

卢氏县市场监督管理局 2026 年食品第三方 抽检机构服务（第二标段）合同书



甲方：（采购人）卢氏县市场监督管理局（以下简称
甲方）

乙方：（中标人）河南恒晟检测技术有限公司（以下简称
乙方）

经过竞争性磋商招标，甲方将乙方作为卢氏县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽样检测业务（第二标段）定点委托检验机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将 2026 年食品安全监督抽样检测业务工作（第二标段）委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检验有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检业务工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

一、基本情况

1. 合同事项：卢氏县市场监督管理局 2026 年食品第三方抽检机构服务项目（第二标段）。

2. 食品抽检种类：普通食品、餐饮食品、食用农产品等共计 500 批次食品检验，具体检验项目及种类批次等详见附件 1。

3. 成交价为：292500.00 元（大写：贰拾玖万贰仟伍佰元整）

4. 资金来源：财政资金。

5. 服务期限：自合同签订之日起一年。

二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》《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》等有关法律法规和技术规范，委托乙方承担卢氏县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽样检测服务项目（第二标段）。

2. 乙方按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域等技术要求，制订详细的抽检工作实施方案，并商请甲方同意。

3. 日常抽检检验周期为 20 个工作日。突发食品安全事件的食品抽检、其他涉及食品安全违法案件的食品抽检应在检验技术许可的情况下最短时间内出具检验报告书。

4. 乙方根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检验过程中，检验产品的种类、品种、项目、抽样地点不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

5. 乙方应按照有关法律法规和技术规范要求开展抽样、检验、留样保存与处理，各种原始记录制作、归档与保存等各项工作。

6. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方。

7. 甲方因食品安全突发事件需委托乙方开展相关抽检工作时，乙方必须在接到甲方通知抽样后六个小时内赶到抽样地点开展抽样工作。

8. 每个抽检周期结束前报送食品检验结果，乙方对检验报告的可靠性和准确性负责。

9. 参加由甲方组织的与食品抽检工作的宣传、培训、检验结果分析等有关活动。

三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检验产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。涉及食品安全突发事件的食品抽检甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检验过程和结果。

6. 有义务保守抽检工作的相关秘密。

7. 应遵守法律法规和各项食品检验规范和制度。

四、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日24小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。
2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确，并按照委托时限提交检验报告和汇总分析报告。
3. 根据甲方要求制订食品抽检工作实施方案，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。
4. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方出具书面确认材料。
5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。
6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。
7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。
8. 有义务保守抽检工作的相关秘密。
9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。
10. 应及时向甲方举报抽样过程中发现的或应该发现的食品生产经营单位的违法行为。
11. 及时配合被抽检对象（申请人）提出的复检申请。企业提出复检时，复检结论与初检结论一致的，复检费用由申请人承担；复检结论与初检结论不一致的，复检费用由初检机构（乙方）承担。
12. 应遵守法律法规、食品检验技术规范和相关制度。

13. 为规范食品抽检工作，形成抽检大数据，为日常监管提供技术支撑，乙方抽检过程中统一使用“国家食品安全抽检监测信息系统”检测结果及时上传抽检信息系统。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等相关规范按照总局和省局要求执行。

14. 配合甲方按照规定上报和公布抽检信息。

15. 食品安全监督抽检的检验结论合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起 3 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 3 个月的，应当保存至保质期结束。

检验结论不合格的，承检机构应当自检验结论作出之日起 6 个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足 6 个月的，应当保存至保质期结束。

16. 食品安全监督抽检的检验结论合格的，本着节能原则，乙方向甲方提供检验报告电子版。特殊情况需纸质版，由甲方有关人员联系乙方提供。食品安全监督抽检的检验结论不合格的，乙方应当向甲方提供检验报告纸质版 5 份及电子版。

17. 每季度向甲方报《全国食品抽检合格备份样品再利用调查表》（详见附件 2），每季度末次月 3 日前将电子版（纸质版加盖公章扫描件）报送给甲方，报表统计日期截止每季度最后一日。

五、费用结算、违约责任处理办法

抽样检测费用按实际批次和检验项目结算，购买样品费用和抽检产生费用包含在项目检测费用里，费用由乙方先行垫付，待检验和复检工作全部完成后，乙方按照实际抽检批次和成交项目单价（详见附件 1）合计抽样检测费用，经甲方认可后，向甲方提供合法、真实、有效的检测费用发票、样品清单等资料，每季度结算一次。

甲方在验收中发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用和样品购买费用，并有权解除合同、向乙方收取违约金：

1. 乙方未按照甲方明确的采样地域、环节、品种等以及未按照规定要求组织抽样的，甲方有权拒付相应的抽检费用和样品购买费用，乙方并向甲方支付相应抽检费用 50% 的违约金。

2. 乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付相应的抽检费用，每发现 1 份虚假或伪造检验报告，乙方向甲方支付成交价 5% 的违约金。

3. 乙方擅自委托其它检验机构抽检的，甲方有权拒付相应的抽检费用。

4. 发生其它违约情形时，因违约造成经济损失的，由违约方承担。

六、合同的解除与终止

1. 在整个抽样检验过程中，如发现乙方有出具虚假或伪造检验报告及与检验相关任何文件的情况下，甲方有权

随时解除合同，要求乙方赔偿损失，并由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

2. 乙方未按照甲方要求的抽样、检验标准进行抽样检验的，甲方有权随时终止合同，并要求乙方限期改正，限期内未按要求改正的，甲方有权解除合同，要求乙方赔偿损失，并由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

3. 本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

七、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式五份，甲乙双方各执二份，报政府采购主管部门备案一份。

附件 1：卢氏县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检（第二标段）明细表

附件 2：全国食品抽检合格备份样品再利用调查表

甲方：



负责人签字：范文超

业务联系人：

郭飞

联系电话：

18639853606

乙方：



负责人签字：任龙

业务联系人：冯丽

联系电话：13676926983

2026 年 8 月 19 日

2026 年 8 月 19 日

附件 1

序号	食品大类	食品小类	风险等级	检验项目	抽检批次	备注
1	粮食加工品	小麦粉	较高	铅 (以 pb 计)、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 B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	4	
		大米	较高	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 无机砷 (以 As 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A	4	
		玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、苯并[a]芘、	2	
		挂面	一般	铅 (以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计) 黄曲霉毒素 B ₁ 、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄)	1	
		其他粮食加工品 (米粉)	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)、二氧化硫残留量	1	
2	食用油、油脂及其制品	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、铅 (以 pb 计)	2	
		玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	1	
		芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1	

		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	2	
		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）、铅（以 pb 计）	1	
		食用植物调和油	高	酸价/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、铅（以 pb 计）	3	
		核桃油	高	酸价/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、铅（以 Pb 计）	1	
3	调味品	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮、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）、菌落总数、大肠菌群、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1	
		食醋	一般	总酸、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）、菌落总数、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混和使用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（以环己氨基磺酸计）、菌落总数	1	
		半固体复合调味料	一般	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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、罗丹明 B	1	
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 1、苏丹红 2、苏丹红 3、苏丹红 4、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、胭脂红）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	4	

		坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1	2	黄曲霉毒素B1仅 限花生制品
		食盐	一般	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)	1	
4	肉制品	预制肉制品(腌腊肉制品)	较高	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)、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、红2G、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2	
		熏煮香肠火腿制品	高	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、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、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	2	
		熟肉制品(酱卤肉制品)	高	铅(以Pb计)、铬(以Cr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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌	2	
5	乳制品	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、丙二醇、黄曲霉毒素M1	1	
		灭菌乳	高	蛋白质、酸度、脂肪、三聚氰胺、非脂乳固体、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M1	1	

		发酵乳	高	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、霉菌、酵母、铅（以 Pb 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、黄曲霉毒素 M1	1	
6	饮 料	包装饮用水（大桶水）	较高	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	2	
		果蔬汁及其他饮料	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）、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、大肠菌群、展青霉素、纳他霉素、安赛蜜、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、靛蓝、亮蓝、喹啉黄、赤藓红、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、霉菌、酵母	1	
		碳酸饮料（汽水）	较高	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）、安赛蜜、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	2	
7	方便食品	方便面	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	1	
		方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2	
		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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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、胭脂红）	2	

8	饼干	饼干	一般	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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	3	
9	罐 头	水果罐头	较高	铅、合成着色剂(柠檬黄、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、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)、阿斯巴甜、商业无菌	1	
		畜禽肉类罐头	较高	铅、镉、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	
10	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	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	1	
11	速冻食品	速冻面米食品	一般	过氧化值、铅、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1	
		速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素	3	
12	薯类和膨化食品	膨化食品	一般	水分、酸价(以脂肪计) ^a 、过氧化值(以脂肪计) ^a 、黄曲霉毒素B ₁ ^b 、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)	1	a 含油型产品检测 b 以玉米味原料的产品检测
13	糖果制品	糖果	一般	铅(以Pb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、大肠菌群	1	

		果冻	一般	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1	
14	茶叶及其相关产品	茶叶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、啶虫脒、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氧乐果、多菌灵	1	
		含茶制品和代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、霉菌	1	
15	酒 类	蒸馏酒（白酒）	高	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）、铅（以 Pb 计）、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜	4	
		发酵酒（葡萄酒）	较高	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）	1	
		黄酒	较高	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）	1	
		啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	
		果酒	较高	酒精度、展青霉素、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	1	
		其他酒（蜂蜜酒）	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1	
16	蔬菜制品	酱腌菜	较高	铅、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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）	1	

		食用菌制品（干制）	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）	2	
		蔬菜干制品	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）	2	
		水果干制品（枣夹核桃）	较高	铅、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
17	水果制品	蜜饯	较高	铅、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
		果酱	一般	铅、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群、霉菌	1	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、铅、黄曲霉毒素B ₁ 、二氧化硫残留量	5	
19	蛋制品	再制蛋	一般	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）	1	
		白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	1	
20	食糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨、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）	1	
		熟制动物性水产制品	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）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1	
21	水产制品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	1	仅即食类检测菌落总数和大肠菌群
22	淀粉及淀粉制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，	4	

				以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、靛蓝、亮蓝、喹啉黄、赤藓红、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)		
		其他淀粉制品(橡子凉粉)	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)	1	
23	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)、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)、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、安赛蜜、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、亮赤藓红、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、)	5	
		粽 子	较高	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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、商业无菌	1	节令性食品节前出 检验报告
		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)、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、赤藓红、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝)	5	节令性食品节前出 检验报告

24	豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	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)、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 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	3	
		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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、大肠菌群、金黄色葡萄球菌)	3	
25	蜂产品	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、洛硝唑、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、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、氟胺苄菊酯	2	
26	保健食品	保健食品	较高	氨基酸, 10-羟基-2-癸烯酸, 蛋白质, 二十二碳六烯酸, 二十碳五烯酸, 泛酸, 钙, 还原糖, 肌醇, 赖氨酸, 绿原酸, 铁, 维生素 A, 维生素 B1, 维生素 B12, 维生素 B2, 维生素 B6, 维生素 C, 维生素 D, 维生素 D3, 维生素 E, 硒, 锌, 烟酰胺, 叶酸, 免疫球蛋白 IgG, 总黄酮, 总皂苷, 总蒽醌, 吡啶甲酸铬, 芦荟苷, 总三萜, 嗜酸乳杆菌, 双歧杆菌, 水分, 可溶性固形物, 酸价, 过氧化值, 崩解时限, 灰分, 铅(Pb), 总砷(As), 总汞(Hg), 硬胶囊壳中的铬, 菌落总数, 大肠菌群, 霉菌和酵母, 金黄色葡萄球菌, 沙门氏菌, 褪黑素, 甘草酸, 咖啡因, 淫羊藿苷, 葛根素, 辅酶 Q10, 番茄红素, 那红地明非, 红地明非, 伐地明非, 羟基豪莫西地明非, 西地明非, 豪莫西地明非, 氨基他达拉非, 他达拉非, 硫代艾地明非, 伪伐地明非, 那莫西地明非, 去甲基他达拉非, 育亨宾, 西布曲明, N-单去甲基西布曲明, N,N-双去甲基西布曲明	2	

27	食用农产品	畜肉 (猪肉)	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、沙丁胺醇、克伦特罗、莱克多巴胺、氟苯尼考、氯霉素、多西环素、水分、呋喃西林代谢物、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)	5	
		畜肉 (牛肉)	高	克伦特罗、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、沙丁胺醇、莱克多巴胺、水分、地塞米松、恩诺沙星、氯霉素、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	3	
		畜肉 (羊肉)	高	恩诺沙星、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、氯霉素、克伦特罗、磺胺类 (总量)、恩诺沙星、沙丁胺醇、莱克多巴胺	3	
		其他禽肉 (重点品种: 鸽肉)	高	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类 (总量)、环丙氨嗪	3	
		畜副产品 (猪肝)	高	恩诺沙星、胺类(总量)、甲氧苄啶、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、氯丙嗪、双氯芬酸	3	
		禽肉 (鸡肉)	高	恩诺沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氯霉素、水分、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、多西环素、尼卡巴嗪、氟苯尼考、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、培氟沙星	5	
		贝类	高	镉(以 Cd 计)、氯霉素、无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸内(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	1	

		淡水产品 (淡水鱼)	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、氧氟沙星、氯霉素、甲硝唑、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、氟苯尼考、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星	2	
		淡水虾 (重点品种: 罗氏沼虾)	高	恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星	2	
		海水产品 (海水虾)	高	二氧化硫残留量、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星、磷酸及磷酸盐、镉 (以 Cd 计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、诺氟沙星	1	含冷冻虾仁
		海水产品 (海水鱼)	高	恩诺沙星、挥发性盐基氮、氧氟沙星、组胺、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、镉 (以 Cd 计)、柠檬黄、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、甲氧苄啶、培氟沙星、诺氟沙星	1	
		其他水产品 (恩诺沙星、氟苯尼考重点品种: 牛蛙; 镉重点品种: 鲑鱼)	高	恩诺沙星 a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氧氟沙星 a、诺氟沙星、甲硝唑、氟苯尼考 a、镉 (以 Cd 计) b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、磺胺类 (总量)、甲硝唑、氧氟沙星	1	仅蛙科、鳖科食品 动物肝检测 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测
		鲜蛋 (鸡蛋)	高	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类 (总量)、多西环素、沙拉沙星、氟苯尼考、地美硝唑、托曲珠利、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、地克珠利	4	
		鲜蛋 (其他禽蛋)	较高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、多西环素 a、氯霉素	3	a.限鸭蛋、鹅蛋检测。
		鳞茎类蔬菜 (韭菜)	较高	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, 铅(以 Pb 计), 阿维菌素, 敌敌畏, 多菌灵, 二甲戊灵, 腐霉利, 甲胺磷, 甲拌磷, 乐果, 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, 三唑磷, 辛硫磷	4	

		鳞茎类蔬菜 (葱)	较高	三唑磷、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、铅(以 Pb 计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	2	
		豆类蔬菜 (菜豆)	较高	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷、塞虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、	5	
		豆类蔬菜 (豇豆)	较高	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱、阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	2	
		豆类蔬菜 (食荚豌豆)	较高	噻虫胺、多菌灵、阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、吡虫啉、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、噻虫嗪	1	
		豆芽	较高	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 ₂ 计)、总汞 (以 Hg 计)	5	
		根茎类和薯芋类蔬菜(甘薯)	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、杀扑磷、联苯菊酯	3	
		根茎类和薯芋类蔬菜 (胡萝卜)	较高	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、氧乐果、噻虫嗪、辛硫磷	3	
		根茎类和薯芋类蔬菜 (萝卜)	较高	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、噻虫胺、氧乐果	3	
		根茎类和薯芋类蔬菜 (马铃薯)	较高	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)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	3	

	根茎类和薯芋类蔬菜 (姜)	较高	铅 (以 Pb 计)、噻虫胺、毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、克百威、吡虫啉、甲胺磷、敌敌畏、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、二氧化硫残留量、吡唑醚菌酯、甲拌磷、克百威、六六六、氧氟氰菊酯和高效氧氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	3	
	根茎类和薯芋类蔬菜 (山药)	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氧氟氰菊酯和高效氧氟氰菊酯、涕灭威	3	
	茄果类蔬菜 (甜椒)	较高	噻虫胺、噻虫嗪、阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	3	
	茄果类蔬菜 (茄子)	较高	镉 (以 Cd 计)、噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、铅 (以 Pb 计)、氟虫氰、甲胺磷、涕(以 Cd 计)、噻虫嗪、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、	5	
	茄果类蔬菜 (辣椒)	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、噻虫嗪、氧乐果、倍硫磷、甲胺磷、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、倍硫磷、铅(以 Pb 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氧氟氰菊酯和高效氧氟氰菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏	3	
	瓜类蔬菜 (黄瓜)	较高	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵、敌敌畏、腐霉利甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、异丙威	3	
	叶菜类蔬菜 (普通白菜)	较高	毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、氧氟氰菊酯和高效氧氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氧氟氰菊酯和高效氧氟氰菊酯、氟啶虫酰胺和高效氟啶虫酰胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	

		叶菜类蔬菜 (油菜)	较高	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱、吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	
		叶菜类蔬菜 (菠菜)	较高	毒死蜱、镉 (以 Cd 计)、氧乐果、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、克百威、氟虫腈、铬 (以 Cr 计)、镉、阿维菌素、铅 (以 Pb 计)、腐霉利、氯氟氰菊酯 和 高效氯氟氰菊酯、	5	
		叶菜类蔬菜 (芹菜)	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、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、二甲戊灵、氟虫腈、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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	3	
		仁果类 (苹果)	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	6	
		仁果类 (梨)	较高	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素	6	
		核果类水果 (油桃)	较高	噻虫胺、克百威、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	3	
		热带和亚热带水果 (香蕉)	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、苯醚甲环唑、联苯菊酯、多菌灵、氟虫腈、氟唑菌酰胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、吡唑醚菌酯、	3	
		热带和亚热带水果 (荔枝)	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟霜唑、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺盐、乐果、溴氰菊酯	3	

		热带和亚热带水果 (芒果)	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、氧乐果、吡虫啉、戊唑醇、苯醚甲环唑、噻虫嗪、噻嗪酮、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	4	
		热带和亚热带水果 (杨梅)	高	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 (以环乙基氨基磺酸计)、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、纽甜	2	
		热带和亚热带水果 (龙眼)	较高	二氧化硫残留量、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈	2	
		热带和亚热带水果 (番木瓜)	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	1	
		柑橘类水果 (柑、橘)	较高	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、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、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	7	
		柑橘类水果 (橙)	较高	联苯菊酯、氯唑磷、丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	2	
		浆果和其他小型水果 (桑葚)	高	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、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	1	
		浆果和其他小型水果 (草莓)	较高	烯啶吡啶、氧乐果吡虫啉、	2	
		浆果和其他小型水果 (猕猴桃)	较高	氯吡啶、敌敌畏、氧乐果、多菌灵、	4	
		其他类	/	根据监管需要依情况抽取相应的类别，按相应食品类别检验项目检验。	27	

		生干坚果与籽类 (重点品种: 芝麻、花生)	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、黄曲霉毒素 B1 (重点品种: 花生)、过氧化值 (以脂肪计)、镉 (以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺、铅 (以 Pb 计)	3	仅花生检测黄曲霉毒素 B1
28	餐饮食品	煎炸过程用油	高	酸价 (KOH)、极性组分	5	
		油饼油条 (自制)	较高	铝的残留限量 (干样品, 以 Al 计)	5	
		发酵面制品、生湿面制品	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)、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环乙基氨基磺酸计)、铝的残留限量 (干样品, 以 Al 计)	12	生湿面制品不检糖精钠
		花生制品 (自制)	较高	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)	3	
		肉冻、皮冻 (自制)	高	铬 (以 Cr 计)	2	
		火锅麻辣烫底料 (自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	12	
		复用餐饮具	较高	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	35	
		米皮、米线 (自制)	较高	甲醛次硫酸钠 (以甲醛计)、二氧化硫、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)	5	
		卤肉	较高	亚硝酸盐、胭脂红、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	5	
		包子 (自制)	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)、糖精钠、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、甜蜜素 (以环乙基氨基磺酸计)、铝的残留限量 (干样品, 以 Al 计)、糖精钠 (以糖精计)	5	
		熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并 [a] 芘、铅 (以 Pb 计)	3	
		糕点 (自制)	较高	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)、铝的残留量 (干样品, 以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以	5	



				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、		
		奶 茶 (自制)	较高	脱氢乙酸钠及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	4	
		凉皮 (自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、柠檬黄	5	
		其他餐饮食品	较高	抽检学校 (托幼机构) 食堂、配餐企业及养老机构食堂购买的食用油、米、面、蔬菜、调味料、自制糕点、自制饮料、动物血制品等, 按相应食品类别检验项目。	94	
合 计 (批次)			500			

附件 2

2026 年____季度食品抽检合格备份样品再利用调查表

填报公司（加盖公章）：

填报日期： 年 月 日

可利用食品种类	合格样品货值（万元）	实际利用样品货值（万元）	说明
预包装食品			
食用农产品			

