

乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检及餐饮食品抽  
检服务采购项目

标项一

# 合 同 书

项目委托方：乌鲁木齐市天山区市场监督管理局

项目受托方：新疆华博检测技术有限公司

项目名称：乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检及餐饮  
食品抽检服务采购项目标项一

项目负责人：李玉琴

2023.12



## 合同说明

- 1.本合同书是根据《中华人民共和国民法典》等有关规定，旨在加强对项目的管理，保证项目的顺利进行。
- 2.本合同书由项目委托方乌鲁木齐市天山区市场监督管理局（简称甲方）和项目受托方新疆华博检测技术有限公司（简称乙方）共同签订。
- 3.本合同书未尽事项，可由当事人附页另行约定，并作为本合同的组成部分。
- 4.当事人使用本合同书时约定无需填写的条款，应在该条款处注明“无”等字样。
- 5.项目名称：乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检及餐饮食品抽检服务采购项目标项一。
- 6.本合同一式陆份，甲、乙双方各持叁份。

## 合同内容

甲方：乌鲁木齐市天山区市场监督管理局

乙方：新疆华博检测技术有限公司

依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经公开招标，双方就《乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检及餐饮食品抽检服务采购项目》标项一采购及有关事项协商一致，同意按照以下条款和条件，订立本合同。

合同内容：乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检及餐饮食品抽检服务采购项目标项一，抽检食用农产品 269 个批次，学校、托幼、养老、福利等机构食堂餐饮食品 98 个批次，小餐饮、小食杂店、小摊贩食品 71 个批次，你点我检 20 个批次；共计 458 批次。

### 一、工作目标

为落实食品安全“四个最严”要求，加强高风险食品、高风险指标、高风险区域的食品安全问题，排查隐患，增强抽检的针对性、有效性、系统性，落实食品安全“四个最严”提供技术支撑，2023 年天山区食品和农产品抽检量到达 4 批次/千人以上。具体任务分配根据当地常住人口数量、日常监管、既往抽检及国家食品安全城市创建标准（食品抽检总量原则上要达到 4 批次/千人，食用农产品抽检总量原则上要达到 2 批次/千人）等要求进行确定。

### 二、工作原则

组织开展 2023 年抽检工作应坚持问题导向、聚焦群众关切的食品安全风险较高的品种、项目和区域，坚持广泛覆盖，点面结合、统筹兼顾；强化检管结合，建立食品抽检发现严重风险快速应对机制；着力增强食品抽检针对性、有效性和系统性；充分发挥食品抽检排查食品安全风险隐患和在食品安全监管中的“雷达”“哨所”作用，全力守护好人民群众“舌尖上的安全”。努力实现监督抽检覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域，实现监督抽检全覆盖。

### 三、工作任务

#### （一）抽检对象

主要对辖区销售的所有食用农产品、餐饮食品、以及辖区“三小”（小餐饮、小食杂店、小摊贩）食品进行抽检，食用农产品抽检品种应尽量覆盖本行政区域内生产销售的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。餐饮类食品应突出问题导向，抽检品种及项目覆盖餐饮自制米面及其制品、肉制品、复合调味料、水产及水产制品、坚果及籽类食品、餐饮具、焙烤食品、其餐饮食品，项目参照《食品安全监督抽检实



施细则（2023 年版）》及《2023 年乌鲁木齐市、区（县）餐饮食品、食用农产品抽检任务分配表》结合实际监管需要确定完成指定的必检品种和必检项目，还应完成自检项目不少于 3 个，自选品种和项目，应结合辖区实际并以问题导向，进行确定，原则上选择带\*的项目。

## （二）抽样时间和频次

委托的抽检机构应根据辖区食用农产品交易场所数量、消费量和季节特点等，按比例确定抽样频次和数量，覆盖每户入场销售者。全年均衡完成抽检任务，每月开展，同时覆盖所有传统节日等重要节点，2023 年 12 月 15 日前完成所有抽检任务。抽检小作坊食品时，同一小作坊 1 次抽样不得超过 2 个品种各 1 批次），抽样间隔不少于 3 个月；餐饮服务单位（含各类食堂）、食用农产品经营单位 1 次抽样不得超过 3 个品种（各 1 批次），抽样间隔不少于 3 个月。抽检食用农产品时，应根据季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，应在相应季节增加采样量。加大对高风险食品的抽检频次，组织跟踪抽检不合格企业和投诉举报问题较多企业。

## （三）抽样场所

要对行政区域内的农贸批发市场、大中型商场超市、校园周边食品销售场所及部分专卖店、直营店，餐饮环节重点抽检本地特色（网红）餐饮、学校和托幼机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、旅游景区餐饮服务单位等各种业态类型的经营单位进行抽检。为确保抽样的代表性、针对性和有效性，在同一被抽样单位，一个月内不得抽取不同品种 3 批次以上样品，同一食品小作坊一次抽样不得超过两个品种（各 1 批次），抽样间隔不少于 3 个月；不得集中在部分单位抽样。

四、合同金额：人民币：¥ 473000 元，人民币大写：肆拾柒万叁仟元整。

## 五、合同款支付

分为三种：1、国库支付；2、甲方支付；3、国库与甲方共同支付。本合同的支付途径采用第1种，具体支付金额如下：人民币大写肆拾柒万叁仟元整。

国库支付：肆拾柒万叁仟元整；

甲方支付：\_\_\_\_/\_\_\_\_。

属国库支付的财政资金，在合同生效后，甲方应在规定的时间内提供项目验收单，并提出支付申请，乙方未按照国库支付的规定履行相关付款流程和提供发票等材料的，甲方有权拒绝付款。

六、项目完成时限：2023 年 12 月 15 日前完成所有抽检任务。

## 七、甲方责任和权利

- 1、有权对本项目工作提出明确、细致的要求。
- 2、及时支付乙方的项目费用。
- 3、积极配合乙方工作，并及时向乙方提供项目相关的信息。
- 4、甲方及时、准确、真实地提供乙方所需的资料。

#### 八、乙方责任和权利

- 1、需甲方配合的工作，乙方应提前与甲方沟通协调。
- 2、未经甲方允许，乙方不得将本合同标的全部或部分转包给第三方。
- 3、严格按照按国家相关标准规定执行采样；
- 4、检测工作结束后，乙方按时、如实出具检测报告。
- 5、第三方检测机构应按照抽检任务的品种、下达日期先后次序有序整理抽检任务档案材料，并妥善保管备查。保存时间不得少于2年。

#### 九、违约责任

1、合同签订后，如乙方擅自中途停止或解除合同，或者因乙方原因导致合同解除的，乙方应向甲方双倍返还定金。双方没有约定定金的，乙方向甲方赔偿项目价款的10%，人民币 47300.00 元。

2、乙方不得将本项目的任何部分转包或分包给其他任何单位和个人，若擅自转包或分包本合同标的，甲方有权解除合同。

3、对因抽样流程不规范，造成检测结果不能应用的，该批次承检任务费用不予结算；检测结果有争议并经复检证明承担任务检测机构数据错误的，该批次承检任务费用不予结算。上述情况出现一次的，暂停承担检测任务，累计出现两次的，取消承检资格。

其它未尽事宜，以《中华人民共和国民法典》和其它有关法律、法规为准，无相关规定的，双方协商解决。

#### 十、不可抗力

由于不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

#### 十一、合同生效

本合同经合同双方负责人或授权代理人签字并盖公章后，合同生效。

#### 十二、争议

合同发生纠纷时，双方应协商解决，协商不成提交当地仲裁委员会仲裁或依法向甲方住所地人民法院起诉。

#### 十三、补充协议



合同未尽事宜，经双方协商可签订补充协议，所签订的补充协议与本合同具有同等的法律效力。

#### 十四、附则

本合同自签订之日起生效。

本合同一式陆份，甲方、乙方各执叁份。

附件 1：《2023 年乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检品种、项目表》

附件 2：《2023 年乌鲁木齐市天山区市场监督管理局餐饮食品抽检品种、项目表》

下页为签字页

甲方（公章）：乌鲁木齐市天山区市  
场监督管理局



乙方（公章）：新疆华博检测技术有限公司



住 所：

住 所：乌鲁木齐市高新技术产业开发区  
（新市区）曲扬街3402号办公楼  
16楼

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

电 话：

电 话：0991-6662925

开户银行：

开户银行：中国工商银行股份有限公司乌鲁  
木齐铁道支行

银行账号：

银行账号：3002019109200126557

行 号：

行 号：102881001917

2023年12月12日

2023年 月 日

附件 1: 2023 年乌鲁木齐市天山区市场监督管理局食用农产品抽检品种、项目表

序号	食品细类(四级)	检测项目		批次
		必检项目	可选项目(不少于3个项目)	
1	猪肉	恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考,多西环素,土霉素,地塞米松,甲硝唑、氯丙嗪,土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	269 批次
2	牛肉	磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
3	羊肉	恩诺沙星、氟苯尼考、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)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
4	鸡肉	氧氟沙星、甲氧苄啶、恩诺沙星	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
5	其他禽肉(重点品种:鸭子、鹅、鸽子)	/	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
6	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)	
7	韭菜	毒死蜱、腐霉利	阿维菌素、狄氏剂、敌敌畏、啉虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以Cd计)、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酸甲胺磷	
8	普通白菜	啉虫脒、毒死蜱、	阿维菌素、吡虫啉、狄氏剂、敌敌畏、氟虫腈、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、水胺硫磷、氧乐果、	



			乙酰甲胺磷
9	油麦菜	/	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、乙酰甲胺磷
10	菠菜	/	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、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、氧乐果、乙酰甲胺磷
11	芹菜	毒死蜱、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲胺磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
12	甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡唑醚菌酯、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈
13	辣椒	/	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
14	黄瓜	/	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
15	豇豆	倍硫磷、灭蝇胺	阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、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、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、灭多威、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果
16	姜	噻虫胺、噻虫嗪	吡虫啉、毒死蜱、狄氏剂、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉(以 Cd 计)、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、氯唑磷、铅(以 Pb 计)、氧乐果、六六六、乙酰甲胺磷
17	淡水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、多氯联苯、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星



18	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 a	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、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星
19	苹果	/	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、丙溴磷
20	梨	/	吡虫啉、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、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
21	杏	/	克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威
22	枣	/	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精钠)
23	桃	/	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
24	油桃	/	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
25	柑、橘	联苯菊酯、丙溴磷	马拉硫磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、毒死蜱、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷
26	橙	/	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
27	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果
28	葡萄	/	苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氟虫脒、氯吡脞、联苯菊酯
29	草莓	烯酰吗啉	多菌灵、阿维菌素、敌敌畏、克百威、氧乐果
30	芒果	吡唑醚菌酯戊唑醇	苯醚甲环唑、多菌灵、啶菌酯、氧乐果、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉
31	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈茚唑	联苯菊酯、狄氏剂、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脒、甲拌磷、氟环唑、烯唑醇、百菌清、噻唑膦
32	西瓜	/	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
33	甜瓜类	/	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
34	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑	氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砒霉素、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、呋喃唑酮



			代谢物、氟虫腓
35	生干坚果	/	铅、酸价、糖精钠、二氧化硫残留量
36	生干籽类	黄曲霉毒素 B1	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、嘧菌酯、二氧化硫残留量

备注：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）包含的具体磺胺类药物按食品安全监督抽检实施细则（2023年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 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. 可选项目选择原则：

1) 农业农村部公告 594 号，GB31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》将于 2023 年 2 月 1 日实施，该标准中制定有限量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品可纳入监督抽检；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) 选检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 GB 2763—2021 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 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 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。

4. 因生干籽类细类中包括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、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。

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。

6. 所有项目参照《食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》《自治区食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》执行检验。

附件 2: 2023 年乌鲁木齐市天山区市场监督管理局餐饮食品抽检品种、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)	抽检项目
1	餐饮 食品	米面 及其 制品 (自 制)	小麦 粉制 品(自 制)	馒头花卷(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
				包子(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)
				*其他生制面制品(自制) <sup>a</sup>	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)
				*凉皮类(自制) <sup>b</sup>	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)
				*其他熟制面制品(自制) <sup>c</sup>	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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)(视产品具体色泽而定)
				油饼油条(自制) <sup>d</sup>	铝的残留量(干样品,以 A1 计)
				*其他油炸面制品(自制) <sup>e</sup>	铝的残留量(干样品,以 A1 计)
		大米 制品 (自 制)	*米饭(自制) <sup>f</sup>	铅(以 Pb 计)	
		焙烤 食品 (自 制)	焙烤 食品 (自 制)	糕点(自制) <sup>g</sup>	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)、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
		肉制 品 (自 制)	熟肉 制品 (自 制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以 Cr 计)
				*熏烧烤肉类(自制) <sup>h</sup>	苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素
		调味 料 (自 制)	调味 料(自 制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				*蘸料(自制) <sup>i</sup>	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>
				*其他调味料(自制) <sup>j</sup>	铅(以 Pb 计)、苏丹红 I-IV、罗丹明 B、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙溴磷
		水产 制品 (自 制)	预制 水产 制品 (自 制)	生食动物性水产品(自制) <sup>k</sup>	铝的残留量(干样品,以 A1 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)	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>		



	饮料 (自制)	饮料 (自制)	*果蔬汁饮料(自制) <sup>1</sup>	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			*其他饮料(自制) <sup>2</sup>	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
	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 <sup>3</sup>	酸价、极性组分
	其他餐饮食品	节令食品(自制)	*粽子(自制)	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			*月饼(自制)	酸价、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)、糖精钠(以糖精计)、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

备注:1.带\*项目为自治区局结合既往抽检不合格、各地舆情情况确定。

2.a.其他生制面制品(自制)包括以小麦粉为主要原料,经和水、揉捏后未进行加热、蒸煮等处理的面制品,可抽取未煮的面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮。

b.凉皮类(自制)包括以小麦粉为主要原料,制成的凉皮类,包含凉皮、酿皮、面皮等。

c.其他熟制面制品(自制)包括除上述类别熟制面制品外,含有小麦粉及其他原料,经和水、揉捏后并进行加热、蒸煮等熟制的面制品。可抽取烤面筋、黄面(新疆凉面)、牛筋面。

d.油饼油条(自制)包括以小麦粉为主要原料(包含添加少量杂粮面类),经过和面、醒发、成型,并经过油炸(浸油)熟制的油条和油饼,还可抽取包尔萨克、油香,不包括油煎馅饼、葱花饼、葱油饼(非油炸)等。

e.其他油炸面制品(自制)包括除了油条油饼外,以小麦粉为主要原料(包含添加少量杂粮面类),经过和面、醒发或不醒发、成型,并经过油炸(浸油)熟制的其他油炸面制品,可抽取麻叶、韭菜盒子(油炸)、馓子、甜甜圈、油炸小馒头、油炸发面饼、炸素丸子。

f.米饭(自制)包括以大米(指常见的大米,包括糯米、粳米、籼米、糙米等,不包含黑米、紫米等有色稻米)为主要原料,加水制作、不添加任何辅料的米饭。

g.糕点(自制)限抽取自制的,包括现制现售的非预包装糕点检测。冷加工糕点(餐饮自制冷调韧糕类糕点、冷调松糕类糕点、蛋糕类糕点等)和热加工糕点(餐饮自制烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点等)的抽样比例是1:1。糕点(预包装食品除外)可在餐饮自制、经营环节(如蛋糕房、西点屋、烘焙坊、甜品店等证照齐全的单位)抽取。

h.熏烧烤肉类(自制)包括以鲜(冻)畜禽肉及其副产品为主要原料,经过熏、烧、烤制成的肉制品,烤羊肉、烤鸭、烤鸡、烤肠(热狗)、脆皮五花肉。

i.蘸料(自制)包括自制的可直接食用的蘸料类,可抽取芝麻酱、辣椒酱、秘制酱料、海鲜酱、花生酱。

j.其他调味料(自制)可抽取餐饮环节含加工熏烧烤肉制品(餐饮)时使用的孜然粉、辣椒粉,还可抽取烧烤腌料、腌制料、小面调料、做菜的自制调味料。

五十七号

k.生食动物性水产品(自制)限抽取“腌制水产品海蜇”。

l.果蔬汁饮料(自制)包括以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经加工或发酵制成的液体饮料,可抽取橙汁、西瓜汁、柠檬水、百香果汁。

m.其他饮料(自制)包括含多种复杂原料混合的饮料,可抽取水蜜桃养乐多饮料、可乐、烧仙草、姜汁撞奶、酸梅汤、芒果益菌多饮料、杨枝甘露饮料、红茶饮料、绿茶饮料、咖啡及其饮料、果味饮料。将预包装果蔬汁浓浆,稀释调配而成的饮料,应为其他饮料(自制)。

n.煎炸过程用油包括在餐饮单位抽取的煎炸过程用油,从煎炸用锅等容器内取出约2L(kg)样品于经营单位提供的干净瓷质或铁质容器内,现场冷却后,将约1L(kg)样品盛装于清洁干燥的样品容器内。

3.餐饮食品抽检项目的检测方法等详见《食品安全监督抽检实施细则(2023年版)》、《自治区食品安全监督抽检实施细则(2023年版)》(另行发布)。