合同编号：JXBJ-DL(2026-0405)

食品安全监督抽检合同

甲方：太白县市场监督管理局

乙方：陕西亿德丰达检测技术服务有限公司

合同条款

委托人：太白县市场监督管理局

承检人：陕西亿德丰达检测技术服务有限公司

合同编号：JXBJ-DL(2026-0405)

合同名称：太白县2026年食品安全监督抽检及预留2027年第一季度抽检批次项目

依据国家有关法律、法规，太白县市场监督管理局(以下简称“委托人”)，委托(陕西亿德丰达检测技术服务有限公司)(以下简称“承检人”)对太白县市场监督管理局承担检测任务、提供检测服务，经双方协商一致，订立本合同。

一 、项目概况

1、项目名称：太白县 2026 年食品安全监督抽检及预留 2027 年第一季度抽检批次项目

2、实施地点：采购人指定地点

3、买样费：预留买样费30000.00元（大写：叁万元整）按照实际发生费用结算

4、金额：食品安全抽样检验200批次(具体检测批次及项目见附件1)检测费用为人民币168000.00元（大写：拾陆万捌千元整）

5、检测周期：15个工作日

二、 检测服务内容、期限：

1、检测服务内容：食品安全抽样检验200批次(具体检测批次及项目见附件1)

2、检测服务期限：1年

3、项目负责人：罗东旭

三、 检测服务酬金

所有项目全部抽样检测完成并出具检验报告，现场核查结果符合委托人技术要求之后。承检人开具正式发票，委托人在 2026年抽检产生费用于2026年12月31日结清，2027年抽检产生费用于2027年12月31日结清。

1、本合同的检测依据为：严格按照国家标准以及国家市场监督管理总局、陕西省市场监督管理局有关检测的相关规定，开展检测工作，并实施必要的质量控制措施，保证检测结果准确、可靠、及时。

2. 承检人不得出具虚假报告，若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，委托人有权终止合同，由此造成的损失由承检人全部承担。

3. 承检人年终考核未按期完成，不合格率未达到，检测中出现差错，承检人应向委托人支付合同总金额 3%的违约金。

4、检测方案(详见具体抽检计划方案)

5、经双方确认承检人应履行的义务：

四、质量技术要求：

第一条 本着“守法、诚信、公正、科学”的原则，按专用合同条款约定的检测服务内容为委托人提供优质服务。

第二条 在专用合同条款约定的时间内组建承检机构，及时将承检机构及其主要人员名单提交委托人；实施期间有变化的，应当及时通知委托。更换项目负责人和其他主要检测人员应征得委托人同意。

第三条 发现检测范围和标准不符合有关规定或合同约定时，应向委托人报告。

第四条 检查、检验确保质量。

第五条 按照检测程序，实施全过程检测。具体内容在专用合同条款中约定。

第六条 及时做好实施过程各种检测信息的收集、整理和归档，并保证现场取样、试验、检验、检查等资料的完整和真实。

第七条 向委托人做好备样处置工作，具体如下：无包装产品由于保存条件与生产日期等条件的限制，到处理期限处理方式为无害化处理，由检测机构做好相关备样处置记录；对于预包装食品且未到保质期的样品客户可以自行选择进行捐赠、拍卖、销毁、留用，由检测机构做好相关交接记录。

第八条 按有关规定参加验收，做好相关配合工作。委托人委托承检人承担的检测验收质量由专用合同条款约定。如遇应急情况，检测机构应积极配合，费用同抽检单价。

第九条 妥善做好委托人所提供的文件资料的保存、回收及保密工作。在本合同期限内或专用合同条款约定的合同终止后的一定期限内，未征得委托人同意，不得公开涉及委托人的专利、专有技术或其他需保密的资料，不得泄露与本合同业务有关的技术、商务等秘密。

第十条 委托人在该协议实施过程中，每季度可随时对承检人实验室进行检查，随机抽取样品送往省质检院等机构进行结果比对，相关费用由承检人承担。第十一条 严格按照国家要求进行抽样、检验、结果处置和数据上报工作， 加强对重点行业重点领域的抽检，增强抽检的靶向性，确保国抽系统问题发现率不低于 3% 。

五、 违约责任

1、由于承检人未按约定的时限完成的检测或检测报告的质量不合要求，承检人应主动采取有效措施，积极、主动地弥补过失，保证工作质量能够满足委托人要求，且该批次样品不予收费。

2. 承检人不得出具虚假报告，若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，委托人有权终止合同，由此造成的损失由承检人全部承担。

3. 承检人年终考核未按期完成，不合格率未达到，检测中出现差错，承检人应向委托人支付合同总金额 3%的违约金。

六、本合同书经双方法定代表人或其授权代表人签名并加盖本单位公章后生效。

七、本合同书正本一式 四 份，具有同等法律效力，委托人执 两 份，承检人执 一 份、政府采购部门 一 份。

采购人：太白县市场监督管理局（盖章）　　供应商：陕西亿德丰达检测技术公司（盖章）

地 址：宝鸡市太白县南大街5号　　地 址：陕西省宝鸡市高新开发区书香路南段95号24幢4层02、03号

邮政编码：/

法定代表人或其授权的代理人：[illegible]（签字） 2026.5.13

开户银行：陕西省宝鸡市太白县农行城关分理处

账号：26345201040003293

电话：0917-4951146

传真：/

电子邮箱：/

邮政编码：/

法定代表人或其授权的代理人：[illegible]（签字） 2026.5.13

开户银行：中国工商银行股份有限公司宝鸡金台支行

账号：2603020709200039695

电话：13909170037

传真：/

电子邮箱：/

附件1

2026年太白县普通食品监督抽检方案

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	任务量	备注
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B_1	1	
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉（以Cd计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰	1	
		挂面	挂面	挂面	铅、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（视色泽而定）	1	
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量	8	以小作坊环节为主
				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）、菌落总数*、大肠菌群*	8	以小作坊环节为主 *微生物指标限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测
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）	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1	
				菜籽油	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）、乙基麦芽酚	4	以小作坊环节为主
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	1	
3	调味品	食醋	食醋	食醋	总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	4	以小作坊环节为主
		酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、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）、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、全氮*（以氮计） *限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测	1	
		酿造酱	酿造酱	酿造酱	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	1	

附件1

2026年太白县普通食品监督抽检方案

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	任务量	备注
					）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B1		
		调味料酒	料酒	料酒	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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖	1	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、谷氨酸钠*、呈味核苷酸二钠*、总氮*（以 N 计）	1	*限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测
			半固体复合调味料	辣椒酱	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	1	
				火锅底料、麻辣烫底料	铅（以Pb计）、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	1	
		香辛料	香辛料	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅（以Pb计）、罗丹明B、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV	2	
				其他香辛料调味品	二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	2	
4	酒类	发酵酒	果酒	果酒	酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素 （以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红 （视色泽）	2	
		蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、总酸、总脂	2	
		配制酒	配制酒	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）、安赛蜜	1	
				以蒸馏酒、食用酒精为酒基的配制酒	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）、安赛蜜	1	
5	糕点	糕点	糕点	糕点	酸价*（以脂肪计）、过氧化值*（	6	*仅适用于配

附件1

2026年太白县普通食品监督抽检方案

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	任务量	备注
					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）、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）、菌落总数、大肠菌群		料中添加油脂的产品。以小作坊环节为主
6	速冻食品	速冻食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	1	
			速冻面米制品	速冻面米制品	过氧化值（以脂肪计）、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（视产品色泽而定）	1	
		速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	氯霉素、诱惑红、胭脂红、过氧化值、菌落总数、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、亚硝酸盐*（以亚硝酸钠计）	1	*限速冻熟制肉制品
7	乳制品	乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、铅（以Pb计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	1	不抽婴配乳粉
			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）	1	
				发酵乳	蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜	1	
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌[a]、菌落总数[b]、大肠菌群[b]	1	a. 限采用灭菌工艺生产的调制乳检测。 b. 限采用非灭菌工艺生产的调制乳检测。
8	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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	1	
			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺（限配料含乳产品检测）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌	1	

附件1

2026年太白县普通食品监督抽检方案

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	任务量	备注
					群		
			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）、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）、菌落总数、霉菌、酵母	1	
9	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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（胭脂红、柠檬黄、诱惑红）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	7	以小作坊环节为主
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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（胭脂红、诱惑红）菌落总数	1	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、胭脂红、过氧化值（以脂肪计）	1	
10	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	花卷馒头（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）	5	
				油炸面制品（自制）	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）	铬（以Cr计）	1	
				酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）	胭脂红、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）、铬（以Cr计）	5	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具	十二烷基苯磺酸钠（采用化学消毒法的餐饮具检测）、大肠菌群	10	

附件1

2026年太白县普通食品监督抽检方案

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	任务量	备注
		其他餐饮加工自制食品	其他餐饮加工自制食品	其他餐饮加工自制食品	根据食品具体情况制定	25	
11	糖果制品	糖果制品	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、胭脂红、日落黄、诱惑红、 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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1	
12	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	二氧化钛	1	
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（视色泽）、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	1	
13	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面及其他方便面	酸价*（以脂肪计）（KOH）、过氧化值*（以脂肪计）、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	1	*限油炸面饼检测
			调味面制品	调味面制品	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、安赛蜜、三氯蔗糖	1	
14	饼干	饼干	饼干	饼干	酸价*（以脂肪计）（KOH）、过氧化值*（以脂肪计）、二氧化硫残留量、甜蜜素、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、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）	2	*仅适用于配料中添加油脂的产品。
15	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	4	以小作坊环节为主
16	淀粉及淀	淀粉及淀	淀粉制品	粉丝粉条	铅、铝的残留量	2	

附件1

2026年太白县普通食品监督抽检方案

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	任务量	备注
	粉制品	粉制品					
17	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶等	铅（以 Pb 计）、乙酰甲胺磷、吡虫啉、氧乐果、水胺硫磷、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	1	
18	蔬菜制品	干制食用菌	干制食用菌	干制食用菌	铅（以Pb计），无机砷（以As计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）	3	以小作坊环节为主
19	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	瓜子、花生等	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B_1	8	
20	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、甲硝唑、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	3	
合　计						150	

附件2

2026年太白县食用农产品抽检方案

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	补充项目	批次	备注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	克伦特罗、莱克多巴胺	1	
			牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	莱克多巴胺、沙丁胺醇	1	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素	莱克多巴胺、沙丁胺 醇、氟苯尼考	1	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	1	
			其他禽肉（重点品种：鸽肉）	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	氯霉素、氧氟沙星	1	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	氯霉素、克伦特罗、沙丁胺醇	1	

序号	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	批次	备注
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百 威、啶虫脒、毒死蜱	甲胺磷、甲拌磷 、 水胺硫磷、	1	
			食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷	1	
		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）、亚硫酸盐（以SO_2计）、总汞（以Hg计）	铅（以Pb计）	1	
		根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪	苯醚甲环唑、甲拌磷	1	
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、腈菌唑	1	
			姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1	
			萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	1	

序号	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	批次	备注
2	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷	1	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1	
			韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	阿维菌素、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫 磷	铅(以Pb计)、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、乙酰甲胺磷	1	
			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	甲胺磷 、甲拌磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐	1	
			甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉(以Cd计)、倍硫磷、氟啶虫酰胺、 氧乐果	1	
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cri计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	铅(以Pb计)、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	1	

序号	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	批次	备注
2	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟 氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 、辛硫磷	苯醚甲环唑、敌敌畏、氟虫腈、 克百威	1	
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊 酯、氧乐果	1	
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	1	
3	水产品	贝类	贝类	镉(以Cd计)、氯霉素	恩诺沙星、 氟苯尼考	1	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、	镉(以Cd计)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、甲硝唑、	1	
			淡水虾(重点品种：罗氏沼虾)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	孔雀石绿、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星	1	
		海水产品	海水虾	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星	1	

序号	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	批次	备注
3	水产品	海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	孔雀石绿、氯霉素	1	
		其他水产品	其他水产品（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼）	恩诺沙星、氟苯尼考a、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计）	孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、甲硝唑	1	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。
4	水果类	柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	三唑磷、氧乐果、敌敌畏	1	
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	氧乐果、甲拌磷	1	
		核果类水果	油桃	噻虫胺、克百威	氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	1	
		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	2	
		热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	1	

序号	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	批次	备注
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	1	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	1	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、联苯菊酯、氧乐果	2	
			杨梅	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)、啶虫脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素 、纽甜	1	
		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	敌敌畏、毒死蜱、多菌灵	1	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氟虫腈、氯霉素、氧氟沙星	1	

序号	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	批次	备注
5	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	1	仅鸭蛋、鹅蛋检测 多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B_1	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	4	
					合计：	50	

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食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。

2.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。

3.可选项目选择原则：

(1)金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。

(2)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、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目 在GB 2763—2026或GB 2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在2026年3月1日前的产品)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、GB31650.1—2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动 物及相应组织部位)，符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，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。