

四、符合性审查证明材料

4.1 投标分项报价表

2026 年长葛市食品安全抽检计划表

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	监督抽检项目	单价 (元)
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	较高	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B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	679.2
						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 、赭曲霉毒素A	679.2
			大米	较高	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 、赭曲霉毒素A	679.2
						铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)	679.2
			挂面	较高	较高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、苯并[a]芘、邻苯二甲酸酯、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂)	679.2
						铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)	679.2
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	较高	较高	苯并[a]芘、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	679.2
						铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)	679.2
			其他谷物碾磨加工品	较高	较高	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)	679.2
						铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、总汞 (以Hg计)、无机砷 (以As计)	679.2
			生湿面制品	较高	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、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂)	679.2
						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)、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、合成着色剂 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂)	679.2

192

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	监督抽检项目	单价 (元)
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	花生油	较高	较高	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)、铅 (以Pb计)	679.2
						酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	679.2
						酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	679.2
			菜籽油	较高	较高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	679.2
						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 (TBHQ)、乙基麦芽酚	679.2
						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)	679.2
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	较高	较高	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)	679.2
						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)	679.2
						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)	679.2
			其他食用植物油	较高	较高	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)	679.2
						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)	679.2
						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)	679.2
3	调味品	调味品	酱油	一般	一般	氨基态氮、全氮 (以氮计)、铵盐 (以氨基态氮的百分比计)、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群	679.2
						氨基态氮、全氮 (以氮计)、铵盐 (以氨基态氮的百分比计)、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群	679.2
						氨基态氮、全氮 (以氮计)、铵盐 (以氨基态氮的百分比计)、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数、大肠菌群	679.2
			食醋	一般	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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数	679.2
						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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数	679.2
						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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、菌落总数	679.2

193

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	监督抽检项目	单价 (元)
1	调味品	调味品	调味料酒	料酒	一般	自用量占其最大使用量的比例之和、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、大肠菌群	679.2
						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 (以环己基氨基磺酸钠计)、三氯蔗糖	679.2
			香辛料类	其他香辛料	一般	酸值/酸价、过氧化值	679.2
						铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、苯并[a]芘、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、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂)	679.2
			其他香辛料	其他香辛料	一般	铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、苯并[a]芘、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、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂)	679.2
						铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、苯并[a]芘、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、苋菜红、亮蓝、靛蓝、合成着色剂)	679.2
		调味品	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅 (以Pb计)、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮 (以N计)	679.2
						铅 (以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸钠、咖啡、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	679.2
			半固体复合调味料	坚果与籽类的泥 (酱)	一般	二氯化砷	679.2
						酸值/酸价、过氧化值、铅 (以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁	679.2
			辣椒酱	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 (以环己基氨基磺酸钠计)、二氧化硫残留量	679.2
						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 (以环己基氨基磺酸钠计)、二氧化硫残留量	679.2

194

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	监督抽检项目	单价 (元)
1	调味品	调味品	其他半固体调味料	其他半固体调味料	一般	自用量占其最大使用量的比例之和	679.2
						铅 (以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸钠、咖啡、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜	679.2
			其他液体调味料	其他液体调味料	一般	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)、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜	679.2
						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)、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、蔗糖钠 (以蔗糖计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸钠计)、安赛蜜	679.2
			味精	味精	一般	谷氨酸钠	679.2
						谷氨酸钠	679.2
		调味品	普通食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、碘 (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)	679.2
						氯化钠、碘 (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)	679.2
			低钠食用盐	低钠食用盐	一般	氯化钠、碘 (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)	679.2
						氯化钠、碘 (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)	679.2
			风味食用盐	风味食用盐	一般	氯化钠、碘 (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)	679.2
						氯化钠、碘 (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)	679.2

195

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	监督抽检项目	单价(元)
			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)、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	679.2
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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	679.2
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	锡(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(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、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	679.2
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝酸盐、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)、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	679.2
			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(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、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	679.2
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐、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(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、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	679.2
			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(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、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	679.2

196

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	监督抽检项目	单价(元)
			巴氏杀菌乳	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、霉菌、酵母	679.2
			灭菌乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂肪固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌、霉菌、酵母	679.2
		液体乳	高温灭菌乳	高温灭菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、霉菌、酵母	679.2
			乳粉	乳粉	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	679.2
			乳粉	乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	679.2
5	乳制品	乳制品	乳清粉	乳清粉	高	蛋白质、三聚氰胺	679.2
			乳清粉	乳清粉	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	679.2
			乳清粉	乳清粉	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	679.2
			乳清粉	乳清粉	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	679.2
			乳清粉	乳清粉	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	679.2
6	饮料	饮料	包装饮用水	包装饮用水	一般	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、锡(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镉、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	679.2

197

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	监督抽检项目	单价(元)
			饮用纯净水	饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、锡(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	679.2
			其他类饮用水	其他类饮用水	较高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、锡(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	679.2
		果味饮料	果味饮料	果味饮料	一般	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、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	679.2
		蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氧化物(以BCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	679.2
		碳酸饮料(汽水)	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、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	679.2
		茶饮料	茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数	679.2
		固体饮料	固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氧化物(以BCN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)、安赛蜜、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、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)、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	679.2
		其他饮料	其他饮料	其他饮料	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)、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)、安赛蜜、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、阿斯巴甜、菌落总数	679.2

198

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	监督抽检项目	单价(元)
			方便食品	方便食品	较高	己基氨基磺酸盐计)、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	679.2
			方便食品	方便食品	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	679.2
			方便食品	方便食品	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	679.2
			方便食品	方便食品	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	679.2
			方便食品	方便食品	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	679.2
			方便食品	方便食品	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)、糖精钠(以糖精计)、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、靛蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
7	方便食品	方便食品	方便食品	方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
			方便食品	方便食品	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)、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、靛蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
			方便食品	方便食品	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)、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、靛蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
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)、蔗糖素(以环己基氨基磺酸盐计)、糖精钠(以糖精计)、二氯化硫残留量、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	679.2

199

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	监督抽检项目	单价(元)
						葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、锡(以Sn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)、商业无菌	679.2
				水产动物类罐头	一般	组织胺、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	679.2
				果蔬类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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	679.2
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	679.2
				食用菌罐头	较高	铅(以Pb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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	679.2
				其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	679.2
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	一般	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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、相同着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	679.2
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米生制品		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、胭脂红)	679.2
				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、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2

200

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	监督抽检项目	单价(元)
						过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、锡(以Sn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(以亚硝酸钠计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	679.2
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	速冻调制食品	一般	挥发性基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、二氧化硫残留量	679.2
				速冻水产品	一般	铅(以Pb计)	679.2
				速冻水果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)	679.2
				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B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、组织胺、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量	679.2
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)	679.2
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	薯泥(薯类)	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)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量	679.2
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
13	糖果制品	糖果制品	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、西德那非、他达拉非、酚丁、双酚A、双酚D、脱乙酰比沙可啶	679.2

201

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	监督抽检项目	单价(元)
						巧克力、巧克力制品、可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	
						铅(以Pb计)、沙门氏菌	679.2
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	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、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、沙门氏菌、双酚A、双酚D、脱乙酰比沙可啶	679.2
				速溶茶类、其他含茶制品	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-氟戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、啉虫脲、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	679.2
				含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	679.2
				枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、毒菌	679.2
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脲、三唑磷、毒菌	679.2
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脲、三唑磷、毒菌	679.2
14	茶叶及相关制品	代用茶	代用茶	苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脲、三唑磷、毒菌	679.2
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啉虫脲、三唑磷、毒菌	679.2

202

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	监督抽检项目	单价(元)
						白葡萄酒、白葡萄酒(液态)、白葡萄酒(原酒)	
						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、组织	679.2
15	酒类	发酵酒	葡萄酒	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)	679.2
				啤酒	一般	酒精度、甲醛	679.2
				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、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、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同着色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、组织	679.2
				配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西德那非、豪美西地那非、硫代地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、非那非、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、非那非、西德那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、组织	679.2
				其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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	679.2
				其他蒸馏酒	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	679.2
16	蔬菜制品	蔬菜制品	蔬菜干制品	其他蔬菜干制品	较高	酒精度、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	679.2
				蔬菜干制品	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)、阿斯巴甜、安赛蜜、组织、三氯蔗糖、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、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	679.2

203

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	监督抽检项目	单价(元)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	
				其他蔬菜制品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	679.2
				干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲氨基(以Hg计)、无机砷(以As计)	679.2
				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	679.2
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	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)、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、苋菜红、胭脂红、诱惑红、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	679.2
				水果干制品	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡虫啉、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、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、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	679.2
				果酱	一般	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、二氧化硫残留量	679.2
				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B ₁ 、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、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	679.2
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	花生制品	花生制品	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B ₁ 、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、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	679.2

204

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	监督抽检项目	单价(元)
			再制蛋	再制蛋	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B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	679.2
				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	679.2
				再制蛋	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	679.2
				再制蛋	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	679.2
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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	679.2
				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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	679.2
				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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	679.2
				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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	679.2
20	可及焙烤咖啡	可及焙烤咖啡	可及焙烤咖啡	可及焙烤咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A	679.2
				可及焙烤咖啡	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	679.2
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	679.2
				白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	679.2
				赤砂糖	一般	蔗糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				赤砂糖	一般	蔗糖分、不溶于水杂质、干燥失重、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、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				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、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				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、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)	679.2

205

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	监督抽检项目	单价(元)
			方糖	方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	679.2
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	679.2
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	679.2
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	679.2
22	水产制品	水产制品	干制水产品	干制水产品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				干制水产品	较高	过氧化值(以脂肪计)、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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、葡萄糖、水分、氮	679.2
				淀粉	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、葡萄糖、水分、氮	679.2
				淀粉	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、葡萄糖、水分、氮	679.2
				淀粉	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、葡萄糖、水分、氮	679.2

206

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	监督抽检项目	单价(元)
			其他淀粉制品	其他淀粉制品	较高	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、胭脂红、日落黄、诱惑红、喹啉黄、赤藓红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				其他淀粉制品	较高	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、胭脂红、日落黄、诱惑红、喹啉黄、赤藓红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				其他淀粉制品	较高	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、胭脂红、日落黄、诱惑红、喹啉黄、赤藓红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
				其他淀粉制品	较高	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、胭脂红、日落黄、诱惑红、喹啉黄、赤藓红、苋菜红、胭脂红、喹啉黄、赤藓红)	679.2
24	糕点	糕点	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)、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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、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	679.2
				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)、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)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、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	679.2

207

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	监督抽检项目	单价(元)
			剂				
			食品用香精	一般	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	679.2
			明胶	较高	一般	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	679.2
			糖精钠	一般	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	679.2
			环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	一般	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液计)、重金属(以Pb计)、砷(As)	679.2
			碳酸钠	一般	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)、干燥减量(以Na ₂ CO ₃ 计)、以湿基计、以干基计、氯化物(以NaCl计)、铁(Fe)、铜(Cu)、镍(Ni)、铬(Cr)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)	679.2
		单一食品添加剂	碳酸氢钠	一般	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)	679.2
			焦糖色	一般	一般	吸光度E-(610nm)、氮素(以N计)、二氧化硫(以SO ₄ 计)、4-甲基咪唑、砷(以As计)、总砷(以S计)、总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)	679.2
			蜂蜡	一般	一般	过氧化值、酸值(以KOH计)、皂化值(以KOH计)、熔程、甘油和其他金属、铜、铅、巴西那群蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本木脂、松脂和皂质	679.2
			红曲米	一般	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、菌落数150个/100目、通过率、总砷(以As计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	679.2
			红曲红	一般	一般	色价E ₁ (495±10 nm、干燥减量、铜(Pb)、砷(As)	679.2
			红曲黄色素	一般	一般	色价E ₁ (476±10 nm、干燥减量、灼烧残渣、铜(Pb)、总砷(以As计)	679.2
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)	679.2
		食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	一般	铅(Pb)、砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	679.2
31	畜肉类及副产品	畜肉类及副产品	猪肉	猪肉	高	挥发性基氮、吡嗪酮代谢物、吡嗪西林代谢物、氯霉素、克林特罗、苯基多巴胺、沙丁胺醇、乙醚、恩诺沙星、替米普星、磺胺类、总砷、甲氧苄啶、氯霉素等、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙酮、林可霉素、土霉素(金霉素)/四环素(组合含量)、水	679.2

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	监督抽检项目	单价(元)
						分	
				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、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟米尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、信他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、氟尼辛	679.2
					高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟米尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	679.2
					高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	679.2
					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、氯氧沙星、地喹沙星、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、氟米尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴啶、环丙氟喹、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	679.2
			禽肉				
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氯氧沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟米尼考、多西环素、甲硝唑	679.2
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氯氧沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氟喹、地喹沙星、洛美沙星、达氟沙星	679.2
			畜副产品				
				猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙喹、双氯芬酸	679.2
				牛肝	高	克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	679.2
				羊肝	高	克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	679.2
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	679.2
				牛肾	高	克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	679.2
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	679.2
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克林特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	679.2
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氯氧沙星、恩诺沙星、环丙氟喹	679.2

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	监督抽检项目	单价(元)
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	679.2
			豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸酯(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₃ 计)、总汞(以Hg计)	679.2
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)	679.2
					较高	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、内环烯、毒死蜱、甲拌磷、甲基拌磷、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、乙酯甲胺磷、氟虫脲、乐果	679.2
					较高	铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、吡唑啉酮、噻霉酮、甲拌磷、甲拌磷、克百威、吡啶类杀虫剂和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、辛硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
32	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Cd计)、锡(以Cd计)、锡(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫脲、噻霉酮、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	679.2
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、噻虫嗪、毒死蜱、氟虫脲、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	锡(以Cd计)、阿维菌素、噻虫嗪、敌敌畏、噻虫啉、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、甲基拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
			芥菜		较高	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯氧甲拌磷、敌敌畏、噻虫啉、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫脲、甲拌磷、甲基拌磷、噻虫啉、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、噻虫嗪、三唑磷、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
					较高	阿维菌素、噻虫啉、噻虫脒、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、膈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
				油麦菜	较高	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、信硫脲、噻虫啉、吡啶类杀虫剂、丙溴磷、敌敌畏、噻虫啉、毒死蜱、呋虫胺、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、乙酯甲胺磷	679.2
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、锡(以Cd计)、信硫脲、噻虫啉、吡啶类杀虫剂、丙溴磷、敌敌畏、噻虫啉、毒死蜱、呋虫胺、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、乙酯甲胺磷	679.2

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	监督抽检项目	单价(元)
						氯氟氰菊酯、噻虫嗪、噻虫啉、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷、氟虫啉	
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑啉酯菌、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、噻虫啉、霜霉病和霜霉病酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、信硫磷、噻虫嗪、吡唑啉酯菌、毒死蜱、噻虫啉、噻虫啉、氧乐果、氟虫啉	679.2
			瓜菜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶虫脒、敌敌畏、毒死蜱、噻虫啉、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、噻虫嗪、噻虫啉、霜霉病和霜霉病酸盐、丙氧威	679.2
				菜豆	较高	吡唑啉酯菌、毒死蜱、阿维菌素、信硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、天蛾毒、蚜虫毒、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、信硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫脒、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、天蛾毒、蚜虫毒、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酯甲胺磷	679.2
				食荚豌豆	较高	吡唑啉酯菌、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、天蛾毒、噻虫啉、啉啉吗啉、氧乐果、乙酯甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪	679.2
				马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、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、噻虫啉、乙酯甲胺磷、二氯化硫残留量	679.2
				甘薯	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、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、噻虫啉、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	679.2
			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、菌核病、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	679.2
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑啉酯菌、敌敌畏、毒死蜱、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、咪唑啉和咪唑啉衍生物、噻虫啉、噻虫啉、二氯化硫残留量	679.2
				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、噻虫啉、氧乐果、噻虫啉	679.2

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	监督抽检项目	单价(元)
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪唑啉酮和咪唑啉酮盐、涕灭威	679.2
			去皮蔬菜	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)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)	679.2
33	水产品	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	679.2
				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)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星	679.2
				高		镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	679.2
				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、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、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	679.2
			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、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、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	679.2
				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、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	679.2
				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)	679.2
			贝类	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)	679.2
				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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星	679.2
			其他水产品	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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星	679.2
34	水果类	水果类	仁果类	较高		敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	679.2
			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	679.2

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	监督抽检项目	单价(元)
						环唑、咪唑啉酮和咪唑啉酮盐、噻虫啉、乙腈唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素	
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脲、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	679.2
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、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、噻虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	679.2
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫啉	679.2
			浆果和其他小型水果	荔枝	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、敌敌畏、2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏	679.2
				柠檬	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯唑磷、噻虫啉、噻虫啉、多菌灵、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫啉、水胺硫磷、乙腈唑、氯唑磷、毒死蜱	679.2
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、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、乙腈甲胺磷	679.2
				葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、肟霉威和肟霉威盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、氯吡啶、联苯菊酯、氯唑磷、噻虫啉	679.2
				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯啶吡啶、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙腈甲胺磷	679.2
			热带和亚热带水果	猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑啉酮	679.2
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫啉、戊唑醇、氧乐果、乙腈甲胺磷	679.2
				桑葚	较高	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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸钠计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、组胺	679.2
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑啉酮、氟虫脲、腈苯唑、吡虫啉、噻虫啉、噻虫啉、联苯菊酯、百菌清、氯唑磷、噻虫啉、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	679.2
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑啉酮、噻虫啉、乙腈甲胺磷、吡虫啉、噻虫啉、噻虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	679.2

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	监督抽检项目	单价(元)
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	679.2
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氟菊酯	679.2
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啉虫脲、阿维菌素、纽甜	679.2
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、氟虫脲	679.2
				番木瓜	较高	三氯蔗糖、多菌灵、苯醚甲环唑、戊唑醇、乙酰甲胺磷	679.2
				西瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、克百威、氧乐果	679.2
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	679.2
				鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脲、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物	679.2
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	679.2
				36	豆类	豆类	豆类
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	679.2	
			花生	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 、噻虫嗪、噻虫胺	679.2	
			其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺	679.2	
合计: 1018800.00元						批次: 1500批次	679.2

4.4 服务承诺

(1) 服务总则

坚持为每一位客户提供高品质、高效率的食品检测服务及服务便利性，将服务作为公司生存和发展的生命线。客户是企业经营发展的重要对象，提高对客户的服务质量是企业生存壮大的关键。

秉持质量第一，客户至上的原则。为客户提供优质准确的食品检测结果本身就是最佳服务，把客户放在第一位，充分关注客户需求是公司经营的出发点。

做食品检测服务工作，是为了最大限度地保护客户的权益，及时收集食品检测过程及结果反馈的问题，把客户权益和企业利益统一起来，努力提升服务质量。

(2) 服务承诺

结果承诺：出具食品检测报告，向客户公开检测过程严谨、结果准确，质量第一，顾客至上。

档案管理：为每一次食品检测服务建立服务档案，长期跟踪服务，记录检测过程、结果反馈、客户意见等信息。

意见处理：积极听取客户意见和建议，不断改进工作方法，努力让客户满意。

问题解决：对检测过程中出现的失误或结果存在争议的情况，尽最大努力满足客户诉求，重新检测或提供合理的解决方案。

(3) 服务准则

1) 人员服务要求

公司员工要用诚恳、热情的服务态度，一流的服务质量，宣传企业文化，树立公司形象。

对客户，要热情、礼貌，态度和蔼，及时、快捷、准确地响应客户需求。

2) 部门职责

公司市场营销部负责如下服务工作：

负责服务工作，向客户介绍食品检测的流程、标准和服务内容。

负责兑现公司对客户的服务承诺，确保各项服务措施落到实处。

负责及时把客户的各种信息反馈给公司，包括客户对检测结果的疑问、对服务的意见等。

负责建立服务网络，收集客户反馈的信息，利用计算机和互联网，建立并保管好服务档案。

294

负责产品服务定期回访，长期客户至少每一年回访一次，重要客户至少每半年回访一次，回访方式多样化，包括电话、微信、电子邮件等方式。

负责投诉受理、结果解释等工作，接到来函时，前台人员详细记录客户名称、具体地址、联系方式、检测项目、检测时间等有关信息，查清存在的问题，以上内容登记清楚后，根据权限范围报总经理批准后落实实施。

负责开展重点客户关怀计划，了解客户需求，为重要客户提供检测结果解读培训等。

(4) 客户意见和投诉处理办法

1) 意见收集

公司通过热线电话、微信、电子邮件等方式，接受客户和消费者的服务咨询、意见反馈和投诉等，接待过程礼貌有礼，不许怠慢任何客户，公司对每次来电、来信、来访须快速回复，对有价值的意见和建议综合整理，送交公司参考采用。

2) 调查改进

按照顾客第一的观念，经常开展各种形式的客户意见调查活动，与顾客交流联络，调查结果作为服务和检测工作改进的重要依据，不断改进服务措施，提高服务质量。

3) 争议解决

对食品检测结果涉及到有关质量问题引起用户投诉的，由公司技术质量部参与解决，对检测结果有争议的情况，可由合同约定的权威检验机构再次检定并最终认定。

(5) 具体服务内容

1) 检测结果解读

在出具食品检测报告后，及时与客户沟通，为客户详细解读检测结果，包括各项指标的含义、是否符合相关标准等。对于客户不理解的地方，耐心解答，确保客户对检测结果有清晰的认识。

2) 技术支持

为客户提供食品检测相关的技术支持，如解答客户关于食品检测方法、标准的疑问，提供食品质量控制的建议等。根据客户需求，可安排专业技术人员到客户现场进行指导。

3) 定期培训

定期组织客户参加食品检测知识培训，提高客户对食品质量和安全的认识，增强客户在食品生产、加工、销售等环节的质量控制能力。培训内容可包括食品检测标准、检测方法、食品质量安全法规等。

295

4) 应急响应

建立应急响应机制，对于客户提出的紧急检测需求或检测结果出现重大问题的情况，及时响应，优先安排检测任务，并在最短时间内出具检测报告。

(6) 服务流程

1) 咨询受理

设立专门的咨询热线和邮箱，安排专人负责接听和回复客户咨询。记录客户的基本信息、咨询内容等，及时解答客户的疑问。

2) 检测服务

根据客户的需求，签订检测合同，安排检测人员进行采样和检测工作。在检测过程中，及时向客户反馈检测进度。

3) 结果交付

检测完成后，及时向客户交付检测报告，并提供检测结果解读服务。

(7) 回访与反馈

在交付检测报告后的一定时间内，对客户进行回访，了解客户对检测结果的满意度和对服务的意见。对于客户提出的问题和反馈，及时进行处理和反馈。

(8) 资源保障

1) 人员保障

配备专业的服务团队，包括客服人员、技术人员等，确保能够及时、有效地处理客户的问题和需求。定期对服务人员进行培训，提高其服务意识和专业水平。

2) 技术保障

不断更新和完善食品检测技术和设备，确保检测结果的准确性和可靠性。建立技术研发团队，跟踪行业最新技术动态，为客户提供更先进的检测服务。

3) 资金保障

合理安排资金，确保服务工作的顺利开展。包括人员薪酬、设备维护、培训费用等方面的资金支持。

