2026年渑池县食品安全抽检监测项目合同

甲方（招标人）：渑池县市场监督管理局

乙方（中标人）：河南泰庆质量检测有限公司

为加强全县食品安全监管，有效防范食品安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》、《河南省市场监督管理局关于印发河南省2026年食品安全抽检监测计划的通知》（豫市监〔2026〕7号）及《渑池县2026年食品安全监督抽检计划的通知》（渑市监文〔2026〕12号）要求，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，经双方友好协商，签订本合同：

一、 委托事项及要求

（一）抽检范围：对本行政区域内的餐饮食品、地方特色食品、食用农产品、重点品种预包装食品抽检。食用农产品抽检应以销售范围广、消费量较大的批发市场、农贸市场、超市等为主，适当降低小微经营主体的抽检比例。加强对当地学校、幼儿园食堂、养老机构及配餐公司的餐饮食品等抽检力度。

（二）抽检品种：以蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品、餐饮食品以及风险较大的预包装食品为重点，加大对以往发现问题较多、风险较大的预包装食品的抽检（具体见附件1）。

（三）检验项目：原则上抽样检验项目以总局规定的项目为主，重点突出食品中农药兽药残留、食品添加剂非法添加和滥用、致病菌、重金属、污染物质等安全性指标(具体批次、品种、检验项目以招标

公告为主)。为确保抽检问题发现率，经双方同意，可根据实际情况调整检验项目。

（四）委托抽检工作期限：

自本合同生效之日起，至 2027 年 8 月 31 日止。

（五）抽检费用结算方式：

抽样检测费用按实际完成并验收合格的批次和检验项目结算，购买样品费用和抽样产生费用包含在项目检测费用里。乙方应在年度结束后 15 日内，向甲方提交上一年度已完成抽检任务的费用结算清单、对应检验报告副本及合法发票。甲方在收到完整资料后，向乙方支付已确认无误的抽检费用。如乙方未按时完成抽检任务或检验结论存在错误，甲方有权在应付费用中直接扣除对应批次的费用。

二、 双方权利和义务

（一）甲方权利和义务：

1、甲方负责抽检工作的组织、协调，指导乙方顺利完成抽样工作。

2、在法定复检申请期限内，样品标称生产者或被抽检人对检验结论有异议，要求复检的，可向组织抽检的监管部门申请复检。甲方、乙方、复检申请人按照相关规定履行复检职责。

3、甲方负责对乙方的抽检工作进行监督、评价、考核。

4、甲方在不合格产品核查处置及案件办理过程中需要乙方提供抽检程序的有关证据时，乙方应及时提供相关材料。

5、甲方因监管和稽查及突发食品安全事件等工作需要，委托乙方开展相关抽样检验工作时，乙方应积极配合，并在甲方要求时间内完成抽检，不得以任何理由推脱或拒绝。相关费用按本合同约定的单

价和结算方式执行。乙方未按时完成的，每延迟一天，应向甲方支付该紧急任务费用总额1%的违约金，并赔偿因此给甲方造成的全部损失。

（二）乙方权利和义务

1、乙方应如实向甲方提供具备相关检验资质的证明，确保检验资质合法、有效。不得将抽检任务再次转包。

2、乙方按照甲方对食品抽样品种、检验项目、批次数量和采样区域分布要求，制定详细可行的抽检实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。

3、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“ 国家食品安全抽样检验信息系统”，检验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。

4、实行承检机构与检验人负责制，乙方应当严格按照总局《食品安全抽样检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2026年版）》及《渑池县2026年食品安全监督抽检计划的通知》（渑市监文〔2026〕12号）等有关规定和要求，对抽样和检验人员组织相关知识培训，依照指定的检验项目、检验方法、判定标准和技术规范等实施检验和结果判定，按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据真实性和准确性负责。

5、乙方应及时配合甲方完成复检或相关工作，并负责配合处理被抽检人或者样品标称的生产企业提出的技术性异议。被抽检人或企业提出复检时，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）垫付，任务结束时与甲方一并核算。

验收标准可参照相关规范，明确检验报告格式、数据完整性、上传及时性等要求。验收不合格的，应给予乙方限期整改的机会，超出整改期限或整改后仍不合格的，甲方有权拒付相应批次费用，并保留追索损失的权利。如乙方工作成果的重大错误导致甲方监管决策失误或引发行政责任，乙方应承担全部赔偿责任。

6、乙方应严格执行自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告的规定。针对甲方因监管和稽查及突发食品安全事件所需抽检的样品，根据具体情况协商报告出具时间。发现不合格的，按要求报送电子及纸质版材料。发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后24小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况及时报甲方食品抽检负责股室。

7、备份样品由乙方负责妥善保存，对样品安全承担全部责任。原则上检验结论合格的，备份样品保存期限为3个月，检验结论不合格的，备份样品保存期限不少于6个月。未经甲方书面允许，乙方不得私自拆封、调换或者毁损备份样品。保存期限届满前15日，乙方应书面通知甲方，甲方决定继续保存、返还或由乙方处置的，乙方应按照甲方书面指令执行。因乙方保存或处置备份样品不当而造成复检、复议、诉讼工作无法正常进行的，由乙方承担全部赔偿责任。

8、对于瞒报、漏报，出具虚假、错误检测数据和结论或未经允

许泄露检测数据信息等原因造成不良影响的，乙方应当负责并承担相应的后果和法律责任。

9、抽样过程中发现食品生产经营者存在违法违规行为或不配合抽检工作的，应及时报告当地市场监督管理部门处理。

10、其他抽检要求按照《食品安全抽检纪律》（见附件 2）执行。

三、违约责任处理

（一）发现下列问题之一的， 甲方均有权拒付相应批次的抽检费用：

1. 乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；

2. 乙方未按时完成承检任务的；

3. 未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；

4. 未经甲方同意，擅自调整抽样区域、环节和品种的；

5. 因乙方工作失误造成检验报告退修、异议被认可的；

6. 乙方其他影响抽检工作的行为。

（二）发现下列问题时， 甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

1. 合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同总金额。

因乙方原因导致全部或部分抽检任务未能完成，甲方有权另行委托第三方完成相关任务。因此产生的全部费用，以及超出本合同约定单价的部分，均由乙方承担。甲方有权从应付乙方的任何款项中直接扣除该等费用，不足部分，乙方应在收到甲方通知后 10 日内支付。

2. 乙方未按照甲方明确的采样地域、环节和品种等要求抽样的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同总金额。

3. 乙方及乙方人员在合同履行中，不经甲方书面允许，不得将甲方及项目或用户的相关非公示信息和资料提供给任何第三方，任何时候不得泄露工作中的秘密，如乙方违反此约定，乙方需按甲方要求限期改正，消除影响，并赔偿甲方或者第三人因此遭受的全部损失(包括 2 万元违约金、其他经济损失、诉讼费、律师费等因此引起的其他合理费用)。

乙方违反本合同任何约定，给甲方造成损失的，除按本合同约定承担相应违约责任外，仍应赔偿甲方的全部损失，包括但不限于直接经济损失、甲方因此向第三方承担的赔偿金、行政罚款、诉讼费、仲裁费、律师费、差旅费、保全费、鉴定费、公证费等。

四、合同的解除与终止

1. 在抽样检验过程中，如发现乙方有出具虚假、不实或伪造的检验报告，甲方有权随时单方解除合同。合同解除后，并且乙方应在 7 日内退还甲方已支付的全部合同款项。此外，每发现 1 份虚假、不实或伪造检验报告，乙方应向甲方支付违约金 2 万元，若该违约金不足以弥补甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿全部损失（包括但不限于重新采购费用、行政罚款、声誉损害赔偿、消费者索赔等）。乙方承担由此产生的一切法律后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的其他违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

2. 乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、

质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权书面通知乙方中止合同，并要求乙方限期整改。若乙方拒不整改，或整改后仍不符合要求，甲方有权书面通知乙方解除本合同，并要求乙方赔偿损失、承担由此产生的一切后果和不良影响。甲方在解除合同后，应将相关情况及处理决定报政府采购监督部门备案。

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。

4. 在合同履行期间如发生争议，双方先行协商解决，协商不成，任何一方可以向甲方所在地人民法院起诉。

5. 本合同一式肆份，自签订盖章之日起生效。招标文件、本合同附件，是本合同的组成部分，适用于本合同的有关规定，具有同等效力。其它未尽事宜，由双方另行协商处理。

甲 方（盖章）：

负责人签字：

2026年9月4日

乙方（盖章）：

负责人签字：

2026年 9月4 日

附件 1

浑池县 2026 年县级食品安全监督抽检计划表

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 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	10	
		大米	较高	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	5	
		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	5	
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 B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计）	10	
		玉米油	高	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）	5	
		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	10	
		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	10	
		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）	10	
		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）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	10	

扫描全能王

3	调味品	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）、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）菌落总数、大肠菌群	5	
		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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺 酸计）、菌落总数	5	
		辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、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)	5	
		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	5	黄曲霉毒素 B_1 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）	5	
4	肉制品	腌腊肉制品	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）、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、红 2G	5	
		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	5	

				金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯		
		粽　子	较高	过氧化值(以脂肪计)、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	15	节令性食品节前出检验报告
		月　饼	较高	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 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、富马酸二甲酯	15	节令性食品节前出检验报告
13	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)	5	
		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	10	
14	蜂产品	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、氟胺氰菊酯	5	
15				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	10	

	保健食品	保健食品	较高	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、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、豪莫西地那非、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		
16	食用农产品	畜肉（猪肉）	高	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、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)	10	
		畜肉（牛肉）	高	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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)	5	
		畜肉（羊肉）	高	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺 醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5	
		禽肉（鸡肉）	高	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃 它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米 考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素 /四环素(组合含量)	5	
		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	5	
		畜副产品（猪肝）	高	恩诺沙星、磺胺类(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、氟丙嗪、双氯芬酸	5	
		豆类蔬菜（菜豆）	较高	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、倍硫磷、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、水胺硫磷	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、啶虫脒、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	10	
		豆类蔬菜（食荚豌豆）	较高	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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	5	
		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)、亚硫酸盐(以 SO2 计)、总汞(以 Hg 计)、铅(以 Pb 计)	10	
		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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷	5	
		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、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	5	
		根茎类和薯芋类蔬菜（姜）	较高	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、克百威、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、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	10	
		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	5	
		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)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化 硫残留量	5	
		根茎类和薯芋类蔬菜（山药）	较高	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	5	
		鳞茎类蔬菜（ 葱）	较高	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、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	
		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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷	5	

		茄果类蔬菜（辣椒）	较高	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)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌 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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	10	
		茄果类蔬菜（甜椒）	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	10	
		茄果类蔬菜（茄子）	较高	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱、铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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	
		叶菜类蔬菜（菠菜）	较高	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、铅(以 Pb 计)、氟虫腈、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	10	
		叶菜类蔬菜（普通白菜）	较高	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	10	
		叶菜类蔬菜（芹菜）	较高	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、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	10	
		叶菜类蔬菜（油麦菜）	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、啶虫脒、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	5	
		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、乙酰甲胺磷、异丙威	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	5	
		淡水产品（淡水鱼）	高	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、	5	

				甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星		
		淡水虾(重点品种：罗氏沼虾)	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、镉(以 Cd 计)、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)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	5	
		海水产品（海水虾）	高	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、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、诺氟沙星	5	含冷冻虾仁
		海水产品（海水鱼）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、柠檬黄、孔雀石绿、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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	5	
		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)	高	恩诺沙星 a 、氟苯尼考 a 、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 a 、镉 (以 Cd 计)b、孔雀石绿、氯霉素、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)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	5	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
		柑橘类水果（柑、橘）	较高	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、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	5	
		柑橘类水果（橙）	较高	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、 2,4-滴和 2,4-滴钠盐、克百威、三唑磷、杀扑磷、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	5	
		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	5	
		浆果和其他小型水果（桑葚）	较高	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	5	
		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	5	
		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、除虫脲、苯醚甲环唑、	5	

				氟霜唑、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯		
		热带和亚热带水果（龙眼）	较高	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	5	
		热带和亚热带水果（芒果）	较高	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	5	
		热带和亚热带水果（香蕉）	较高	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、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5	
		热带和亚热带水果（杨梅）	较高	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	5	
		仁果类水果（梨）	较高	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、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	5	
		仁果类水果（苹果）	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	5	
		鲜蛋（鸡蛋）	高	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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	5	
		鲜蛋（其他禽蛋）	高	多西环素、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素	5	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。
		生干坚果与籽类（花生）	一般	酸价、黄曲霉毒素 B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、噻虫胺	5	
		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。	15	适当加大本地产苹果、大枣、葡萄、西瓜、草莓、鲜食用菌等的抽检
17	餐饮食品	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)、铅(以 Pb 计)、合成着色剂 (柠檬黄、 日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	10	

		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)	10	
		油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	30	
		凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	10	
		肉冻皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	10	
		熏烧烤肉类（自制）	较高	N一二甲基亚硝胺、苯并[α] 芘、铅（以 Pb 计）	20	
		火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	15	
		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）	5	
		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）	10	
		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	20	
		糕点（自制）	一般	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)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)	10	
		煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）	5	

		粉丝粉条(自制)	较高	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)	5	
		奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	25	
		其他餐饮食品	/	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、自制饮料、动物血制品等，按相应食品类别检验项目进行检验。	120	
合　　计					880	

附件2

食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规的规定和抽检监测工作有关纪律要求。

(1)不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位；

(2)不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；

(3)不得接受被抽检监测企业各种形式的接待和馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；

(4)开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用，不准增加被抽检监测食品生产经营单位负担；

(5)不得以各种形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向被抽检监测食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾；

(6)遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App