

# 新乡市牧野区 2023 年食品安全 委托抽检合同

委托单位（甲方）：新乡市牧野区市场监督管理局

受托单位（乙方）：河南中方质量检测技术有限公司

签订日期：2023年12月13日

甲方：新乡市牧野区市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：河南中方质量检测技术有限公司（以下简称乙方）

根据新乡市牧野区市场监督管理局食品安全抽检检测服务项目的采购结果，甲方将乙方作为新乡市牧野区市场监督管理局委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》之规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将指定的抽检工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

#### 一、基本情况：

1. 本合同名称：新乡市牧野区 2023 年食品安全委托抽检合同。
2. 本合同总价为人民币 247000 元（大写：贰拾肆万柒仟元整，此价格为中标总价，其中样品费以实际抽检样品费为准，但总价格不得超过中标总价。）
3. 食品检验种类、品种、项目和批次（见附件）
4. 服务要求：投标人须按照采购人提供的检测目录并按照甲方的工作进度要求完成抽样及检测任务，如需复检应予以配合。

#### 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》、《食品检验工作规范》等

有关法律法规和技术规范，承担新乡市牧野区市场监督管理局食品安全检测工作。

2. 按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。配合新乡市牧野区市场监督管理局抽样；抽样符合新乡市牧野区市场监督管理局食品安全检测的要求。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。向被抽样单位支付样品购置费并索取发票、清单（或相关购物凭证）及所购样品明细采样完成后收集交给甲方负责人，在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、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. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的企业。

6. 每个抽检周期结束后 20 个工作日内报送食品检测结果，同时每个月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. 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。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

### 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。

### 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，确保检测结果客观、准确， 并按照委托时限书面回复相关资料、信息、

检验报告书等。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，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以拒绝。

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. 有义务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。

## 五、付款方式：

待乙方交出所有检品的食品检验报告书、监督抽查汇总表、质量分析报告并开具增值税发票后，甲方于 60 日内一次性结清所有合同价款。

## 六、违约责任及处理：

1. 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抽检委托的相关事项，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任；如因

乙方原因致使未能按照甲方工作进度要求完成检验工作的，每逾期一天扣除合同总额的“1%”作为罚金。

2. 中标人在抽样检验过程中违反下述条款，或出现《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令 第 15 号）第五十条所述情形之一的，委托方（新乡市牧野区市场监督管理局）有权中止委托业务，拒绝支付合同款，并根据实际情况向社会公布，在五年内不再委托其承担抽样检验任务。

（1）严格按照《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》要求，通过拍照或录像等方式对抽样过程进行现场信息采集；

（2）应当核对被抽样食品生产经营者的营业执照、许可证等资质证明文件，并留存相关证据；

（3）准确填写抽样文书，如需要更改信息应当由被抽样单位签字或盖章确认；

（4）向被抽样单位支付样品购置费并索取发票（或相关购物凭证）及所购样品明细；

（5）具备检测机构资质及所承担任务全部检验项目的资质并在有效期内，如不具有相应

资质或资质已过期，应及时主动提出；

（6）在规定时间内完成检验工作，依法出具检验报告，及时上报数据至指定的数据平台，汇总样品抽检结果信息，提交抽检工作分析报告；

(7) 如实上报食品安全抽检数据、结果等信息，不得瞒报、谎报、漏报；

(8) 接受甲方组织的考核、检查、比对等工作安排；

(9) 不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动，谋取不正当利益。

七、其他未尽事宜，由双方协商决定。

本协议一式陆份，甲乙双方及政府采购监督管理部门各执一份，并具有同等法律效力。

甲方(盖章):

法定代表人或委托代理人:

电 话:

传 真:

开户银行:

乙方(盖章):

法定代表人或委托代理人: 崔巍

电 话:

传 真:

开户银行: 中国工商银行焦作分行  
民主路支行

账 号: 1709022019200086214



附件：

**2023 年新乡市牧野区食品安全监督抽检品种及检测项目（400 批次）**

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）	检验项目	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	4
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉(以 Cd 计)、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 <sub>1</sub> 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	5
		挂面	挂面	挂面	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	4
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	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	2
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	食用植物油(半精炼、全精炼)	花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
				芝麻油	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	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	1
				大豆油	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
				食用植物调和油	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

3	调味品	酱油	酱油	酱油	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)、菌落总数、大肠菌群	3
		食醋	食醋	食醋	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	3
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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、大肠菌群	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	1
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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	1
其他固体调味料	铅(以 Pb 计)、苏丹红 I- IV、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			1		

					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)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
		半固体复合调味料	辣椒酱		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
			火锅底料、麻辣烫底料		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	1
			其他半固体调味料		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(以环己基氨基磺酸计)	1
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	1
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)	1
		食盐	食用盐	普通食用盐	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
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	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)、	5

					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	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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	1
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	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	1
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	1
				发酵乳	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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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 <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
				饮用纯净水	电导率、耗氧量(以O <sub>2</sub> 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO <sub>2</sub> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1

			其他饮用水	耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料 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、糖精钠(以糖精计)、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、霉菌和酵母	2
			蛋白饮料	蛋白饮料 蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	1
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水) 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)、菌落总数、霉菌、酵母	2
			茶饮料	茶饮料 茶多酚、咖啡因、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)、菌落总数	2
			固体饮料	固体饮料 蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、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	1
7	方便食品	方便食品	方便面、非油炸	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

				面、方便米粉(米线)、方便粉丝		
			调味面制品	调味面制品	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	3
			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	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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	2
8	饼干	饼干	饼干	饼干	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(于样品,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	2
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	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	1

			果蔬罐 头	水果类 罐头	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	1
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	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	1
11	速冻食 品	速冻面 米食品	速冻面 米食 品	速冻面 米生制 品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)	3
				速冻面 米熟制 品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
12	薯类和 膨化 食品	薯类和 膨化食 品	膨化食 品	含油型 膨化食 品和非 含油型 膨化食 品	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	4
13	糖果制 品	糖果制 品(含	糖果	糖果	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	1

		巧克力及制品			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	
			果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
14	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(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	2
		发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	1
15	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、阿斯巴甜、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2
16	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、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

			水果干 制品 水果干 制品 (含干 枸杞)	水果干 制品 (含干 枸杞)	铅(以 Pb 计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、 毒死蜱、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、 氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
17	炒货食 品	炒货食 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	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 <sub>1</sub> 、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	2
				其他炒 货食品 及坚果 制品	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 <sub>1</sub> 、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)、大肠 菌群、霉菌	2
18	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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	2
19	淀粉及 淀粉制 品	淀粉及 淀粉制 品	淀粉制 品	粉丝粉 条	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二 氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯 甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以 脱氢乙酸计)	4
20	糕点	糕点	糕点	糕点	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)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,	4

					以 A1 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	
			月饼	月饼	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 A1 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	4
		粽子	粽子	粽子	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	4
21	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	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、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	2
				腐竹、油皮及其再制品	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 A1 计)	1
22	餐饮食品	米面及其制品	小麦粉制品	馒头花卷(自	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)	8

		(自制)	(自制)	制)		
				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)	8
				油饼油 条(自 制)	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	12
		复合调 味料 (自制)	半固态 调味 料(自 制)	火锅麻 辣烫底 料(自 制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	4
		坚果及 籽类食 品(自 制)	坚果及 籽类 食品 (自制)	花生及 其制品 (自制)	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	4
		餐饮具	复用餐 饮具	复用餐 饮具 (餐馆 自行消 毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	17
		焙烤食 品(自 制)	焙烤食 品(自 制)	糕点 (自制)	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	12
		其他餐 饮食品	其他餐 饮食 品	其他餐 饮食品	自定项目, 方案另行印发。	10
23	食用农 产品	畜禽肉 及副	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、克伦特罗、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代	4

	产品			谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		猪肉		五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氯霉素、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、哇乙醇、恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
		羊肉		磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氟苯尼考、环丙氨嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	4
		禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、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、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸) 6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)	10
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	7

			韭菜	镉(以 Cd 计)、腐霉利、毒死蜱、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、啉虫脒、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
		叶菜类 蔬菜	菠菜	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、乐果、乙酰甲胺磷	5
			普通白菜	啉虫脒、毒死蜱、阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、胺硫磷、氧乐果、茚虫威、乙酰甲胺磷	10
			芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、阿维菌素、百菌清、倍硫磷、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、呋虫胺、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、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、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷	10
			油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、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、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8

			辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	10
		茄果类蔬菜	茄子	镉(以 Cd 计)、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氧菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果	8
			甜椒	噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、晴菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈、噻虫嗪	8
			豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷
		豇豆		倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺、阿维菌素、啉虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	12
		根茎类和薯	姜	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、六六六、	12

		芋类蔬菜		氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、挥发性盐基氮、多氯联苯、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	6
淡水虾			恩诺沙星、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	1	
海水产品		海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、多氯联苯、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星	1	
其他水产品		其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物(a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测)、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星(b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测)	1	
水果类		柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、氯唑磷、三唑磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、毒死蜱、杀扑磷	15
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞、多菌灵、敌敌畏、氧乐果	5	

		热带和 亚热带 水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、苯醚甲环唑、 氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷、氟环唑、 联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	15
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、多菌 灵、啉菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	5
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯 氰菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果、毒死蜱、多菌灵、 吡唑醚菌酯、除虫尿、氰霜唑、氟吗啉	1
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、 氧氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲砒霉素、甲氧 苄啉、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	15	
生干坚 果与籽 类食品	生干坚 果与籽 类食品	生籽类	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> (重点品种: 花生)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、啉菌 酯	8	
合计					400

### 新乡市牧野区 2023 年食品快速检验品种及检验项目 (250 批次)

序号	食品种类	可检项目	批次
1	水产品	呋喃西林代谢物、恩诺沙星	27
2	谷物加工品、谷物碾磨加工品	呕吐毒素、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	25
3	猪肉、牛肉、羊肉等肉类	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星等物 质	30
4	花生油、玉米油、大豆油及其他植物 油脂等食用植物油	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	35

5	油菜、菠菜、芹菜、韭菜等蔬菜	丙溴磷、克百威等有机磷和氨基甲酸酯类农药残留	133
合计			250



