

卢氏县市场监督管理局 2025 年食品第三方抽检机构服务（第一标段）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）奥迈检测有限公司（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 2025 年食品安全监督抽样检测业务（第一标段）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 2025 年食品安全监督抽样检测业务工作（第一标段）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 2025 年食品第三方抽检机构服务项目（第一标段）。

2. 食品抽检种类：普通食品、餐饮食品、食用农产品等共计 450 批次食品检验，具体检验项目及种类批次等详见附件 1。

3. 抽检经费及结算方式：

（一）成交价为：248000.00（大写：贰拾肆万捌仟元整），抽样检验费根据所检项目及数量而定。

（二）结算方式：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。

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 2025 年食品安全监督抽样检测服务项目（第一标段）。

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，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，甲方有权随时中止合同，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 2025 年食品安全监督抽检（第一标段）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：

联系人：

联系电话：15839800136

2025 年 7 月 16 日

乙方：（盖章）

负责人签字：陈辉

联系人：

联系电话：18053049891

2025 年 7 月 16 日

食品小类	风险等级	检验项目	抽检 批次	备注
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	2	
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	2	
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	1	
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）、二氧杂硫残留量	1	
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）	2	

3	调味品	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、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)	1	
		食用植物油调和油	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)、乙基麦芽酚	1	
		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	1	
4	肉制品	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)、三氯糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	
		食盐	一般	钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、氯化钠、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(胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、霉菌素	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	2	

				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、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、单核细胞增生李斯特氏菌、商业无菌、磷酸盐		
			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	1
5	乳制品		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	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、甜蜜素、阿斯巴甜、安赛蜜	1
			包装饮用水（大桶水）	较高	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	2
6	饮料		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、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
			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	2

				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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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）		
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	2	
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	速冻面食	一般	过氧化值、铅	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）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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）、二氧硫化硫残留量、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	1	

				肠菌群、霉菌、酵母		
14	茶叶及其相关制品	茶叶	一般	铅 (以 Pb 计)、草甘膦、啉虫脒、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)、啉虫脒、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	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	
		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	
		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	
16	蔬菜制品	食用菌制品 (干制)	一般	铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、总汞 (以 Hg 计)、甲基汞 (以 Hg 计、无机砷 (以 As 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	
17	水果制品	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	
		蜜饯	较高	铅、脱氢乙酸及其钾盐 (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	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	2	
19	蛋制品	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	
20	食糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨	1	
21	水产制品	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	
	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	1	仅即食类蛤蜊菌落总数和大肠菌群
22	淀粉及淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量	4	
	其他淀粉制品（粽子凉粉）	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	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、厌氧菌及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、维生素B ₁ 、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）	5	
	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	1	市售性食品需标注

					检验报告
				(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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌)	
	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、日落黄)、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)	4 节令性食品节期出 检验报告
24	豆制品	较高	非发酵性豆制品(豆腐、豆皮、油皮、腐竹等)	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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、蛋白质、碱性嫩黄、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	2
25	蜂产品	高	蜂蜜	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、双甲脒、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、诺氟沙星、氧氟沙星	2
27	畜禽肉及副产品	高	猪肉	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	5
		高	牛肉	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	3
		高	羊肉	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
		高	禽肉(鸡肉)	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	5
28	水产品	高	淡水产品(淡水鱼)	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	2

					计)、集集力星、集集力星、甲磺唑	
		淡水产品(淡水虾)	高		集集力星、集集力星、集集力星	2
		海水产品(海水虾)			二氯化硫磺残留量、拟为性盐基复、孔雀石绿、集集力星、集集力星	
		鲜蛋(鸡蛋)	高		甲磺唑、甲磺唑、多西环素、集集力星、集集力星、集集力星、总 量)、多西环素、沙拉沙星	7
29	鲜蛋	其他禽蛋	较高		呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素。	3
		鳞茎类蔬菜(韭菜)	较高		毒死蜱、镉(以Cd计)、腐霉利、敌敌畏、集集力星和集集力星	4
		鳞茎类蔬菜(葱)	较高		噻虫嗪、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、三唑啉	2
		豆类蔬菜(菜豆)	较高		噻虫嗪、毒死蜱、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷	5
		豆类蔬菜(豇豆)	较高		倍硫磷、灭蝇胺、噻虫嗪、毒死蜱、甲基异柳磷、甲氨基阿维菌素苯甲 酸盐、水胺硫磷	2
30	蔬菜	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)	7
		根茎类和薯芋类 蔬菜(姜)	较高		铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以Cd计)、克百威、吡虫啉、 甲胺磷、敌敌畏	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、氧乐果、菊酯和高效氯氟 氰菊酯、涕灭威	3
		茄果类蔬菜(甜椒)	较高		噻虫嗪、噻虫嗪、阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱	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、甲拌磷	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	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、氟虫氰	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	3	
	仁果类 (苹果、梨)	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、	15	
	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、氟虫氰	3	
	热带和亚热带水果 (芒果)	较高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、吡虫啉、戊唑醇、苯醚甲环唑、噻虫嗪、噻虫胺	5	
	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)	1	
	热带和亚热带水果 (龙眼)		二氧化硫残留量、克百威、氧乐果、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯	2	
	热带和亚热带水果 (番木瓜)		噻虫胺、噻虫嗪、乙醚甲胺磷	1	
	柑橘类水果 (柑、橘)	较高	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氟氯菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威	7	
	柑橘类水果 (橙)		联苯菊酯、氯唑磷、丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷	2	
	柑橘类水果 (柚)		氯唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、克百威	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	1	
	浆果和其他小型水果 (草莓)	较高	烯酰吗啉、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	

		桃)							
		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。	37			
32	生干坚果与籽类	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B ₁ (重点品种:花生)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	5		仅花生检测黄曲霉毒素B ₁	
		煎炸过程用油	高		酸价(KOH)、极性组分	7			
		油炸面制品	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		苯甲酸及其钾盐(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		生湿面制品不检测糖精钠	
		花生制品(自制)	较高		黄曲霉毒素B ₁	5			
		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			
33	餐饮食品	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)	5			
		熏烧烤肉类(自制)	较高		N-二甲基亚硝酸盐、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	5			
		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(以脱氢乙酸计)、防腐剂和混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、	5			
		奶茶(自制)	较高		脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	3			

	凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	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。	86	
合 计（批次）		450			

附件 2

2025 年__季度食品抽检合格样品再利用调查表

填报日期： 年 月 日

填报公司（加盖公章）：

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			

