

2023 年度登封市食品安全抽检项目

委托协议

甲方：登封市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：河南省诚建检验检测技术股份有限公司（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规的规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就“登封市市场监督管理局 2023 年度登封市食品安全抽检项目（项目编号：登封采购-2023-58）”有关事宜协商一致，共同达成如下协议：

一、项目的服务内容、服务周期、服务地点及质量要求

1、服务内容：2023 年度登封市食品安全抽检项目第三包段，详见招标文件《登封市 2023 年食品安全监督抽检计划表》。

2、服务周期：自签订合同之日起到 2023 年登封市食品安全抽检工作全部完成。

3、服务地点：登封市境内。

4、质量要求：符合国家、行业及专业现行标准。

二、合同价款

1、本合同价款为：大写：叁拾万肆仟贰佰元整，



小写：304200.00 元。

2、合同价款包含本次招标服务内容及与之相关的各种采样费、安装费、运费、装卸费、检验检测费、质量监测费、人工费、机械费、各项税费、保险费、意外事故、验收等全部费用。

付款方式：向财政部门申请拨款，财政资金到账后，3个工作日内支付不低于合同金额 50%的预付款，全部抽检任务完成且验收合格后，按上述程序和日期支付至合同金额的 100%。

3、提交检验报告书时间：自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告。纸质版报告应为一式五份，若延期提交检验报告书，乙方每天应向甲方缴纳合同金额的千分之一作为违约金。因不可抗力力所导致提交检验报告书延迟等按照《中华人民共和国民法典》有关条文处理。

三、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》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担抽检工作。

2. 按照所中标包段的食品安全抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。检测周期为 20 天左右，抽检地点覆盖城市、农村、城乡结合部等不同区域；抽样环节覆



盖生产加工、流通、餐饮、网络销售等不同业态；抽检产品应覆盖小作坊、小经营店、小摊点等。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品安全检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

5. 食品安全抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，并不得泄露抽检数据。

6. 每个抽检周期结束前报送食品抽检检测结果，每半年报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存 6 个月有特殊需求的，按甲方要求执行。最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期，异议期满后全部交甲方处理。

四、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，每日 24 小时开机，代表甲方处理食品安全抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品安全抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。

3. 对乙方食品安全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. 有权利对乙方食品安全抽检行为进行考核。

6. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

9. 乙方如不及时报送抽检结果，甲方有权终止与乙方的检测服务委托协议。

五、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，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限上报。

3. 根据甲方要求制订食品安全抽检计划，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安全抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。

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，就食品安全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. 有义务保守检测工作的相关秘密。

9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10. 有权向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

12. 抽检人员必须固定，并到甲方备案，不得随意变更。乙方须现场上传抽检数据，乙方每个抽检周期食品检验种类、品种、项目和批次服从甲方安排。

13. 乙方若出现抽样单错误，及时修正错误并协调处理，处三倍单批次罚款，若报告书出现错误，处五倍单批次罚款。若出具虚假报告立即终止合同，同时按法律追究刑事责任。

六、抽检工作中产生的费用支付

食品安全抽检工作中产生的费用，由乙方先行垫付。乙方在抽检工作全部结束后向甲方提交法定的结算票据，并按财务结算程序进行落实。

七、违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品安全抽检工作，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式三份，甲乙双方各执一份，政府采购主管部门备案一份。

八、合同订立

1、签约时间：2023 年 6 月 30 日

2、签约地点：甲方办公室

九、合同生效及其他

1、本合同一式贰份，甲、乙双方各壹份。

2、本合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖单位公章之日起生效，未尽事宜另行协商解决。

甲 方（盖章）：

法定代表人：

委托代理人：



电 话： 0371-62862108

开户名称： 登封市市场监督管理局

开户银行： 工行登封支行

账 号： 1702026109200277322

单位地址： 登封市少林大道 26 号

乙 方（盖章）

法定代表人

委托代理人



电 话： 13592663991

开户名称： 河南省诚建检验检测技术股份有限公司

开户银行： 交通银行郑州城东北路支行

账 号： 411060100018170153745

单位地址： 郑州市惠济区新城路 17 号睿谷创新中心 2 区 12 号楼

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	三包段 390 批次		
							告成 150	颍阳 100	大冶 140
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、黄曲霉毒素 B1	1	1	1
		小麦粉	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、 黄曲霉毒素 B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	1	1	1
		挂面	挂面	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 B1	1		1
2	食用油、其 油脂及其 制品	其他粮食 加工品	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		1	1
		食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	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	1	1	1
				玉米油	高	酸值/酸价、黄曲霉毒素 B1、铅 (以 Pb 计)、苯并 [a] 芘、特丁基 对苯二 酚 (TBHQ)			1
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基态氮、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、菌落总数、大肠菌群 总数 (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	1		1
		食醋	食醋	食醋	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 基氨基磺酸盐计)、菌落总数、大肠菌群	1		1
		调味料	固体复合 调味料	鸡粉、鸡 精调味料 其他半固 体调味料	一般	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 (以环己基氨基磺酸盐计)	1	1	1
4	肉制品	预制肉制 品	腌腊肉制 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)、合成着色剂			1
			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)、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)、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 杆菌 (以 Pb 计)、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)、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	1		1
			液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	1		1
5	乳制品	乳制品	液体乳	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	1		1
6	饮料	饮料	包装饮用 水	饮用天然 矿泉水	高	界限指标、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、 铜绿假单胞菌	1	1	1

7	方便食品	方便食品	调味品	调味品	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）、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	5		5	10
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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1	1	1	3
9	罐头	罐装水产品	水产动物罐头	水产动物罐头	一般	组胺、铅（以 Pb 计）、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）、铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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）、	1			1
10	冷冻食品	冷冻食品	冷冻食品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌			5	5
11	速冻食品	速冻食品	速冻食品	速冻食品	较高	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）	1			1
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	肉制品	膨化食品	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）、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	1			1
13	糖果和巧克力	糖果和巧克力	糖果	膨化食品	较高	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	2	2		4
14	糖果和巧克力	糖果	糖果	糖果	一般	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	5	5		10
15	酒类	白酒	白酒	白酒、白葡萄酒、白葡萄酒	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			3	3
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 NaNO2 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、防腐剂的混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2			2
17	水果制品	蜜饯	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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）、防腐剂的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）、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	2	2		4
18	果酱	果酱	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	2	1		3

17	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、再制蛋)	开心果、杏仁、扁桃仁、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)、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	1	3		4
18	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、商业无菌	5			5
19	食糖	食糖	白糖	白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		1		1
			赤砂糖	赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	2			2
			冰糖	冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨			2	2
			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	2	12
20	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	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)、二氧化硫残留量	7	5		12
21	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	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	5		3	8
			月饼	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、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	3			3
22	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、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	5	5	5	15
23	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)	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)	5	3	5	13
		肉制品(自制)	酱卤肉制品	酱卤肉制品	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	5	5	5	15
		调味品(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	高	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	5	4	4	13
		调味品(自制)	调味料(自制)	花生制品(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	3	3	3	9
23	餐饮食品	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	5	5	5	15

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

薯芋类蔬菜	姜	较高	铅 (以 Pb 计)、吡虫啉、敌氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氧菊酯和高效氯氟菊酯				4	4	4	12
水果类	热带和亚热带水果	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪				2	2	2	6
鲜蛋	鲜蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脒				3	3	3	9