

政府采购合同

(服务类)

项目名称：宁城县 2026 年食品安全和产品质量监督抽检项目

竞争性谈判文件编号：CFZCNCS-J-F-260001

采购单位：宁城县市场监督管理局

成交供应商：奥迈检测有限公司



签订日期：2026 年 1 月 26 日



食品抽检采购合同

甲方（采购单位）：宁城县市场监督管理局

地址：赤峰市宁城县天义镇哈河大街东段

乙方（成交供应商）：奥迈检测有限公司

地址：山东省菏泽市高新区黄河路食品工业园东侧

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，甲乙双方就宁城县 2026 年食品安全和产品质量监督抽检项目（项目编号：CFZCNCS-J-F-260001），经平等自愿协商一致达成合同如下：

第一条 合同期及合同金额

2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日。合同批次及金额：检验批次 474 批次，金额人民币壹拾捌万玖仟陆佰元整，¥189,600.00 元（含税价），具体抽检明细见附表，因工作需要在实际抽检过程中，抽检的品种和批次发生变化时，以合同中标单价来结算检测费用。

第二条 付款方式

抽检工作结束出具全部检验报告，并按服务承诺将抽样信息通过“国家食品安全抽样检验信息系统”上报，经抽检部门验收合格后支付合同金额的 100%。

履约保证金收取比例：10%，即 18,960.00 元，可提供电子履约保函。也可在签订合同之前转账至以下账户，户名：宁城县市场监督管理局，账号：0605023209200022133，开户银行：工行宁城支行（注意：供应商在缴纳履约保证金时，备注“宁城县 2026 年食品安全和产品质量监督抽检项目(第三包)履约保证金”字样）。抽检单位对抽检取样、包装、运输及检验服务无异议或异议得到解决，自抽检结束双方验收合格后无息退还中标人的履约保证金。如中标人未能完全履行合同规定的义务，

采购人有权从履约担保中得到补偿。

第三条 双方的权利与义务

（一）甲方权利、义务

A 甲方权利：

1、要求乙方按照国家市场监督管理总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》的相关规定进行抽样、检验和检验结果的报送，并依据与甲方约定的其他事项进行检验检测，保证样品检验结果的准确性、及时性、客观性、真实性，否则不予支付相关检验检测费用。

2、对乙方实际提供的服务以及相关事项进行监督检查，发现不符合合同要求的行为及时进行调整并做相应处理。

3、如遇紧急或上级临时交办的检测任务，根据实际情况结合乙方及其他单位的资质能力、地理位置及工作时效调整安排委托抽检工作。

B 甲方义务：根据食品抽检工作实际需求，尽可能为乙方提供抽检过程中的便利条件，帮助协调处理乙方抽样工作过程中遇到的其他问题。

（二）乙方权利、义务

A 乙方权利：要求甲方按照合同约定支付样品检验检测费用。

B 乙方义务：

1、具有甲方提出的检测项目的检验检测能力。本项目不允许分包或转包，如果中标人在与采购人签订合同以后，将中标项目分包或转包给第三方，采购人将有充分理由终止合同，并没收其履约担保。

2、在甲方提出抽检要求时，乙方须及时到位开展工作，并配备数量足够的专业抽检人员、工具设备、工作车辆，保证抽检工作的有效性、及时性。抽样检验工作执行过程中应严格按照有关法律法规和规章，抽

样过程履行法定手续，应对采样地点和购样过程取证，保存抽样相关证据。未经甲方书面许可，不得向外界泄露任何抽样及检验信息。乙方应接受甲方的监督检查，对甲方提出的意见及时进行改进。甲方如需调整抽检批次或检测项目，乙方按照甲方调整后要求批次和项目进行检测。

3、根据甲方要求参加因检验结论而引发的法律事务和纠纷处理。抽检工作中由于乙方未按照抽检规范进行，造成抽检程序及检验结果不具有法律效力而引起诉讼失败的，乙方承担相应的法律责任以及相应的经济损失。

4、坚持问题导向，抽样应具有一定的靶向性，普通食品及食用农产品抽检不合格样品的检出率，符合自治区、赤峰市市场监督管理局的相关要求。

5、负责抽检样品基本信息当日录入工作。

6、取样、送样过程符合相关规定，有相应的设施设备保障。

7、对不合格样品必须进行复核，确保检验结果准确可靠。

8、发现不合格样品或问题样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应在确认检验结果后 24 小时内报告甲方。

9、检验结果应在抽检结束后 10 日内上传甲方，同时上传“国家食品安全抽样检验信息系统”，并对数据进行核实确认，保证抽检结果准确无误。在批次抽样工作结束后 20 个工作日内出具检验报告。每超出 1 天扣当批次检验费 10%，超出 10 天扣除当批次全部检验费。所承担的所有检测品类、检测项目根据甲方要求时限完成样品采集工作，在全部抽检工作结束后 30 个工作日内出具综合性的检测分析报告。

10、中标供应商应按照采购方抽检监测计划安排，在规定时间内完成抽样检验任务，及时出具检验报告，将抽样检验数据按规定要求录入“国家食品安全抽样检验信息系统”，并按月提交抽检数据分析报告。

供应商擅自外包检验项目、未在 20 个工作日内完成承检工作并出具检测报告的,采购人有权拒付相关批次检验费用和项目余款,并解除合同。同时,按已完成检验项目所应支付费用 20%收取违约金,将剩余检验任务转包给其他供应商。

第四条 验收办法及要求:

甲方将适时对承检机构的抽样检验过程和结果依据国家市场监督管理总局制定的《食品安全抽样检验管理办法》进行技术性评估,对不符合《管理办法》规定的事项,应及时予以纠正、补正。甲方成立验收小组,按照采购合同的约定对乙方履约情况进行验收。验收时,应当按照采购合同的约定对履约情况进行确认。验收结束后,应当出具验收书,列明验收情况及项目总体评价,由验收双方共同签署。验收结果应当与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

第五条 违约责任

1、乙方未按本合同第三条(二)B款任一内容以及竞争性谈判文件中技术参数要求履行义务的,甲方有权决定延期履行或终止合同,并由乙方向甲方支付中标金额 5%的违约金;如甲方同意延期履行,乙方在甲方指定的延期履行期限内仍不能完全履行,双方终止合同,由乙方向甲方支付中标金额 10%的违约金。

2、甲方未按本合同第三条(一)B任一内容履行义务的,乙方有权决定延期履行或终止合同。

3、如出现样品损坏、失效等情况,由乙方承担相应责任。

4、乙方以任何形式泄露抽检信息以及数据,甲方将终止委托业务,乙方应承担相应的经济赔偿和法律责任。

5、同一批次样品的检验报告,在异地检验中出现不同结论时,由

甲方确定复检单位，最终复检结论与乙方首检结论一致的，视同有效；复检结论与乙方首检结论不一致的，则按照乙方出具虚假报告对待。乙方如出现出具虚假、错误检测数据和结论，给生产经营单位造成损失或在社会上造成不良影响的，乙方除向甲方支付合同总价款 20% 的违约金外，还应承担赔偿责任生产经营单位的经济损失和其他相关法律责任。

6、检验不合格产品生产经营企业提出复检申请的，复检结论与初检结论不一致的，复检费用由乙方承担。

7、在协议有效期内，如果乙方发生重大变故，影响到提供服务时，要在发生重大变故 7 日内以书面形式通知甲方，否则由此造成的一切损失由乙方承担。

8、乙方无正当理由未按时完成抽检工作，甲方除有权拒付项目余款外，乙方还应按合同总价款 10% 向甲方支付违约金。逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的经济损失由乙方承担。

第六条 不可抗力

甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由；在取得有关主管机关证明后，允许延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第七条 争议

1、双方在履行合同中发生的争议，应通过协商解决。如协商不成，可以直接向宁城县人民法院起诉。

2、在诉讼期间，除了必须在通过诉讼过程中进行解决的内容，合同其余内容继续履行。

第八条 合同补充、修改或变更

1. 双方协商一致，可以依法对本合同进行补充、修改或变更。
2. 对本合同的任何补充、修改或变更必须以书面形式进行。

3. 双方签订的补充协议以及修改或变更的条款与本合同具有同等法律效力。

第九条 合同生效及其它

1、本合同经甲乙双方签字并加盖公章后生效。

2、本合同一式五份，甲方三份，乙方一份、内蒙古浩顺项目管理有限公司一份。

3、合同内容如遇国家法律、法规及政策另有规定的，从其规定。

4、本合同未尽事宜，双方协商解决。

甲方：(盖章)

采购方法人代表或委托代理人：(签字)

开户银行：

开户账号：

联系电话：

2026年1月26日

乙方：(盖章)

供应方法人代表或供应商授权委托人(签字)：

开户银行：中国建设银行股份有限公司菏泽北城支行

开户账号：37050181630200000190

联系电话：0530-5960222

2026年1月26日

2026 年宁城县食品安全监督抽检食品类别及检验项目（第三包）

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	抽检项目	监督抽检 任务批次	单价 (元)	合计 (元)
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉素 B1、赭曲霉毒素 A	10	400	4000
			小麦粉	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、黄曲霉素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	7	400	2800
			挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉素 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)	3	400	1200
		其他粮 食	谷物加工 品	谷物加工 品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉素 B1、赭曲霉毒素 A	2	400	800
			谷物碾磨 加工品	玉米粉 (片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2	400	800
			谷物粉类	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	2	400	800
				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、合成着色剂(柠檬黄)	3	400	1200
			发酵面制 品	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)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群	3	400	1200

2	食用油、油脂及其	食用植	食用植物	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)	4	480	1920
				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)	4	480	1920
				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	2	480	960
				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	3	480	1440
				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)	1	480	480
				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	3	480	1440
				其他食用植物油	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)	5	480	2400
3	调料品	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	5	370	1850	
		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	5	370	1850	

					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				
酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般		氨基态氮、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	3	370	1110	
调味料	调味料酒	料酒	一般		氨基态氮(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	3	370	1110	
香辛料类	香辛料类	香辛料调味品油	一般		酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)	3	370	1110	
		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)、沙门氏菌	2	370	740	
		其他香辛料调味品	较高		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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌	2	370	740	
调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般		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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	2	370	740	

			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	370	740
	半固体复 合调味料	辣椒酱		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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	1	370	370
				一般	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	370	370
					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	2	370	740
		味精	味精	一般	谷氨酸钠	2	370	740
		食盐	普通食盐	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)	2	370	740
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2	450	900

			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、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、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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、商业无菌	12	450	5400
		熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、N-二甲基亚硝酸盐、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	3	450	1350
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]花、N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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	3	450	1350
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸盐计)、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、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	3	450	1350

5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1	430	430
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、丙二醇、商业无菌	4	430	1720
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	4	430	1720
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	4	430	1720
				乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	2	430	860
6	乳制品	乳制品	其他乳制品(浓缩乳品、乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2	430	860	
			奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌	2	430	860	
			包装饮用水	高	电导率、耗氧量(以 O2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO2-计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5	400	2000	

			果蔬汁类 及其饮料	果蔬汁类 及其饮料	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)、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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	5	400	2000
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、氯化物(以 HCN 计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	2	400	800
			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、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	5	400	2000
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	3	400	1200
			方便面	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)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3	400	1200
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	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)、甜蜜素(以环	3	400	1200

						己氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌				
			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)(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)、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	1	400	400	
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	3	400	1200	
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	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)、二氧化硫残留量、商业无菌	3	430	1290	
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、其他类冰	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2	450	900	

11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面米生制品(元宵)	较高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)	2	450	900
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	450	900
		速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	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、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、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	2	450	900
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类食品	干制薯类(马铃薯片)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	450	900
13	糖果制品	糖果	糖果	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)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	2	370	740
		巧克力及巧克力制品	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	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	2	370	740

				果冻	果冻	一般	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2	370	740
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	一般	一般	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、氟戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1	430	430
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	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、安赛蜜	15	430	6450
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	一般	酒精度、甲醛	4	350	1400
			葡萄酒	葡萄酒	较高	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	430	430
		其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	较高	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)、三氯蔗糖	1	430	430

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、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(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	6	370	2220
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)	1	370	370
				腌渍食用菌	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	1	370	370
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类	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、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(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2	370	740
			水果干制品(含干枸杞)	水果干制品	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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)、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、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	370	370

			果酱	果酱	一般	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	1	370	370
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	一般	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)、二氧硫化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	2	400	800
				其他炒货食品及坚果制品	一般	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)、二氧硫化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1	400	400
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1	370	370
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧硫化硫残留量、螨	1	370	370
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧硫化硫残留量、螨	1	370	370
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧硫化硫残留量、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	370	370

				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螯合着色剂(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	370	370
21	淀粉及淀粉制品	淀粉	一般	淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	4	400	1600
		淀粉制品	较高	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,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	10	400	4000
22	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、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	10	430	4300
		糕点	较高	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	0	430	0

						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				
		粽子	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	0	430	0	
			腐竹、油皮及其再制品	较高		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Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	3	430	1290	
23	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	较高	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、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	430	4300	
				一般	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)、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)	6	380	2280	
24	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	一般	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)、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)	3	380	1140	

				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)	1	380	380
	肉制品 (自制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以Cr计)		1	380	380
	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		1	380	380
	餐具	复用餐具	复用餐具 (餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群		37	350	12950
			复用餐具 (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		2	350	700
25	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	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、噻乙醇、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(组含量)		7	450	3150

25	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	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)	7	450	3150
				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)	5	450	2250
			鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、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)	2	450	900	
		蔬菜	豆类	豆芽	较高	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SO2计)	5	370	1850
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3	370	1110
			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、甲拌磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	5	370	1850

				葱	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、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、乙硫甲胺磷	5	370	1850
	芸苔属类蔬菜			菜薹	较高	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、联苯菊酯、噻虫胺	5	370	1850
	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、氟虫脲、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、乙硫甲胺磷	5	370	1850
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙硫甲胺磷	5	370	1850
				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脲、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	6	370	2220
				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、氟虫脲、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、噻虫胺、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	6	370	2220

			较高	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、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、噻虫啉、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	6	370	2220
		茄果类蔬菜	较高	辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、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、噻虫啉、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	5	370	1850
			较高	甜椒	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫啉、氧乐果	3	370	1110
		瓜类蔬菜	较高	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、噻虫啉、氧乐果、乙螨唑、乙硫甲胺磷、异丙威	5	370	1850
		豆类蔬菜	较高	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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫啉、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	3	370	1110
			较高	菜豆	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、乙硫甲胺磷	4	370	1480

		食荚豌豆	较高	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1	370	370
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、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	370	740
		萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	2	370	740
		胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	2	370	740
		姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、二氧硫化硫残留量	5	370	1850
	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	2	430	860
		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	2	430	860

水产品	水产品	海水产品	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	1	430	430
			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	1	430	430
			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	1	430	430
	贝类	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	1	430	430	
		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)	1	430	430	
	水果类	仁果类水果	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	4	400	1600
			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	4	400	1600

25

		枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氟戊菊酯和S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	2	400	800
核果类水果		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	2	400	800
		油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2	400	800
		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、敌敌畏、联苯肼酯	2	400	800
柑橘类水果		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、克百威	2	400	800
		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、乙酞甲胺磷	2	400	800
浆果和其他小型水果	水果类	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、氯唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	3	400	1200

