

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：中检集团中原农食产品检测（河南）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一包段，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：贰拾柒万玖仟捌佰元整，

小写：279800.00 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：

开户名称： 中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司

开户银行： 中国银行股份有限公司郑州金水支行营业部

账 号： 262478967666

单位地址： 郑州市金水区民航路 17 号院办公楼 5-9 层



登封市 2023 年食品安全监督抽检计划表

第一包段：

序号	食品 大类	食品亚 类	食品 品种	食品细类	风险 等级	检验项目	一包段 360 批 次
	(一 级)	(二 级)	(三 级)	(四级)			嵩阳西 片区
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 B ₁	3
		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 B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	3
		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 B ₁	1
		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	4
2	食用 油、 油脂 及其 制品	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
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				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	
				大豆油	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）	
				食用植物调和油	高	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	
				其他食用植物油	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）	

3	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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	2
		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）、三氯蔗糖、菌落总数	2
		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）、菌落总数、大肠菌群	2
		食盐	食用盐	普通食用盐	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
				低钠食用盐	一般	氯化钾、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）	
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（胭脂红）、氯霉素	3
		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）、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	4
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 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）、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
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、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	3
				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	2
				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	2

						肠菌群、霉菌、酵母	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2
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）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3
				饮用纯净水	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	
				其他类饮用水	高	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	
			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）、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）、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	3
			固体饮料	固体饮料	一般	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）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
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）、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	9
8	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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）、商业无菌	5
			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）、商业无菌	5
9	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	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
10	速冻食品	速冻调制食品	速冻调制肉制品	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）、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	5

11	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	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、氰戊菊酯和 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、呋虫胺	5
12	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	10
13	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	10
			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	5
14	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	5
				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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
15	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	5
16	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自	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）	10
			包子（自	包子（自	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾	

			制)	制)		盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)	20
		肉制品 (自制)	熟肉 制品 (自制)	肉冻、皮冻 (自制)	高	铬(以Cr计)	5
			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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	10
		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	15
		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B ₁	10
		餐饮具	复用 餐饮具	复用餐饮具 (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	50
				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	
		焙烤食品 (自制)	焙烤 食品 (自制)	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	10
		17	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高
牛肉	高					五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、克伦特罗、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地塞米松	5
羊肉	高					呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考	4
禽肉	鸡肉			高	氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、尼卡巴唑	5	

			禽副 产品	羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氧嗪、克伦特 罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	3
	蔬菜	豆芽	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 SO ₂ 计）	5	
		鳞茎 类蔬 菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、啉 虫脒、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、六六六、水胺 硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	6	
		叶菜 类蔬 菜	大白菜	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、甲胺磷、甲拌磷、乐 果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	7	
		茄果 类蔬 菜	辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、啉虫脒、甲胺磷、克 百威、噤虫胺、氧乐果	5	
		瓜类 蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啉虫脒、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、噤虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异 丙威	3	
		豆类 蔬菜	豇豆	较高	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、克百威、乐果、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯 氟菊酯、灭蝇胺、噤虫胺、噤虫嗪、氧乐果、 乙酰甲胺磷、水胺硫磷	10	
		根茎 类和 薯芋 类蔬 菜	姜	较高	铅（以 Pb 计）、吡虫啉、敌氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑 磷、噤虫胺、噤虫嗪、氧乐果	10	
	水产品	淡水 产品	淡水虾	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因 代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星	5	
		贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉 素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢 物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五 氯酚酸钠（以五氯酚计）	2	
		其他 水产 品	其他水产品	高	孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃 西林代谢物、恩诺沙星 ^a 、磺胺类（总量）	3	
	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	5	
			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		
		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）		
			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		
			油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯 醚甲环唑		
		柑橘 类水	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、水胺硫磷、氧乐果、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、毒死蜱、	5	

		果			联苯菊酯		
			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		
			柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑		
			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、狄氏剂、氯唑磷		
		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、戊菌唑、吡虫啉	5	
		热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	5	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	5
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、嘧菌酯	5
备注		预包装食品抽检环节含 10 批次小作坊，具体以《登封市食品小作坊名单》为准，实现全覆盖。（嵩阳小作坊 8 家）					