

政府采购服务合同

项目名称：安阳市殷都区市场监督管理局2026年检验检测项目

项目编号：殷竞谈-2026-9

包号：包(2)

采购人（全称）：安阳市殷都区市场监督管理局（甲方）

投标人（全称）：北京市营养源研究所有限公司（乙方）

政府采购合同

项目名称：安阳市殷都区市场监督管理局2026年检验检测项目

项目编号：殷竞谈-2026-9

包号：包2

采购人（全称）：安阳市殷都区市场监督管理局（甲方）

投标人（全称）：北京市营养源研究所有限公司（乙方）

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规之规定，本合同当事人遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，在本项目经政府采购的基础上，经协商一致，双方签订本合同协议书。

1. 项目管理信息

(1) 采购组织形式：政府采购

(2) 采购方式：竞争性谈判

(3) 标的名称：安阳市殷都区市场监督管理局2026年检验检测项目

2. 合同标的及金额

| 序号 | 项目名称 | 数量(批次) | 合同金额(元) | 备注 |
|----|--------------------------|--------|---------|----|
| 1 | 安阳市殷都区市场监督管理局2026年检验检测项目 | 1000 | 298000 | 无 |

3. 服务任务

承担粮食加工品；食用油、油脂及其制品；调味品；肉制品；乳制品；饮料；方便食品；饼干；罐头；冷冻饮品；速冻食品；薯类和膨化食品；糖果制品；茶叶及相关制品；酒类；蔬菜制品；水果制品；炒货食品及坚果制品；蛋制品；食糖；水产制品；淀粉及淀粉制品；糕点；豆制品；蜂产品；保健食品；特殊膳食食品；婴幼儿配方食品；餐饮食品；食用农产品等抽检任务。

2026年安阳市殷都区食品安全监督抽检任务表(包2)

| 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) | 检测项目(参照) | 批次 | |
|----|--------------------|----------------------|----------------------------|--------------|--|---|----|
| 1 | 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、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ) | 4 | |
| | | | | 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) | 4 | |
| | | | | 芝麻油 | 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 | 10 | |
| | | | | 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 | 6 | |
| | | | | 大豆油 | 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) | 6 | |
| | | | | 食用植物调和油 | 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 | 4 | |
| | | 食用油脂 制品 | 食用油脂 制品 | 食用油脂制品 | 酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、大肠菌群、霉菌 | 2 | |
| 2 | 粮食加工 品 | 其他粮食 加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 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 | 10 |
| | | | 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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺 | 10 |
| | | | 挂面 | 挂面 | 挂面 | 铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素B1、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)b | 10 |
| | | | 谷物碾磨 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 | 6 |
| | | | | 谷物碾磨 加工品 | 玉米粉(片、 渣) | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素B、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 | 6 |
| | | | | | 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 | |
| | | | 其他谷物碾磨 加工品 | | 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 | 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 | 8 | |
| | | | | 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)、菌落总数、大肠菌群、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) | 10 | |
| | | | | 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、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝) | 6 | |
| 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 | 10 | |

| | | | | | | |
|---------------|------|---------|---|--|---|----|
| | | | | 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、菌落总数、大肠菌群 | | |
| | 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、菌落总数 | 10 | |
| | 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、大肠菌群 | 10 | |
| | 调味料酒 | 调味料酒 | 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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖 | 10 | |
| | 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) | 2 | |
| 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、沙门氏菌 | 2 | | |
| 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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌 | 2 | | |
| | 调味料 | 固体复合调味料 | 鸡粉、鸡精调味料 | 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 | 8 | |
| 1156 | | | | | | |
| 3 | 调味品 | 调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 4 | |
| | | | 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、沙门氏菌 | 2 | |
| | | | 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 | 10 | |
| | | | 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 | 10 | |
| | | | 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)、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) | 6 | |
| | | | 液体复合调味料 | 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)、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 | 4 |
| | | | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠、铅(以 Pb 计) | 10 |
| | | 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)、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) | 10 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制 | 腌腊肉制 | 腌腊肉制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、 | 4 |

| | | | | | | |
|---|----------|------------------------|-----------------------|--|--|----|
| | | 品 | 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)、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素 | |
| | | 熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr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)、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、合成着色剂(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 | 10 |
| | 熏烧烤肉制品 | | 熏烧烤肉制品 | 铅(以Pb计)、苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、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、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌 | 6 | |
| | 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)、脱氢乙酸及其钾盐(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、合成着色剂(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 | 6 | |
| 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、丙二醇、商业无菌 | 4 |
| | | | | 发酵乳 | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、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、酵母、霉菌 | |
| | | | | 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 | |
| | | 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群 | 3 | |
| | | 其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品) | 稀奶油、奶油和无水奶油 | 脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 3 | |
| 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)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As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 | 18 |
| | | | | 饮用纯净水 | 电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | |
| | | | | 其他类饮用水 | 耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌 | |

| | | | | | | |
|----|------|------|----------|--------------------------|--|----|
| | | | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料 | 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)、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 | 6 |
| | | | 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 蛋白质、三聚氰胺、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 | 4 |
| | | | 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 | 12 |
| | | | 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数 | 12 |
| | | | 固体饮料 | 固体饮料 | 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 | 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) | 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 | 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)、三氯蔗糖、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)(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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 | 10 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 畜禽水产罐头 | 畜禽肉类罐头 | 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 | 2 |
| | | | | 水产动物类罐头 | 组胺、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)、商业无菌 | 4 |
| | | | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 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)、商业无菌 | 6 |
| 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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌 | 10 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面食 | 速冻面食 | 速冻面食生制品 | 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) | 8 |

| | | | | | | |
|-------|---------|---|-----------|---|---|----|
| | | 速冻调制食品 | 速冻调理肉制品 | 速冻调理肉制品 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、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、单核细胞增生李斯特氏菌 | 6 |
| 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)(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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 |
| 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)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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 | 6 |
| | | | 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 | 2 |
| | | | 果冻 | 果冻 | 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 | 6 |
| 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)、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、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、呋虫胺 | 10 |
| | | 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、呋虫胺、毒死蜱、吡虫啉、霉菌 | 4 |
| 15 | 酒类 | 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 | 8 |
| | | | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛 | 12 |
| | | 发酵酒 | 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 | 3 |
| | | | 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) | 3 |
| | | 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 | 2 | |
| 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) | 2 | | | |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 | 6 |
| 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 | 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 | 3 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-----------|------------------------|------------------|---|----|
| | | | | 类 | 磺酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、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 | |
| | | | 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 | 6 |
| 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 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌 | 4 |
| | | | | 其他炒货食品及坚果制品 | 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)、大肠菌群、霉菌 | 6 |
| 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、商业无菌 | 2 |
| 20 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | 8 |
| | | | | 绵白糖 | 总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | |
| | | | | 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨 | |
| | | | | 冰糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | |
| 21 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 | 4 |
| | | | | 预制冷动物性水产干制品 | 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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、多氯联苯 | 4 |
| | | | 鱼糜制品 | 预制鱼糜制品 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、多氯联苯、挥发性盐基氮 | 2 |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 8 |
| | | | 淀粉制品 | 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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量 | 8 |
| | | | | 其他淀粉制品 | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计) | 6 |
| 23 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 糕点 | 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、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 | 25 |

| | | | | | | | |
|----|------|------------|-----------|------------|---|--|----------------|
| | | | 月饼 | 月饼 | 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、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 | 15 | |
| | | | 粽子 | 粽子 | 粽子 | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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 | 5 |
| 24 | 豆制品 | 豆制品 | 发酵性豆制品 | 腐乳、豆豉、纳豆等 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 | |
| | | | 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)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 10 | |
| | | | | 腐竹、油皮及其再制品 | 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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 6 | |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) | 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) | 15 | |
| | | | | 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) | 10 | |
| | | | | 油饼油条(自制) | 铝的残留量(干样品,以A1计) | 10 | |
| | | | | 凉皮类(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 8 | |
| | | | | 大米制品(自制) | 米皮类(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) | 6 |
| | | | 肉质品(自制) | 熟肉制品(自制) | 酱卤肉制品(自制) | 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)、合成着色剂(胭脂红) | 8 |
| | | 熏烧烤肉类(自制) | | | 铅(以Pb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) | 6 | |
| | | | | 调味料 | 调味料 | 火锅麻辣烫底 | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁 |

| | | | | | | |
|----|-------|-------------|-------------|---------------------|--|----|
| | | (自制) | (自制) | 料(自制) | | |
| | | 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 B1 | 6 |
| | | 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) | 4 |
| | | | | 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 | 4 |
| 27 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 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、恩诺沙星、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) | 20 |
| | | | | 牛肉 | 挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、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)、甲氧苄啶、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) | 6 |
| | | | | 羊肉 | 恩诺沙星、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)、磺胺类(总量)、氟苯尼考、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) | 6 |
| | | | 禽肉 | 鸡肉 | 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)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、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、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 8 |
| | | | | 鸭肉 | 恩诺沙星、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 4 |
| 27 | 食用农产品 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 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 SO ₂ 计) | 10 |
| | | | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |
| | | | | 葱 | 铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果 | 6 |
| | | | 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐 | 8 |
| | | | 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、乐果、噻虫嗪、三唑磷 | 6 |
| | | | 叶类蔬菜 | 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、 | 6 |

| | | | | | | |
|----|-------|-----------|------------------|-----|--|----|
| | | | | | 甲拌磷、克百威、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、氧乐果、乙酰甲胺磷 | |
| | | 茄果类蔬菜 | 茄子 | | 镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果 | 6 |
| | | 茄果类蔬菜 | 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |
| | | 茄果类蔬菜 | 甜椒 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、甲胺磷、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果 | 8 |
| | | 瓜类蔬菜 | 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 | 10 |
| | | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | | 铅(以Pb计)、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 | 2 |
| | | | 萝卜 | | 铅(以Pb计)、敌敌畏、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、水胺硫磷、氧乐果 | 8 |
| | | | 胡萝卜 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 | 4 |
| | | | 姜 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| | | 水生类蔬菜 | 莲藕 | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、克百威、氧乐果 | 2 |
| | | 叶类蔬菜 | 大白菜 | | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺 | 8 |
| | | 叶类蔬菜 | 普通白菜(小白菜、小油菜、青菜) | | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 10 |
| 27 | 食用农产品 | 蔬菜 | 叶类蔬菜 | 芹菜 | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨虫、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |
| | | | 叶类蔬菜 | 油麦菜 | 阿维菌素、吡虫啉、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、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、三氯杀螨虫、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| | | | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 阿维菌素、倍硫磷、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、乐果、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、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| | | | | 菜豆 | 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、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 6 |

| | | | | | | |
|----|-------|-------|----------|--|--|---|
| | | 茄果类蔬菜 | 番茄 | 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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 12 | |
| | | 水产品 | 淡水产品 | 挥发性氨基氮、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、恩诺沙星、磺胺类(总量、甲氧苄啶、甲硝唑、地西洋、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 4 | |
| | | | 淡水虾 | 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、恩诺沙星、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 | 4 | |
| | | | 海水产品 | 海水鱼 | 挥发性氨基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、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、培氟沙星 | 2 |
| | | | 贝类 | 贝类 | 镉(以Cd计)、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、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计) | 2 |
| | | | 其他水产品 | 其他水产品 | 镉(以Cd计)、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 | 2 |
| | | | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果 |
| | | 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 | 6 | |
| | | 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) | 6 |
| | | | | 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 | 4 |
| | | | | 油桃 | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑 | 2 |
| | | 柑橘类水果 | | 柑、橘 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、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 | 8 |
| | | | | 柚 | 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 | 4 |
| | | | | 柠檬 | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑 | 2 |
| | | | | 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 | 8 |
| 27 | 食用农产品 | 水果类 | | 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氟虫脒、氯吡啶、联苯菊酯 |
| | | | 草莓 | | 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 | 2 |
| | | | 桑葚 | | 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 | |
| | | | 猕猴桃 | | 敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果 | 8 |
| | | | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脒、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、百菌清、狄氏剂 | 8 |
| | | | 热带和亚热带水果 | 芒果 | 苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉 | 2 |
| | | | | 火龙果 | 氟虫脒、甲胺磷、克百威、氧乐果 | 4 |
| | | | | 荔枝 | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑 | 2 |

| | | | | | |
|-----|-----------|-----------|------|--|------|
| | 瓜果类水果 | | 西瓜 | 醚菌酯、除虫脲、氧霜唑、氟吗啉 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑 | 3 |
| | | | 甜瓜类 | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷 | 4 |
| | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素 | 8 |
| | 豆类 | 豆类 | 豆类 | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑酮 | 4 |
| | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉 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、啞菌酯 | 4 |
| | | | 生干籽类 | | |
| | 你点我检 | | | 依照“你点我检惠民生”活动实际调查情况,参照普通食品和食用农产品监督抽检品种和检测项目而定 | |
| 合 计 | | | | | 1000 |

注：甲方对上述检测项目具有调整的权利。

4. 抽检规则

4.1 抽检目的

通过食品安全监督抽检工作，了解和掌握安阳市殷都区食品安全状况，充分发挥食品抽检排查安全风险隐患和食品安全监管中的“雷达”作用，为日常食品安全监管工作提供技术支撑和执法依据，及时发现食品安全隐患，防范食品安全系统性、区域性风险，全力筑牢人民群众“舌尖上的安全”防护线。

4.2 抽检原则

食品安全抽检监测工作按照“四个最严”要求，把发现问题和风险隐患作为抽检工作的出发点，客观及时发现和揭示食品各行业、各业态存在的现实问题和潜在风险，为食品安全监管提供技术支撑，全力守护好人民群众饮食安全。

4.3 抽检任务

乙方按照所承包的抽检任务包进行抽检，对确实无法抽到的食品及时反馈给安阳市殷都区市场监督管理局（甲方），经甲方食品药品安全抽检监测股报请主管领导同意后，可做调整。

4.4 抽检要求

4.4.1 乙方按照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》执行抽检检测工作程序，履行法定手续。

4.4.2 在抽样检验工作中，食品大类、食品细类若在抽够对应数量上有困难，经报甲方主管领导同意后，可做调整。开展的食用农产品抽检，检验品种和项目应包括市场监管总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定2个可选项目。

4.4.3 乙方应明确专门人员负责抽检工作，确保工作的延续性和人员的稳定性，明确岗位责任，确保年度任务有序推进，按时完成。乙方上述专门人员若有变更，应及时通知甲方。

4.4.4 乙方应提供专业人员和抽检车辆（具备有可保障温度要求食品的冷藏冷冻设备）按照甲方要求进行采样，同时具备冷链运输能力和送样的检验能力。采样过程严格按照《国家食品安全抽检实施细则（2026年版）》进行，工作规范、服务态度良好，主动配合甲方工作人员进行食品抽检工作。甲方开展的各食品安全专项行动中涉及食品抽检的，乙方应主动配合开展抽检行动。

4.4.5 乙方应具备专业的检测队伍及科学的实验室体系管理制度，确保按照规定时限分析、上报检测结果。具有完善的检测规范和检测管理制度，有良好的检测信誉，严格遵守国家法律、法规，严格按照国家标准、检测技术规范执行，保证和维护检测工作的科学性、公正性、规范性、合法性，确保向甲方提供高质量的服务。

4.4.6 乙方在抽检工作中严格执行有关法律法规、规章及相关规定；承检机构须在抽到样品之日起5个工作日内，专人负责将抽样信息录入“国家食品安全智慧监管系统”，从接到样品之日起20个工作日内，专人将检验数据录入“国家食品安全智慧监管系统”。承检机构发现不合格样品

中可能存在重大风险隐患或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告安阳市殷都区市场监督管理局，在流通环节抽取外省样品的，还应同时通报食品标示生产者所在地同级市场监管部门。不合格食品检测报告应在检测结果确认后 3 天内邮寄三份给甲方，以便进行核查处置。合格食品的检测报告应于检测结果确认后 20 天内邮寄三份到甲方。抽样工作应在 2027 年 6 月底前完成，检测结果录入工作应在 2027 年 7 月 31 日前完成。

乙方加强对检验检测数据的分析研判，及时向甲方报送食品质量分析报告，特别对发现可能存在区域性、系统性食品安全苗头性问题的，要及时报告。乙方在检验过程中对标准执行要进行跟踪评价和收集整理存在的问题，对存在的问题要及时上报甲方。

乙方不得随意更改抽检信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不得擅自发布有关抽检的信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。对发现的违法违规抽检行为甲方将严格依法依规追究相关单位及人员责任。

4.4.7 在合同履行期限内，乙方根据甲方检测需求进行检测。如某些检测项目中无收费依据，具体检测项目费用由双方协商确定。

4.4.8 如在合同履行期限内，乙方因资质变化，或者受到行业处分，要在收到变更通知或收到处分之日起 3 日内向甲方报告。如不报告，发现后甲方可以立即解除本合同，并由乙方向甲方赔偿一切损失。

4.4.9 本服务过程中不允许分包或转包或委托等服务行为，乙方如出现分包或转包或委托等情况，则视为乙方违约，甲方有权立即解除本合同，同时乙方应向甲方承担合同金额 30% 的违约金，并由乙方向甲方赔偿一切损失。

5. 服务期：合同签订之日起计至合同履行期 1 年。

6. 履行合同地点：采购人指定地点。

7. 验收标准及要求：达到食品安全国家标准，相关的法律、法规、部门规章和规定、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求，甲方将视情对乙方所提供服务内容进行检查考评。

8. 付款方式：为了优化安阳市营商环境，项目签订合同后，成交供应商向采购人提交预付款保函的，采购人收到预付款保函后，在项目履约前应向成交供应商支付相应保函金额的预付款，具体支付金额以供应商提交的保函金额为准，但支付比例不低于合同金额的 50%。未提供保函的，视同其放弃项目预付款的支付。网上提交支付申请后，凭借网上打印的《殷都区政府采购资金申请表》，经采购人盖章后，作为付款依据，确认后一次性支付完毕，据实结算。

9. 解决合同纠纷方式

在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在 30 天内不能达成协议时，则通过以下途径之一解决纠纷：

提请仲裁 向殷都区人民法院提起诉讼

10. 组成合同的文件

合同由以下文件构成，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

(1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议

(2) 本合同协议书

(3) 成交通知书

(4) 投标文件

(5) 谈判文件

11. 违约责任:

(1) 如本协议签订后,乙方不严格按照本协议 3、4.1、4.2、4.3、4.4 约定的内容履行自己的义务,应当向甲方承担违约责任,根据违约情况支付本协议标的额 10%-30%的违约责任,并赔偿由此给甲方和第三人造成的一切损失,甲方同时有权解除本协议。

(2) 乙方应严格按照本合同约定内容,按照 4.4.6 的约定,在规定时间期限履行自己相应的义务,如乙方迟延一天,则应向甲方承担合同金额 1%的违约金,依此类推,若迟延时间超过十天,则视为乙方履行合同不能,甲方有权随时解除本合同,乙方应及时退还收取甲方的所有合同费用。

合同订立时间: 2026 年 6 月 30 日

合同订立地点: 安阳市殷都区市场监督管理局

此合同一式五份,甲方三份,乙方二份。自双方签字盖章时生效。

甲 方: (公章)

法定代表人:

委托代理人:

电 话:

传 真:

开户 银 行:

帐 号:

乙 方: (公章)

法定代表人:

委托代理人:

电 话:

传 真: /

开户 银 行:

帐 号:

