

周至县市场监督管理局
2026 年食品安全监督抽检项目

服务合同

项目编号：QH2026-CS-014

采 购 方：周至县市场监督管理局

服务单位：奥迈检测有限公司

采购方（甲方）：周至县市场监督管理局

检测机构(乙方)：奥迈检测有限公司

鉴证方（丙方）：陕西启航项目管理咨询有限公司

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》与项目行业有关的法律法规，以及周至县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目（项目编号：QH2026-CS-014）的《竞争性磋商文件》、乙方的《磋商响应文件》及《成交通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细服务说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的《竞争性磋商文件》、《磋商响应文件》及《成交通知书》及附件等均为本合同的组成部分。

第一条合同及服务内容

“周至县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目（项目编号：QH2026-CS-014）合同总预算为人民币：1241050.00 元（壹佰贰拾肆万壹仟零伍拾元整），由陕西启航项目管理咨询有限公司组织招标采购，周至县市场监督管理局 确定 奥迈检测有限公司（以下简称“乙方”）为中标单位。乙方以（全部分项一个批次）总计价格：1234869.00 元（壹佰贰拾叁万肆仟捌佰陆拾玖元整），提供上述货物及服务。

依据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》，经双方协商，按下述条款和条件签署本合同。

按照甲方要求，乙方依据相关法律法规提供食品检验检测，出具有效的检验报告，并对报告真实性负责，完成监督抽检 2217 批次。

第二条服务期限

合同有效期为：自合同签订之日起一年内。

第三条服务地点

采购方指定地点。

第四条质量标准

质量标准：依照检测样品的国家标准。对没有国家标准的，可按照地方标准、卫生标准、质量标准和相关行业标准、地方标准、企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。

第五条合同履约保证金、价款及付款方式

1、合同附件作为合同的一部分，与合同具有同等法律效应（本合同后有附件1：批次任务量）。合同

价格包括该项目完成检验检测工作所包含的一切费用,包括:检测费、购样费、服务费、运输费等费用。检测价格一次包死,不受市场价格变化的影响。

2、结算方式:根据甲方分配的抽检计划中的检验品种、检验批次据实结算。

3、付款方式:

货款支付单位为:周至县市场监督管理局

发票开具的“购货单位(人)名称”为:周至县市场监督管理局

付款条件说明:合同签订后,达到付款条件起15日内,支付合同总金额的30.00%,项目完成后,成果资料验收合格,达到付款条件起15日内,支付合同总金额的70.00%。

第六条知识产权

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,否则由乙方承担全部责任。

第七条双方权利义务

甲方的权利、义务:

(1) 应如实填写委托单,并注明要求使用的检验方法,还应根据乙方的要求提供必要的单据及相关资料,对所提供的有关业务资料的真实性、合法性负责。

(2) 为乙方委派人员的工作提供必要的合作及条件。

(3) 如对检验报告有特殊要求,甲方应在委托单上“备注”栏内注明。检验报告通常系用中文书写。如需采用其他语种,甲方应在委托单“备注”栏内注明,并用相应语种填写有关内容。

(4) 按照本合同约定及时足额支付检测费用。

(5) 有权对乙方进行综合考核,并依据考核结果分配检测任务。

乙方的权利、义务:

1. 服务要求:

(1) 乙方抽检总体问题发现率、食用农产品问题发现率、普通食品问题发现率“三率”均不低于4%。若不满足上述条件,需另外进行加抽,加抽部分费用由乙方自行承担。

(2) 每月抽检任务完成后乙方将抽样信息明细汇总后报甲方,不合格报告乙方应在提交国抽系统24小时内将纸质版报告邮寄至甲方指定地址。

(3) 采样、检测及信息录入等业务均由乙方负责,自抽检计划下达后,乙方应在10个工作日内完成抽检及样品的报告录入、20个工作日内出具检验结果并上传至国抽系统,乙方必须审核无误后上传国抽系统,保证国抽系统数据质量,不得出现问题,如若出现被省市局通报批评的,乙方承担相应的责任,数据被退回修改,甲方需约谈负责人、撰写整改报告等事宜。

(4) 乙方自合同签订之日起至期限结束日之前，在此期间，有义务配合甲方临时安排的任务。

(5) 抽样人员、检验机构及其工作人员不得随意更改采样单中的抽样地点（一个季度内同一场所不能超过 8 个批次）、样品信息（一个季度内，同一批次样品不能超过 1 批次，如有样品信息填写错误必须重新填写采样单或签字盖章），不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布抽检信息，不得事先通知被抽检单位，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果牟取不正当利益。对违法违规承检机构一律停止承检工作，情节严重的向有关部门反映取消其食品检验资质，对存在违法违规行为的个人，依法依规追究责任。

(6) 乙方抽样过程应严格按照监督抽检工作程序，保证抽样覆盖面和代表性，避免重复抽样，避免抽取临近保质期的样品，并履行法定手续，保存好抽样相关证据。抽检的样品在 5 个工作日内送至实验室，短保质期样品应建立绿色通道，对有特殊贮存和运输要求的样品，抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存，运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

(7) 抽样单位和承检机构必须根据有关食品安全法律法规、规章以及《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》和《食品安全监督抽检和风险监测承检机构管理规定》、《食品安全抽样检验管理办法》等要求认真实施。

(8) 食用农产品抽样过程中抽样单溯源信息应完整，有进货凭证的将相关信息填写到第三方企业，无法出具进货凭证的，应提供上级供货商名称、地址、联系方式，由被抽样人书写后签字按手印，和支付记录、“农产品质量安全承诺达标合格证”等一并拍照上传国抽系统，并备注“有/无承诺达标合格证”。

(9) 除甲方同意外，乙方不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验（经甲方同意除外），一经发现，立即取消承检资格。

(10) 乙方在接受甲方委托任务过程中，要严格按照法律法规和甲方要求的工作规范开展抽检工作。若任务开展中出现违法违规、弄虚作假的情况，立即取消其中标资格，甲方有权拒绝支付费用并要求赔偿、追究其法律责任；出现重大工作失误、差错，或出具的报告书存在严重漏洞、错误的，采购人有权停止委托任务 3 个月；合同期内，若出现 2 次或以上重大差错的，甲方有权永久停止委托中标人新任务并对此不做任何补偿。

(11) 乙方在接受甲方委托任务过程中，每月按要求完成抽检计划中安排的任务。

(12) 本项目所涉及工作的有关信息、数据和检测结果，为甲方所有，乙方负有保密义务。乙方未经甲方允许，不得将有关信息向第三方披露，否则取消乙方承检资格，如造成经济损失或不良影响的，将追究经济赔偿责任和法律责任。

(13) 以上条款，首次不能按要求完成的，甲方将以约谈方式解决，再次发生，甲方有权停止委托任务 3 个月或永久停止委托乙方新任务并对此不做任何补偿。

2. 验收

(1) 交收检验：乙方按月完成抽检后，由甲方对本次服务检查，检查内容包括：采样及信息录入工作等。若检测信息与抽检计划项目要求不符，甲方将拒绝接收。

(2) 最终验收：交收验收合格后的，甲方根据乙方递交的检测清单、国抽系统上传数据、最终报价等进行最终验收。

(3) 验收不合格的，乙方必须在接到通知后 7 个日历日内保证服务/使用正常。如接到通知后 7 个日历日内未保证检测服务运行正常，则终止其供货合同，并赔偿甲方的损失。

(4) 验收依据

A. 合同文本；

B. 检验验收报告；

C. 国家及行业相关产品标准、管理规范等

3. 服务质量保证

(1) 乙方保证完成监督抽检任务。

(2) 乙方提供的所有服务及辅材必须是用合格的工艺，质量优良、渠道正当，配置合理，符合国家有关规定的。

4. 对甲方提出的有关咨询问题负有及时解释的责任，并提供相关的报告分析等服务。

5. 按照本合同约定及时完成甲方分配给的各项工作任务。

第八条乙方工作方式

1、乙方能提供高效抽检服务，提供 24 小时服务，能接受抽样工作委托，有专门团队负责配合采样并保证样品及时送达实验室进行检验。

2、乙方须向甲方提供优质的服务，检验质量符合计量认证有关要求，检验报告书及时通知并交给甲方签收，不合格检验报告须在 24 小时内送达至甲方。

第九条违约责任

1、乙方出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格，造成危害的应依法承担法律责任。

2、如因乙方未全面履行合同义务或者发生违约，甲方有权终止合同，依法向乙方进行经济索赔，并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。甲方违约的，应当赔偿给乙方造成的直接经济损失。

3、乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错或者过失给甲方造成损失或危害，以及由此而导致的甲方对任何第三方而作出的错误处理的，乙方均应承担全部的赔偿责任。因乙方责任而造成延期，每超过一天按合同总价款的 5% 支付甲方误期赔偿金，直至交付检验报告单或提供服务结束为止，所有因延期而产生的费用由乙方承担。

第十条不可抗力事件处理

1、签约双方任何一方由于不可抗力事件的影响而不能执行合同时，履行合同的期限应予延长，其延长的期限应相当于事件所影响的时间。不可抗力事件系指甲乙双方在缔结合同时不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事件，诸如战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

2、受影响一方应在不可抗力事件发生后尽快用书面形式通知对方，并于不可抗力事件发生后十四（14）天内将有关当局出具的证明文件用特快专递或挂号信寄给对方审阅确认。一旦不可抗力事件的影响持续一百二十天（120）天以上，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

3、因合同一方退延履行合同后发生不可抗力的法律事实，不能免除迟延履行方的相应责任。

第十一条解决合同纠纷的方式

因执行本合同所发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决，如协商不能达成一致的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十二条合同生效及其他

1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字及鉴证方加盖单位公章后生效。

2、任何一方对于由不可抗力的原因造成的延迟交付或无法履行，均不负有法律责任，双方应共同协商变更成或者解除本协议。

3、本合同一式陆份，自双方签章之日起起效。甲方贰份，乙方贰份，监督管理部门及鉴证方各壹份，具有同等法律效力。

甲方名称：周至县市场监督管理局

乙方名称：奥迈检测有限公司

甲方地址：西安市周至县瑞光路 125 号

乙方地址：山东省菏泽市高新区黄河路食品工业
园东侧

电 话：

电 话：0530-5960222

传 真：

传 真：0530-5960222

邮 编：

邮 编：274000

甲方代表签字：



乙方代表签字：

侯崇

甲方盖章：



乙方盖章：



签约日期：2026.3.6

签约日期：2026.3.6

附件1：批次任务量

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次数		
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1	32		
		大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	32		
		挂面	挂面	挂面	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	16		
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	16		
			谷物碾磨加工品	米粉	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	16		
			谷物粉类制成品	生湿面制品	生湿面制品	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)	24	
		发酵面制品		发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	16		
		米粉制品		米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)	8		
		2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	8
						玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)	8
芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚					24		
菜籽油	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					32		
大豆油	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)					4		

				食用植物调和油	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)、乙基麦芽酚	16
3	调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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	24
		食醋	食醋	食醋	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)	24
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	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	8
		调味料酒	调味料酒	调味料酒	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	8
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)	8
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	8
				其他香辛料调味品	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)	8
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调	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	8

			味精	味精	味精	谷氨酸钠	8
			食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	8
					味精	味精	味精
					蚝油、虾油、鱼露	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）	8
					其他液体调味料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、菌落总数	8
					液体复合调味料		
					其他半固体调味料	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	8
					火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	8
					辣椒酱	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	8
					坚果与籽类的泥(酱)	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	8
					蛋黄酱、沙拉酱	二氧化钛	8
					其他固体调味料	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-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	8
					调味料	磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	

				低钠食用盐	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	8		
4	肉制品	预制肉制品	腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	16		
					酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、糖精钠（以糖精计）、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	8
		熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	8		
					熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	8
							熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品
5	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇	16		
				巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇	8		
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺	16		
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛	24		

					蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）	
				高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇	8
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、脂肪、杂质度、水分、三聚氰胺	16
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	奶片、奶条等	蛋白质、脱氢乙酸及钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	4
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	24
				饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	18
				其他类饮用水	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	10
			果、蔬汁饮料	果蔬汁类及其饮料	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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、霉菌、酵母	16

			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、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、霉菌、酵母、商业无菌	16
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	16
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	16
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN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）、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、霉菌	6
			其他饮料	其他饮料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、阿斯巴甜、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	10
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	24
			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	20

			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	酸价（以脂肪计）、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）、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	10
8	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价（以脂肪计）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	24
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	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	30
				蔬菜类罐头	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）、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	10
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	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、柠檬黄、日落黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	22
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝	24
				速冻面米熟制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	16

					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	水分、酸价（以脂肪计）、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	40
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	40
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	16
			果冻	果冻	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（以糖精钠计）、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	16
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	铅（以 Pb 计）、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、啉虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	8
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以 Pb 计）、菌落总数、霉菌、酵母	16

15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒	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	24
		发酵酒	黄酒	黄酒	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)	16
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	24
			葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、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)	16
			果酒	果酒	酒精度、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	24
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	16
				以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	16
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	16
		其他酒	其他发酵酒	其他发酵酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	16
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜
蔬菜干制品	蔬菜干制品				铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、	16

					胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
			食用菌制品	干制食用菌	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)	16
			食用菌制品	腌渍食用菌	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	16
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	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、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、霉菌	16
				水果干制品(含干枸杞)	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、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	24
			果酱	果酱	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	24
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、松仁、瓜子	酸价(以脂肪计)、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	32
				其他炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)、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	24
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	24

20	食糖	食糖	食糖	白砂糖、精幼砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量	16
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、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）	16
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、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）	16
21	水产制品	水产制品	干制水产品	预制品物性水产干制品	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）	16
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素	16
				粉丝粉条	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）	16
23	糕点	糕点	面包	面包	酸价（以脂肪计）、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）、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	13
			月饼	月饼	月饼	酸价（以脂肪计）、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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	粽子	过氧化值、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	16
		糕点	糕点	糕点	酸价（以脂肪计）、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 A1 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、赤藓红、诱惑红）、防腐剂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	8
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等（发酵性豆制品）	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 A1 计）、大肠菌群	8
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品（非发酵性豆制品）	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	16
				豆干、豆腐、豆皮等（非发酵性豆制品）	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	16

					氨基磺酸盐)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	8
26	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)	16
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以A1计)	8
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	20
		肉冻皮冻(自制)	肉冻皮冻(自制)	肉冻皮冻(自制)	铬(以Cr计)	16
		凉皮(自制)	凉皮(自制)	凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	16
		熏烧烤肉类(自制)	熏烧烤肉类(自制)	熏烧烤肉类(自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	24
		奶茶(自制)	奶茶(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	32
		花生制品(自制)	花生制品(自制)	花生制品(自制)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B1	16

		餐饮具	复用餐具具	复用餐具具 (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	16
				复用餐具具 (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	16
27	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	地塞米松、甲氧苄啶、恩诺沙星、氟苯尼考、 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	16
				牛肉	地塞米松、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考	8
				羊肉	恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	8
			禽肉	鸡肉	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、 氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星	8
				其他禽肉 (重点品种: 鸽肉)	甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、 氧氟沙星、多西环素、环丙氨嗪	8
28	蔬菜	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	噻虫嗪、噻虫胺、啶虫脒、倍硫磷、毒死蜱、 水胺硫磷、甲拌磷	8
				菜豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、 灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果	8
			豆芽	豆芽	6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、 铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	16
			鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、 除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟 菊酯和高效氯氟菊酯	8
			根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、二氧化硫残留量、 吡虫啉、吡唑醚菌酯、甲胺磷、敌敌畏、甲拌 磷、氧乐果	10
				山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟 菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、涕灭威	8

				胡萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氟氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺	16
			鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、甲拌磷、腐霉利、敌敌畏、氧乐果	8
				葱	噻虫啉、水胺硫磷、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氧乐果	8
			瓜类蔬菜	黄瓜	哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、乐果、噻虫啉、氧乐果	16
			芸薹属类蔬菜	菜薹	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	16
			茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、啉虫脒、毒死蜱、水胺硫磷、甲胺磷、噻虫啉、氧乐果	10
				甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫啉、氧乐果、吡啶醚菌酯、镉（以 Cd 计）	8
				茄子	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、噻虫啉、水胺硫磷	10
			叶菜类蔬菜	普通白菜	毒死蜱、啉虫脒、吡虫啉、敌敌畏、氧乐果、甲拌磷、水胺硫磷	16
				芹菜	噻虫胺、毒死蜱、甲拌磷、噻虫啉、啉虫脒、乙酰甲胺磷、氧乐果	16
				油麦菜	吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、灭多威、噻虫啉、三氯杀螨醇、氧乐果	8
				大白菜	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	16
				菠菜	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、乐果、水胺硫磷	8
29	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、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	8
				淡水虾	二氧化硫残留量、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物	8
			其他水产品 （重点品种： 牛 蛙）	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考	3	
30	水果类	水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯、丙溴磷、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果	8
				柑	水胺硫磷、联苯菊酯、氟氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威	8

				柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氟唑磷、毒死蜱	4
				橙	丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、敌敌畏、	8
			仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	8
				梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、噻虫嗪	8
			核果类水果	枣	多菌灵、氟虫脒、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	8
				桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、甲胺磷、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	5
				油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	8
			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）、多菌灵	2
				葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、氧乐果、氟虫脒、氟吡啶脲、联苯菊酯、戊唑醇、腈苯唑	2
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氟吡啶脲、氧乐果	8
			瓜果类蔬菜	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	8
				甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
			热带和亚热带水果	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、甲拌磷、百菌清	10
				芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪	4
				荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、乐果	2
				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	2
				火龙果	氟虫脒、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	8
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	8
31	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、多西环素、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟霉素、氟苯尼考、恩诺沙星	16
32	豆类	豆类	豆类	豆类	铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	8

33	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	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）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪	8
合计						2217

备注：1.抽检食品种类（大类至细类）和检验项目可根据实际抽检情况及《食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》中的规定增加、删减或更换。