

委托方：范县市场监督管理局

受托方：山东天安检测服务有限公司

委托方和受托方根据《中华人民共和国民法典》和有关法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，同意按照下面的条款和条件订立本合同，共同信守。

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

1. 招标文件
2. 招标文件的更正公告、变更公告；
3. 中标供应商提交的投标文件、评标现场的质疑答复；
4. 政府采购合同条款；
5. 中标通知书；
6. 政府采购合同的其它附件。

二、合同范围

委托方委托受托方进行食品安全抽样检测服务。

三、合同标的

合同所列项目及相关服务如下：详见附件

四、合同金额

根据上述合同文件，本合同总金额(含采样费、样品运输费、检测费等与受托事项相关的费用)为人民币小写：148800.00 元(大写)：壹拾肆万捌仟捌佰元整。

五、委托方委托受托方的具体事项

(一)受托方按照招标文件(范县市场监督管理局 2025 年食品、药品、成品油、小家电等类别产品抽检服务项目)限定的品种、检测项目、批次和抽样范围等技术要求,制定详细的抽检工作实施方案,征得委托方同意后 方可实施,并报委托方备案。

(二)受托方以问题导向为抽样原则,根据委托方认可的抽检实施方案 采集样品。在组织抽样检测过程中,检测产品的种类、品种、项目、抽样 地点不得随意调整;如因客观原因必须调整的,应征得委托方同意。受托 方对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

(三)按照有关法律法规和技术规范开展抽样、检测、留样保存与处理, 按照工作规范做好原始记录制作、归档与保存等各项工作。未经委托方同 意,受托方不得少检或漏检,不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

(四)受托方在规定时间内完成本合同约定的样品采样和检验任务。发 现不合格的,应第一时间报告委托方并报送电子及纸质版材料,不得报告 给与抽检食品品种利益相关的食品生产经营者。受托方应严格按照《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》的 时限要求,将抽检的不合格样品或问题样品检验报告、《食品安全抽样检 验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》(复印件)各一份,合格样品检 验报告一份,并分别装订成册;《不合格或问题样品汇总表》、《合格样 品汇总表》各二份加盖承检机构公章后,一并寄送至范县市场监督管理局。

(五)受托方报送的监测数据材料应包括检验工作小结、食品安全抽检 质量分析报告。受托方对检验报告和食品安全抽检质量分析报告的可靠性 和准确性负责。

六、委托方的权利和义务

(一)委托方的义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，代表委托方处理抽检中的有关事宜，协助受托方解决抽检工作中遇到的问题。

2. 委托方向受托方提供有效的食品安全抽检委托书和其他受托方服务内容需要的书面材料。

3. 对受托方抽检计划完成情况予以审核确认，如期向受托方支付抽检费用。

4. 保守抽样检测工作相关秘密。

(二)委托方的权利

1. 委托方有权督促受托方进度，要求受托方按时完成食品安全抽检任务。

2. 委托方有权对受托方的抽样检验工作质量进行考核，但不得非法干预、影响检测过程和结果。必要时委托方派专家和工作人员对委托范围内的工作进行检查和考核，参加考核的专家和工作人员必须出具公函，并写明参加的具体人员姓名。

3. 委托方对受托方出具的报告书要进行验收，并有权调取受托方的原始检验记录。

4. 委托方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

七、受托方权利和义务

(一)受托方的义务

1. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强抽样检验质量控制和规范

管理，制定抽检实施方案，确保抽样过程、检验过程合法规范，检测结果客观准确，并按照委托事项的要求及时提交检验报告和分析报告。食品生产经营者对检验结论有异议申请复检，复检结论表明食品(含食用农产品)合格的，复检费用委托方有权向受托方追偿；复检结论表明食品不合格的，复检费用由食品生产经营者承担。因检测结果错误造成的损失，委托方有权要求受托方赔偿。

受托方须对招标文件所列抽检计划(内容同本合同所列项目及相关服务，以下简称抽检计划)中的所有检测项目全部检验并出具检验报告。受托方取得资质认定的检测项目不能覆盖抽检计划中的所有检测项目时，须对取得资质认定的检测项目全部检验；其他未取得资质认定的检测项目，受托方须经委托方同意后转委托其他具备资质的检测机构检验，由此产生的费用由受托方承担。

2. 受托方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作，及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向委托方报告。

3. 受托方应积极接受委托方对食品抽样检验工作质量监督检查和考核，参加委托方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加委托方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

4. 在委托事项范围内及时答复委托方的询问和质疑。

5. 在采样过程中不得收取或变相收取食品生产经营单位任何费用。

6. 有义务及时向委托方举报在抽样过程中发现的生产经营单位违法行为。

7. 有义务保守抽检工作的相关秘密。

8. 指派专人负责抽检联络工作，确保 24 小时通讯畅通，如有变化及时告知委托方。

（二）受托方的权利

1. 受托方有权向委托方提出合理化的意见建议。

2. 受托方有权要求委托方按合同规定付款。

3. 受托方有权在法律、规定和合同许可的范围内对委托方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

八、费用结算

受托方完成全部样品抽检工作，县财局拨付抽检经费到县局账户后向受托方支付本合同规定的价款 97%，经委托方验收通过并在出具验收报告三十日内，待验收合格后且无任何问题，再支付剩余 3%。

九、违约责任

（一）发现下列问题之一的，委托方均有权拒付相应批次的抽检费用（以中标价格为准）并追究其违约责任：

1. 受托方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
2. 未经委托方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
3. 因受托方其他违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题时，委托方有权拒付相应批次的抽检费用（以中标价格为准），并向受托方收取违约金：

1. 受托方未经委托方同意，擅自改变采样地域、环节和品种等要求抽样的，或者未按合同约定时间完成检验报告交付工作的，委托方有权拒付相应批次的抽检费用，要求受托方向委托方支付抽检费用 5%的违约金。

2. 受托方出具虚假或伪造抽样单、检验报告的，委托方有权拒付其抽检费用，并要求受托方向委托方每个批次支付 5%违约金人民币，取消受托方下年度参与委托方组织的招投标活动资格。

委托方组织现场检查和考核时，受托方不能提供相应批次的原始检验记录或者相应批次足量复检样品的，委托方有权取消受托方下年度参与委托方组织的招投标活动资格。

3. 受托方给委托方造成的实际损失(含给被抽样单位造成的损失)高于违约金的，对高出违约金的部分受托方应予以 5%的违约金赔偿。

(三)受托方迟延履行合同、不履行合同，除按照上述(一)、(二)项规定承担相应责任外，要按照委托方提出的整改要求继续履行合同。若到期未改或改正后仍不符合要求的，委托方有权解除合同，并要求受托方赔偿损失及承担由此产生的一切后果和不良影响。

(四)因受托方未能按照操作规程进行采样、封存、运输、贮存、检测等原因，致使出具的检验报告无法使用或被相关部门撤销的，受托方除退还相应批次抽检费用外，还应向委托方赔偿相关的损失，包括但不限于诉讼费、应收取的罚款、律师费、差旅费等相关损失和费用。

十、通知

1、任何与本合同有关的由委托方或受托方发出的文件、通知及其他函件等，必须采取中文书面形式，并送达至合同落款地址或双方书面通知的

其他地址。

2、合同落款的各方地址、电话、传真等为双方确定的、有法律效力的联系方式。一方若指定其他联系方式或联系方式变更的，须及时以书面形式通知另一方，否则，按照原地址或法定地址寄出后 3 日即视为送达，无论邮件是否退回。

3、本合同项下的通知自送达之日起发生效力。

十一、保密条款

任何一方对在本合同洽谈及履行过程中，对获知的另一方的相关信息负有保密义务，不得向第三方泄露，但因履行本合同所必须的、中国现行法律和法规另有规定的或经另一方书面同意的除外，本义务不受合同期限限制。

十二、其它未尽事宜按照招标文件（范采磋商-2025-8-包三）规定内容执行。

十三、本合同实施过程中如发生纠纷，由双方协商解决。协商不成发生争议产生的诉讼，由合同签订地人民法院管辖。

十四、签约地点：范县市场监督管理局三楼会议室

服务期限：自签订合同之日起 1 年

十五、本合同自委托方、受托方双方签字盖章之日起生效。本合同一式六份，委托方、受托方双方各两份，范县市场监督管理局一份，代理公司一份。

委托方(公章):范县市场监督管理局

法定代表人:

委托代理人签字:

通信地址:范县十字坡大道218号

联系人:

联系电话:

签约时间: 2025.5.9

受托方(公章):山东天安检测服务有限公司

法定代表人:

委托代理人签字:

通信地址:山东省菏泽市开发区岳程街道黄河东路天华明珠西侧天安产业园一号楼101室

联系人:任国忠

联系电话:15964660733

户名:山东天安检测服务有限公司

账号:1609000609100320303

签约时间: 2025.5.9



2025 年县级常规监督抽检计划项目表（校园周边）

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	检验项目	批次	计划批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	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、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	3	3
		大米	大米	大米	较高	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	4	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）b	4	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B、赭曲霉毒素A	1	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	1	1
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉、总汞、无机砷、苯并[a]芘	0	0
				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	3	3
			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a	5	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）a、安赛蜜 a、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）ab、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	2
				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	0	0
2	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）、菌落总数、大肠菌群	4	4
		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）、菌落总数	3	3

		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2	2
		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）	3	3
3	食用油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	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）	13	4
				玉米油	高	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）		0
				芝麻油	高	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		4
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	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）		0
				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		0
				大豆油	高	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）		3
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）		2
				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[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）		0

4	肉制品	熟肉制品	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）氯霉素、酸性橙II、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、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、致泻性大肠埃希氏菌、 商业无菌	8	8
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	氯霉素、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、氯霉素、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	3	3
5	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	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）、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	8	8

			月饼	月饼	较高	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、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	1	1
		粽子	粽子	粽子	较高	、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、霉菌、商业无菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1	1
6	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、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、亚硝酸盐	8	8
7	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	4	4
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛、原麦汁浓度	5	5
				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）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	2	2

8	方便食品	方便食品	方便面	调味面制品	较高	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖	4	4
			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）、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	0	0
9	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、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	0	0
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、阴离子合成洗涤剂		0
				其他饮用水	高	耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂		0
			果汁、蔬果汁	果汁、蔬果汁	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、糖精钠（以糖精计）、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、霉菌和酵母	3	3

			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	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	1	1
			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)、菌落总数、霉菌、酵母	7	2
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)		3
			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)、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、沙门氏菌		2
10	豆制品	豆制品	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、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	6	6
				腐竹、油皮	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、蛋白质、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	2

11	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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	5	5
			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)【限粉丝粉条和虾味片检测。】、二氧化硫残留量	20	20
12	餐饮食品	米面及其制品	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	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)、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)	8	8
				包子(自制)	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)、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)	8	8
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	5	5
				凉皮(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	0	0
				肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	1	1
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	5	5
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	6	6

		水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）	1	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）	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）	7	7
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	10	10
				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	7	7
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	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）	3	3
		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（KOH）	3	3
				猪肉	高	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、唑乙醇、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、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		8

13	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	高	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、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）	13	3
				羊肉	高	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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、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）		2
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星		0
			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、氯霉素、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、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	10	10
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪		0
				猪肝	高	镉（以Cd计）、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪		1
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇		1
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪		1

			畜副产品	猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、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	4	0
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星		0
				羊肾	高	镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪		0
				其他畜副产品	高	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		1
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	1	0
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪		1
			豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb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）、总汞	8	8
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙 酰甲胺磷	8	8
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		1
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、氧乐果、乙 酰甲胺磷、克百威、灭线磷		1

		水果类	仁果类水果	梨	较高	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、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	15	2
			核果类水果	枣	较高	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）		0
				桃	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺		0
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺		0
			柑橘类水果	柑、橘	较高	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		3
				柚	较高	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		0
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱		0
				橙	较高	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		1
				葡萄	较高	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、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑		1

		蔬菜	芸薹属蔬菜	菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	24	0
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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、噻虫胺、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		1
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	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、呋虫胺、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		4
			茄果类蔬菜	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、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果		0
			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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、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		1
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	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		3
				山药	较高	铅(以Pb计)、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威		0

			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		0
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氯唑磷		3
				豇豆	较高	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		2
				菜豆	较高	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		0
			叶菜类蔬菜	芹菜	较高	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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		2
				普通白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		2

				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰 甲胺磷		2
			茄果类蔬菜	番茄	较高	敌敌畏、毒死、甲胺磷、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、烯酰吗、溴氰菊酯、氧乐果、镉、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷		2
			叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	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、三氯杀螨醇、氧乐果、 乙酰甲胺磷		0
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总 量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	5	3
				淡水虾	高	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量） 、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星		0
				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		0

			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、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、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星		2
				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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星		0
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物		0
				贝类	高	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）		0
			其他水产品	其他水产品	高	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星		0
				苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇		2

		水果类	仁果类水果	梨	较高	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、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	15	2
			核果类水果	枣	较高	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）		0
				桃	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺		0
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺		0
			柑橘类水果	柑、橘	较高	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		3
				柚	较高	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		0
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱		0
				橙	较高	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		1
				葡萄	较高	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、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑		1

			浆果和其他小型水果	草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑啉、吡虫啉、乙酰甲胺磷		0
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果		1
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	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、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺		1
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮		0
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪		1
				荔枝	较高	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、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果		0
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑		3
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷		0
			鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	10	10
			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	0
			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)、二氧化硫残留量、吡虫啉	0