 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、百菌清 | 15 |
| 芒果 | 高 | 苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉 | 24 |
| 火龙果 | 高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 荔枝 | 高 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲 |
| 杨梅 | 高 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果 |
| 龙眼 | 高 | 二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 橄榄 | 高 | 三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、多菌灵 |
| 番木瓜 | 高 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 16 |
| 甜瓜类 | 高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、多西环素 | 15 |
| 其他禽蛋 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇 | 3 |
| 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 | 一般 | 酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉 | 3 |
| 生干籽类 | 一般 | 酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪 |
| 合计 | | | | | | 416 |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包2监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 挥发性盐基氮、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、地塞米松 | 17 |
| 牛肉 | 高 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |
| 羊肉 | 高 | 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)、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、恩诺沙星 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪 | 15 |
| 鸭肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考 |
| 其他禽肉 | 高 | 氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑 |
| 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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 | 1 |
| 牛肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| 羊肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪 |
| 猪肾 | 高 | 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、恩诺沙星、甲氧苄啶 |
| 牛肾 | 高 | 恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗 |
| 羊肾 | 高 | 镉(以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪 |
| 其他畜副产品 | 高 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 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)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 | 1 |
| 其他禽副产品 | 高 | 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)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、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) | 10 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 10 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 20 |
| 葱 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死婢、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷 | 126 |
| 菜薹 | 较高 | 镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、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、氧乐果 |
| 大白菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果 |
| 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 芹菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果 |
| 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 镉(以Cd计)、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 辣椒 | 较高 | 镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 番茄 | 较高 | 镉(以Cd计)、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、噻虫嗪、烯酰吗啉 |
| 甜椒 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 菜豆 | 较高 | 吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 食荚豌豆 | 较高 | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 根茎类和 薯芋类蔬 菜 | 山药 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 |
| 胡萝卜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷 |
| 萝卜 | 较高 | 铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪 |
| 姜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 20 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 | 4 |
| 淡水虾 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 淡水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计） | 1 |
| 海水虾 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、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 |
| 海水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 镉(以Cd计)、无机砷（以As计）、孔雀石绿、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 | 1 |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点 品种：牛蛙） | 高 | 镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、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a、氧氟沙星、诺氟沙星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。 | 1 |
| 水果类 | 仁果类水 果 | 苹果 | 高 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | 112 |
| 梨 | 高 | 敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |
| 核果类水果 | 枣 | 高 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| 桃 | 高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉 |
| 油桃 | 高 | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐 |
| 柚 | 高 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威 |
| 柠檬 | 高 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷 |
| 橙 | 高 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷 |
| 浆果和其 他小型水 果 | 葡萄 | 高 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡脲 |
| 草莓 | 高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |
| 桑葚 | 高 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环已基氨基 磺酸计)、多菌灵 |
| 猕猴桃 | 高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 高 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、百菌清 | 15 |
| 芒果 | 高 | 苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉 | 23 |
| 火龙果 | 高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 荔枝 | 高 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲 |
| 杨梅 | 高 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果 |
| 龙眼 | 高 | 二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 橄榄 | 高 | 三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、多菌灵 |
| 番木瓜 | 高 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 18 |
| 甜瓜类 | 高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、多西环素 | 15 |
| 其他禽蛋 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇 | 3 |
| 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 | 一般 | 酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉 | 3 |
| 生干籽类 | 一般 | 酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪 |
| 合计 | | | | | | 416 |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包3监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 挥发性盐基氮、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、地塞米松 | 17 |
| 牛肉 | 高 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |
| 羊肉 | 高 | 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)、土霉素/金霉素/四环素（组合含量） |
| 其他畜肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、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、氧氟沙星、恩诺沙星 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪 | 15 |
| 鸭肉 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考 |
| 其他禽肉 | 高 | 氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑 |
| 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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 | 1 |
| 牛肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 |
| 羊肝 | 高 | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪 |
| 猪肾 | 高 | 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、恩诺沙星、甲氧苄啶 |
| 牛肾 | 高 | 恩诺沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗 |
| 羊肾 | 高 | 镉(以Cd计)、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪 |
| 其他畜副产品 | 高 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 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)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 | 1 |
| 其他禽副产品 | 高 | 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)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、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) | 10 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 | 10 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 20 |
| 葱 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死婢、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷 | 128 |
| 菜薹 | 较高 | 镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、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、氧乐果 |
| 大白菜 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果 |
| 普通白菜（小白菜、小油菜、青菜） | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果 |
| 芹菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果 |
| 油麦菜 | 较高 | 阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 镉(以Cd计)、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 辣椒 | 较高 | 镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 番茄 | 较高 | 镉(以Cd计)、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、噻虫嗪、烯酰吗啉 |
| 甜椒 | 较高 | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 菜豆 | 较高 | 吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 食荚豌豆 | 较高 | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果 |
| 根茎类和 薯芋类蔬 菜 | 山药 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威 |
| 胡萝卜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷 |
| 萝卜 | 较高 | 铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪 |
| 姜 | 较高 | 铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 | 20 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 高 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 | 4 |
| 淡水虾 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星 |
| 淡水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计） | 1 |
| 海水虾 | 高 | 挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、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 |
| 海水蟹 | 高 | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星 |
| 贝类 | 贝类 | 高 | 镉(以Cd计)、无机砷（以As计）、孔雀石绿、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 | 2 |
| 其他水产品 | 其他水产品（重点 品种：牛蛙） | 高 | 镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、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a、氧氟沙星、诺氟沙星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。 | 1 |
| 水果类 | 仁果类水 果 | 苹果 | 高 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇 | 111 |
| 梨 | 高 | 敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 |
| 核果类水果 | 枣 | 高 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计) |
| 桃 | 高 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉 |
| 油桃 | 高 | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐 |
| 柚 | 高 | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威 |
| 柠檬 | 高 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷 |
| 橙 | 高 | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、水胺硫磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷 |
| 浆果和其 他小型水 果 | 葡萄 | 高 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡脲 |
| 草莓 | 高 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |
| 桑葚 | 高 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环已基氨基 磺酸计)、多菌灵 |
| 猕猴桃 | 高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 高 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、百菌清 | 15 |
| 芒果 | 高 | 苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉 | 23 |
| 火龙果 | 高 | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 荔枝 | 高 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲 |
| 杨梅 | 高 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果 |
| 龙眼 | 高 | 二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果 |
| 橄榄 | 高 | 三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、多菌灵 |
| 番木瓜 | 高 | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 高 | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 16 |
| 甜瓜类 | 高 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、多西环素 | 15 |
| 其他禽蛋 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 一般 | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇 | 3 |
| 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果 | 一般 | 酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉 | 3 |
| 生干籽类 | 一般 | 酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、噻虫嗪 |
| 合计 | | | | | | 416 |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包4监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A | 25 |
| 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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 | 20 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 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 | 谷物加工品 | 谷物加工品 | 一般 | 铅（以 Pb 计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A | 1 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片、渣) | 较高 | 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 |
| 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 |
| 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、柠檬黄 | 5 |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 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 |
| 其他谷物粉类制成品 | 较高 | 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 2 | 食用油、 油脂及其 制品 | 食用植物油 | 食用植物油(半精炼、全精炼) | 花生油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 35 |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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 |
| 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[al芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 3 | 调味品 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 | 30 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 氨基酸态氮、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 | 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 | 3 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计) | 2 |
| 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、苏丹用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）、沙门氏菌 | 15 |
| 其他香辛料调味品 | 较高 | 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）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌 |
| 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、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 |
| 其他固体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹用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 | 2 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | 二氧化钛 | 10 |
| 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B1 |
| 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、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 |
| 其他半固体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计）、罗丹明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 |
| 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、大肠菌群 | 5 |
| 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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 | 4 |
| 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) | 5 |
| 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) |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品(非速冻) | 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）、氯霉素 | 10 |
| 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）、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、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 | 25 |
| 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）、N-二甲基亚硝胺、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、柠檬黄、日落黄、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 |
| 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | 高 | N-二甲基亚硝胺、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）、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 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、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、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 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 铅（以Pb计）、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）、柠檬黄、日落黄、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 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 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、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 |
| 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 | 1 |
| 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 | 24 |
| 合计 | | | | | | | 244 |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包5监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 发酵乳 | 高 | 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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 | 10 |
| 高温杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 | 2 |
| 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 | 7 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 高 | 界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、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 | 30 |
| 饮用纯净水 | 高 | 电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-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 | 高 | 耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-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 | 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、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 | 5 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 较高 | 蛋白质、乳酸菌数、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | 4 |
| 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）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 | 5 |
| 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 | 5 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 一般 | 蛋白质、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）、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、大肠菌群、霉菌 | 2 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 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）、安赛蜜、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 | 5 |
| 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） | 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 | 10 |
| 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、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 30 |
| 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）（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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、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 | 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 15 |
| 9 | 罐头 | 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 | 10 |
| 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌 |
| 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）、二氧化硫残留量、商业无菌 | 20 |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 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）、乙二胺四乙酸二钠、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 黄曲霉毒素B1、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 | 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、甜味冰、其他类 | 较高 | 蛋白质、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 15 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 15 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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）、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 |
| 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B1 |
| 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) |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 一般 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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 | 水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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 | 20 |
| 13 | 糖果制品 | 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）、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）、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 | 10 |
| 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 | 5 |
| 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 | 5 |
| 合计 | | | | | | | 247 |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包6监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | 批次 |
| 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 | | 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、柠檬黄、日落黄 | | 15 | |
| 含茶制品和 代用茶 | 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、霉菌及酵母 | | 6 | |
| 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、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌 | |
| 15 | 酒类 | 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、安赛蜜 | | 20 | |
| 发酵酒 | 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 | | 啤酒 | | 一般 | | 酒精度、甲醛 | | 10 | |
| 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、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 | | 5 | |
| 果酒 | | 果酒 | | 较高 | | 酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 | | 2 | |
| 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 | | 2 | |
| 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、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物(以HCN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 | |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | | 酱腌菜 | | 较高 | | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、大肠菌群 | | 20 | |
| 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) | | 15 | |
| 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 | |
| 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、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、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）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | | 2 | |
| 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 | | 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、大肠菌群、霉菌 | | 10 | |
| 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）、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、大肠菌群、霉菌 | |
| 19 | 蛋制品 | 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 | | 4 | |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 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 | | 10 | |
| 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 | |
| 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) | |
| 冰片糖 | | 一般 | | 总糖分、还原糖分、螨、干燥失重、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) | |
| 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、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 | 水产制品 | 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 | | 3 | |
| 预制动物性水产干制品 | | 较高 | | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄） | |
| 鱼糜制品 | | 预制鱼糜制品 | | 较高 | | 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | | 4 | |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | | 淀粉 | | 一般 | | 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）、葛根素 | | 4 | |
| 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、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） | | 10 | |
| 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）、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）、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 | |
| 淀粉糖 | | 淀粉糖 | | 一般 | | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3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）、干物质（固形物）、硫酸灰分 | |
| 23 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | | 糕点 | | 较高 | | 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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | | 5 | |
| 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | | 20 | |
| 粽子 | 粽子 | | 粽子 | | 较高 | | 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、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 | |
| 24 | 豆制品 | 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）、大肠菌群 | | 5 | |
| 非发酵性豆制品 | | 豆干、豆腐、豆皮等 | | 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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、柠檬黄、日落黄、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 | | 5 | |
| 腐竹、油皮及其再制品 | | 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）、柠檬黄、日落黄 | |
| 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 | | 2 | |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | | 蜂蜜 | | 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、呋喃唑酮代谢物、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 | | 5 | |
| 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) | | 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)、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） | | 15 | |
| 包子（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(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） | |
| 油炸面制品(自制) | | 较高 | | 铝的残留量(干样品,以Al计) | | 5 | |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | | 肉冻、皮冻(自制) | | 高 | | 铬(以Cr计) | | 3 | |
| 熏烧烤肉类（自制） | | 高 | | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计） | | 1 | |
| 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 | | 3 | |
| 水产制品（自制） | 预制水产制品（自制） | | 生食动物性 水产品(自制) | | 高 | | 铝的残留量(干样品,以Al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) | | 较高 | | 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） | | 9 | |
| 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 | | 0 | |
| 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 | |
| 焙烤食品(自制) | 焙烤食品(自制) | | 糕点 (自制） | | 较高 | | 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）、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） | | 5 | |
| 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（以脂肪计）（KOH） | | 2 | |
| 合计 | | | | | | | | | | | 247 | |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包7监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 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）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A | 4 |
| 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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰 | 4 |
| 挂面 | 挂面 | 挂面 | 一般 | 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） | 4 |
| 其他粮食加工品 | 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B1、赭曲霉毒素A | 0 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉(片、渣) | 较高 | 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 | 0 |
| 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 |
| 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、柠檬黄 | 0 |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 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 |
| 其他谷物粉类制成品 | 较高 | 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 2 | 食用油、 油脂及其 制品 | 食用植物油 | 食用植物油(半精炼、全精炼) | 花生油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 10 |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 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 |
| 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[al芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) |
| 3 | 调味品 | 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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数 | 5 |
| 酱类 | 酿造酱 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 氨基酸态氮、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 | 2 |
| 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 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计) | 0 |
| 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、苏丹用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）、沙门氏菌 | 3 |
| 其他香辛料调味品 | 较高 | 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）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌 |
| 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、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 | 0 |
| 其他固体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计）、苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹用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 | 0 |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 半体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | 二氧化钛 | 3 |
| 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B1 |
| 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、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 |
| 其他半固体调味料 | 一般 | 铅（以Pb计）、罗丹明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 |
| 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、大肠菌群 | 3 |
| 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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、菌落总数 |
| 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 | 0 |
| 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) | 3 |
| 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) |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品(非速冻) | 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）、氯霉素 | 3 |
| 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）、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、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 | 5 |
| 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）、N-二甲基亚硝胺、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、柠檬黄、日落黄、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌 |
| 油炸肉制品 | 油炸肉制品 | 高 | N-二甲基亚硝胺、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）、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 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、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、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 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 铅（以Pb计）、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）、柠檬黄、日落黄、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 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 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、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 |
| 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 | 0 |
| 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 | 5 |
| 发酵乳 | 高 | 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）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌 | 5 |
| 高温杀菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群 | 0 |
| 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 | 2 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、 脱脂乳粉、 部分脱脂乳 粉、调制乳 粉 | 高 | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 4 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 高 | 界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、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 | 10 |
| 饮用纯净水 | 高 | 电导率、耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-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 | 高 | 耗氧量（以O2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO2-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 | 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、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 | 0 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 较高 | 蛋白质、乳酸菌数、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌 | 0 |
| 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）、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）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母 | 3 |
| 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 | 3 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 一般 | 蛋白质、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）、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、大肠菌群、霉菌 | 0 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 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）、安赛蜜、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 | 3 |
| 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） | 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 | 3 |
| 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、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 |
| 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）（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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、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 | 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 5 |
| 9 | 罐头 | 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 | 6 |
| 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌 |
| 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）、二氧化硫残留量、商业无菌 | 5 |
| 蔬菜类罐头 | 较高 | 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）、乙二胺四乙酸二钠、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 黄曲霉毒素B1、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 | 0 |
| 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 | 蛋白质、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 |
| 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、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 | 0 |
| 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品 | 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）、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 |
| 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B1 |
| 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) |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 一般 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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 | 水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、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）、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 | 5 |
| 13 | 糖果制品 | 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）、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）、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 |
| 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 | 5 |
| 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 | 0 |
| 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 | 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、柠檬黄、日落黄 | 0 |
| 含茶制品和 代用茶 | 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、霉菌及酵母 | 0 |
| 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、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌 |
| 15 | 酒类 | 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、安赛蜜 | 5 |
| 发酵酒 | 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） | 0 |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度、甲醛 | 2 |
| 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、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 | 3 |
| 果酒 | 果酒 | 较高 | 酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 | 0 |
| 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 | 0 |
| 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、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物(以HCN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 |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | 铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO2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）、大肠菌群 | 0 |
| 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) | 0 |
| 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 |
| 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、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、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）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 0 |
| 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 | 0 |
| 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 | 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、大肠菌群、霉菌 | 5 |
| 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）、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、大肠菌群、霉菌 |
| 19 | 蛋制品 | 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 | 0 |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 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 | 5 |
| 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 |
| 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) |
| 冰片糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、螨、干燥失重、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) |
| 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、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 | 水产制品 | 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 | 0 |
| 预制动物性水产干制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄） |
| 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 较高 | 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 0 |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 一般 | 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）、葛根素 | 0 |
| 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、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） | 5 |
| 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）、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）、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 |
| 淀粉糖 | 淀粉糖 | 一般 | 铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG2+P+IG3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）、干物质（固形物）、硫酸灰分 |
| 23 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 较高 | 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）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | 3 |
| 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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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 | 5 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 较高 | 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、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 | 3 |
| 24 | 豆制品 | 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）、大肠菌群 | 0 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、柠檬黄、日落黄、大肠菌群、金黄色葡萄球菌 | 0 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 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）、柠檬黄、日落黄 |
| 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 | 0 |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 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、呋喃唑酮代谢物、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 | 0 |
| 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) | 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)、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） | 0 |
| 包子（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(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） |
| 油炸面制品(自制) | 较高 | 铝的残留量(干样品,以Al计) | 0 |
| 肉制品(自制) | 熟肉制品(自制) | 肉冻、皮冻(自制) | 高 | 铬(以Cr计) | 0 |
| 熏烧烤肉类（自制） | 高 | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb计） | 0 |
| 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 | 0 |
| 水产制品（自制） | 预制水产制品（自制） | 生食动物性 水产品(自 制 ) | 高 | 铝的残留量(干样品,以Al计) | 0 |
| 坚果及籽类 食品(自 制 ) | 坚果及籽类 食品(自 制 ) | 花生制品(自制) | 较高 | 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） | 0 |
| 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 | 0 |
| 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 |
| 焙烤食品(自制) | 焙烤食品(自制) | 糕点 (自制） | 较高 | 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）、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） | 0 |
| 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（以脂肪计）（KOH） | 0 |
| 合计 | | | | | | | 180 |

**2024年太原市迎泽区市场监督管理局包8监督抽检任务表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 批次 |
| 1 | 餐饮食品 | 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 | 210 |
| 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 |

**2024年市、县（区）食用农产品必检品种和项目表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品大类 | 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 | 备注 |
| 食用农产品 | 畜禽肉及 副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |  |
| 牛肉 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗 | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |  |
| 羊肉 | 克伦特罗、磺胺类(总量) | 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)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、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) |  |
| 禽肉 | 鸡肉 | 五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星 | 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、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |  |
| 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 菜豆 | 噻虫胺 | 吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果 |  |
| 豇豆 | 倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪 | 阿维菌素、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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |  |
| 食用农产品 | 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) | 铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO₂计)、总汞(以Hg计) |  |
| 根茎类和薯 芋类蔬菜 | 姜 | 铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱 | 吡虫啉、敌敌畏、二氧化硫残留量、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、氧乐果 |  |
| 山药 | 咪鲜胺和咪鲜 胺锰盐 | 毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威 |  |
| 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 噻虫嗪 | 丙环唑、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、灭线磷、辛硫磷 |  |
| 韭菜 | 毒死蜱、镉 (以Cd计) | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、铬(以Cr计)、异菌脲 |  |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、啶虫脒 | 倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟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、苯醚甲环唑、丙溴磷、呋虫胺、铬(以Cr计)、甲氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭线磷 |  |
| 茄子 | 镉(以Cd计)、噻虫胺 | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲氰菊酯 |  |
| 甜椒 | 噻虫胺 | 阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以Cd计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啶虫脒、铅(以Pb计) |  |
| 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 毒死蜱、铬(以Cr计) | 阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、氧乐果、乙酰甲胺磷 |  |
| 芹菜 | 毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷 | 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、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |  |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮 | 挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、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、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 |  |
| 淡水虾 | 恩诺沙星 | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星 |  |
| 海水产品 | 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)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、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、诺氟沙星 |  |
| 其他水产品 | 其他水产 品(重点 品种：牛 蛙) | 恩诺沙星a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物 | 镉(以Cd计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)a、氟苯尼考a、甲硝唑a、氧氟沙星、诺氟沙星 | 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。 |
| 水果类 | 柑橘类水果 | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯 | 克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷 |  |
| 食用农产品 | 水果类 | 浆果和其他 小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉 | 阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷 |  |
| 猕猴桃 | 氯吡脲 | 敌敌畏、多菌灵、氧乐果 |  |
| 桑甚 | 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)、多菌灵 |  |
| 热带和亚热 带水果 | 荔枝 | 吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉 |  |
| 芒果 | 吡唑醚菌酯、噻虫胺 | 苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮 |  |
| 香蕉 | 吡虫啉、噻虫 胺、噻虫嗪、 腈苯唑 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂 |  |
| 杨梅 | 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)、敌敌畏、氧乐果 |  |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素 | 地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利 |  |
| 生干坚果 与籽类食 品 | 生干坚果与 籽类食品 | 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)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪 | 仅花生检测黄曲霉 毒素B₁ |
| 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国家食品安全监督抽检实施细则（2024年版）中相应食品类别要求检验。 2.酸价、过氧化值依据GB19300判定时，样品前处理按该标准附录B规定：脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2023年监督抽检。  3.海水蟹、虾姑中镉(以Cd计)仅限生产日期在2023年6月30日（含）之后的产品检测。 4.选检项目选择原则： 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得纳入监督抽检。 2）可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB2763-2021、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。 5因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生于籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，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。 6.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。  7.2024年3月6日(含)起，铅(以Pb计)应采用GB5009.12-2023检测，镉(以Cd计)应采用GB5009.15-2023检测，铬(以Cr计)应采用GB 5009.123-2023检测，过氧化值(以脂肪计)应采用GB 5009.227-2023检测，三氯蔗糖应采用GB 5009.298-2023检测，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限2024年3月6日(含)之后检测。 | | | | | | |