

永州市政府采购文件

采购项目名称：2026年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测
采购人：新田县市场监督管理局
采购方式：竞争性谈判
采购代理机构：湖南省华舜建筑工程有限公司
委托代理编号：HNHS-YZ-20251224
代理费收取方式：采购人支付代理费（按固定费用收取）
代理费支付标准：固定金额12,390元
专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付
采购计划编号：新田财采计[2025]114号
采购项目预算：826,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2025年12月26日

采购人签章：
新田县市场监督管理局

需求编制人签章：
张彩艳

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述（本项目完全面向中小企业采购）：

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	826,000	最低评标价法

谈判文件获取方式、时间：

获取时间：详见采购公告

获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
2026年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测	826,000	食品，食用农产品安全监督抽样检测	2026-01

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：826,000元

包概述：2026年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测				
评标方法：最低评标价法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：是
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：无
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：20分钟		
本包所属行业：其他未列明行业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
根据《政府采购非招标采购方式管理办法》第三十一条规定：谈判小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行谈判，并给予所有参加谈判的供应商平等的谈判机会。本次评标将有供应商谈判环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商谈判环节后谈判小组将分别与各供应商进行谈判对话；因供应商原因导致未能进行谈判的，由供应商自行承担责任。				
本包基本资格要求	本包基本资格证明材料上传要求			
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>	<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>			
本包特定资格要求	本包特定资格证明材料上传要求			
<p>本包专门面向中小企业采购，指服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监</p>	<p>提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库[2020]46号中规定格式的《中小企业声明函（工程、服务）》，加盖公章，使用投标客户端时可自行下载模板。</p>			

狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人福利性单位声明函。	
投标人具有中国国家认证认可监督管理委员会资质认定的检验检测机构资质认定证书（CMA）。	提供证书扫描件并加盖公章。

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价（元）	数量	小计（元）	采购品目					
		批次	700	1,180	826,000	C99000000-其他服务					
		子服务编号	子服务名	子服务内容							
1	2026年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测	1.1	服务需求	一、采购项目内容							
				名称	完成任务数(批次)						
				市县食品安全监督抽检	730						
				农业农村局农产品风险监测及监督抽检	450						
				必检品种、必检项目和可选项目表							
				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）	总局规定必检项目	总局规定可选项目（不少于2个项目）	备注
				1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、青霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	

					猪肉	磺胺类（总量）、甲氧苄啶、恩诺沙星	挥发性盐基氮、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、唑乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
					羊肉	磺胺类（总量）、克伦特罗、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			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、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
		蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺	阿维菌素、啉虫脲、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、灭多威、乙酰甲胺磷、三唑磷、毒死蜱		
				豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤	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	噻虫胺、铅（以Pb计）、噻虫嗪、吡虫啉、镉（以Cd计）	甲拌磷、克百威、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、水胺硫磷、氧乐果	
				8	瓜类蔬菜	黄瓜	毒死蜱	阿维菌素、倍硫磷、苯醚甲环唑、哒螨灵、敌敌畏、啶酰菌胺、多菌灵、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈苯唑、克百威、铅（以Pb计）、噻虫嗪、涕灭威、氧乐果、乙螨唑、异丙威	
				9	鳞茎类蔬菜	韭菜	镉（以Cd计）、腐霉利、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、氧乐果	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭线磷、铅（以Pb计）、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、六六六、异菌脲	
				10	茄果类蔬菜	辣椒	镉（以Cd计）、噻虫胺、啶虫脒	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、多菌灵、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氧菊酯和高效氯氟氧菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果	
				11		茄子	镉（以Cd计）、氧乐果	敌敌畏、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、噻虫胺	

				叶类蔬菜	菠菜	毒死蜱、氟虫腈	阿维菌素、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、水胺硫磷、氧乐果、六六六、腐霉利	
					普通白菜	啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果	阿维菌素、百菌清、吡虫啉、敌敌畏、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、噻虫嗪、水胺硫磷、茚虫威	
					芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、铅（以Pb计）、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、灭蝇胺、乙酰甲胺磷	
					油麦菜	阿维菌素、氟虫腈	啶虫脒、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、毒死蜱	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮	挥发性盐基氮、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、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）		

				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）	
			海水产品	海水虾	镉（以Cd计）	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				海水蟹	镉（以Cd计）	孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				海水鱼	恩诺沙星	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、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
				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、孔雀石绿、氯霉素、镉（以Cd计）
		水果类	柑橘类水果	柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑	氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、联苯菊酯、氧乐果、甲拌磷、2，4-滴和2，4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	
				浆果和其	猕猴桃	氯吡脞	多菌灵、敌敌畏、氧乐果

			他小型水果				
24			热带和亚热带水果	香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、腈苯唑	噻虫胺、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、烯唑醇、百菌清	
25		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑	地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
26		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类（重点品种：芝麻、花生）	酸价、黄曲霉毒素B ₁	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑	仅花生检测黄曲霉毒素B ₁ 。
<p>注1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则（2022年版）中相应食品类别要求检验。</p> <p>2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定时，样品前处理按该标准附录B规定。</p> <p>3. 可选项目选择原则：</p> <p>1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限量的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刚烷胺等药物，在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。</p> <p>2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，应注意：农药残留项目在GB2763标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法，兽药项目在GB31650有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药）。</p> <p>3) 苯醚甲环唑仅限有判定限量的生干籽类样品可选。</p>							
附表2							
2026年湖南省市县专项食用农产品监督抽检自选品种、自选项目推荐表							
序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	自选抽检项目			

1	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
2		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、总砷（以As计）	
3			牛肝	克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
4			羊肝	克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
5			猪肾	磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、恩诺沙星、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
6			牛肾	恩诺沙星、氟苯尼考、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
7			羊肾	镉（以Cd计）、恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
8			其他畜副产品	其他畜副产品	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
9	禽副产品	禽副产品	鸡肝	恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
10			其他禽副产品	氯霉素、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	
11		禽肉	鸭肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉	

					素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				其他禽肉	恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氟苯尼考、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、百菌清、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、总砷（以As计）	
				豆类蔬菜	扁豆	氧乐果、克百威、水胺硫磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				菜豆	水胺硫磷、氧乐果、灭蝇胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、多菌灵、吡虫啉、毒死蜱、敌敌畏、噻虫胺	
				刀豆	氟虫腈、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、杀扑磷	
				豌豆	氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、克百威、铅（以Pb计）	
				根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	铅（以Pb计）、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、敌敌畏、镉（以Cd计）
					萝卜	铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、甲胺磷、水胺硫磷、甲拌磷、乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				瓜类蔬菜	马铃薯	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、对硫磷、镉（以Cd计）
					山药	铅（以Pb计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威
					芋	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
			冬瓜		氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏	
			黄瓜		阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威
			25	苦瓜	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉
			26	丝瓜	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏
			27	西葫芦	氧乐果、水胺硫磷、克百威、甲胺磷、敌敌畏、甲拌磷、对硫磷
		茄果类蔬菜	28	番茄	氧乐果、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、敌敌畏、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、镉（以Cd计）
			29	黄秋葵	镉（以Cd计）、啶虫脒、氧乐果
			30	甜椒	噻虫胺、氧乐果、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、阿维菌素、镉（以Cd计）、铅（以Pb计）
		鳞茎类蔬菜	31	葱	氧乐果、水胺硫磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、久效磷、对硫磷、苯醚甲环唑、铅（以Pb计）、甲胺磷、倍硫磷、镉（以Cd计）
			32	大蒜	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、镉（以Cd计）
			33	青蒜	水胺硫磷、氧乐果、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏
			34	蒜薹	氧乐果、腐霉利、甲胺磷、铅（以Pb计）
			35	洋葱	甲胺磷、氧乐果、久效磷、倍硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌百虫、水胺硫磷、辛硫磷、铅（以Pb计）
		水生类蔬菜	36	莲藕	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氧乐果、啶虫脒、镉（以Cd计）、克百威
		叶菜类蔬菜	37	大白菜	镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、乐果、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺
			38	甘薯叶	甲胺磷、氧乐果

				39		茼蒿	氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、克百威、毒死蜱	
				40		蕹菜	氧乐果、腈菌唑、氟虫腈、啶虫脒、毒死蜱、甲胺磷	
			芸薹属 类蔬菜	41		菜薹	镉（以Cd计）、阿维菌素、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、联苯菊酯、啶虫脒、甲基异柳磷、克百威	
				42		花椰菜	氧乐果、克百威、乙酰甲胺磷、毒死蜱、甲拌磷	
				43		结球甘蓝	氧乐果、甲胺磷、甲基异柳磷、灭线磷、乙酰甲胺磷、克百威	
				44		芥蓝	虫螨腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啶虫脒、克百威	
				45		青花菜	甲拌磷、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷	
					46	水产品	淡水产品	淡水蟹
			水果类	柑橘类 水果	47	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦	
					48	橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、苯醚甲环唑、狄氏剂、多菌灵、2，4-滴和2，4-滴钠盐	
					49	金橘	氧乐果、克百威、毒死蜱、水胺硫磷	
					50	柚	联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、水胺硫磷、氯唑磷	
				瓜果类 水果	51	甜瓜类	克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、烯酰吗啉	
					52	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷	
				核果类 水果	53	桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、吡虫啉、溴氰菊酯、甲胺磷	
					54	油桃	多菌灵、甲胺磷、克百威、敌敌畏、氧乐果、苯醚甲环唑	

				55		杏	氧乐果、克百威、腈苯唑、氟硅唑
				56		李子	氧乐果、甲胺磷、多菌灵、敌敌畏
				57		樱桃	乐果、溴氰菊酯、苯醚甲环唑、辛硫磷
				58		枣	氧乐果、糖精钠（以糖精计）、多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
			浆果和其他小型水果	59		葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氟虫腈、甲胺磷、啉霉胺、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、辛硫磷、氧乐果、氯吡脞
				60		蓝莓	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威
			浆果和其他小型水果	61		草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果
			浆果和其他小型水果	62		西番莲（百香果）	镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、敌百虫、戊唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
			热带和亚热带水果	63		菠萝	氧乐果、烯酰吗啉、灭多威、硫线磷、多菌灵、丙环唑
				64		火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果
				65		荔枝	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				66		龙眼	克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷
				67		芒果	苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果、噻虫胺、吡唑醚菌酯
				68		柿子	水胺硫磷、克百威、涕灭威、辛硫磷
				69		石榴	苯醚甲环唑、克百威、甲胺磷、敌百虫

70			番石榴	氧乐果、克百威、氟虫腈、水胺硫磷、敌敌畏
71		仁果类 水果	梨	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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵
72			苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
73	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	氯霉素、呋喃唑酮代谢物
74	豆类	豆类	豆类	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2，4-滴和2，4-滴钠盐
75	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、螺螨酯

注1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则2022年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定时，样品前处理按该标准附录B规定。

3. 自选项目选择原则：

1) 氧氟沙星等停用药物、产蛋期禁用且无限制的恩诺沙星等药物、以及不在农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》中的金刚烷胺等药物，在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

2) 自选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表自选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB2763标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法，兽药项目在GB31650有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号等禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物的相应组织部位的兽药），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

4. 字体加粗项目为近三年该食品细类检出的不合格项目。

附件3

2026年湖南省市场监管局本级食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类	食品亚类	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险	抽检项目
----	------	------	----------	----------	----	------

					等级			
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁		
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、偶氮甲酰胺		
		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）		
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁		
		谷物碾磨加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮		
				米粉	较高	铅（以Pb计）		
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A		
		谷物粉类制成品	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）		
				发酵面制品	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）、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		
						米粉制品	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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
						其他谷物粉类制成品	较高	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

				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	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘					
								玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B 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					
								橄榄油、橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值					
								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、乙基麦芽酚					
								大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量					
								食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚					
												其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量	
												煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分
												食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高
食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高									酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群			
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）、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									

				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）、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	
				酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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）、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）、大肠菌群	
				调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
		香辛料类		香辛料类	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）
							辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌
							其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
		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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
							其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜
		调味料	半固体复合调味料		蛋黄酱、沙拉酱	一般	乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛		

				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁
				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(以环己基氨基磺酸计)
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他半固体调味料	一般	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)
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数
				其他液体调味料	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数
	味精	味精		味精	一般	谷氨酸钠
	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)
				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)
				风味食用盐	一般	钡(以Ba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)
				特殊工艺食	一般	氯化钠、钡(以Ba计)、碘(以I计)、铅

				用盐	般	(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)
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	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)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	铬(以Cr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)、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、总砷(以As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)、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌
		酱卤肉制品	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)、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、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
		熟肉干制品	熟肉干制品	熟肉干制品	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)、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(胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、氯霉素、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
		熟肉	熏煮香肠	熏煮香肠火腿	高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐

			制品	火腿制品	腿制品		(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(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
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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、三聚氰胺、商业无菌	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、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、酵母、霉菌	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
			乳粉	高	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群		
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	
		其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	三聚氰胺、菌落总数		
	稀奶油、奶油和无水奶油		高	脂肪、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群			
	干酪(奶酪)、再制干酪		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、酵母、霉菌			

				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、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
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O_2 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、霉菌和酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			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）、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、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
			其他饮料	其他饮料	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、糖精钠（以糖精计）、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、沙门氏菌
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）、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
			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	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）、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）、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）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、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	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）
				水产动物类罐头	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）
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	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
			蔬菜类罐头	较	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯	

					高	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	
				食用菌罐头	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）、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	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	
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	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B ₁ 、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	
				速冻面米熟制品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
	速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、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		
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	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）、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	
			速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	黄曲霉毒素B ₁
				速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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）
				速冻水果制品	速冻水果制品	一般	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类	薯类	膨化食品	含油型膨化	较	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）	

			含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数						
				代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉						
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	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						
				发酵酒	黄酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）				
						啤酒	啤酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、原麦汁浓度		
								葡萄酒	葡萄酒	葡萄酒	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
										果酒	果酒	较高	酒精度
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	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）						
				以发酵酒为酒基的配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	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）						
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）							
			其他发酵酒	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）、糖精钠（以糖精计）							
		16	蔬菜	蔬菜	酱腌菜	酱腌菜	较	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲					

				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、螨
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、螨
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				预制冷动物性水产干制品	较高	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）
		盐渍水产品	盐渍鱼	较高	组胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			盐渍藻	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）	
				其他盐渍水产品	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）
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al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
			其他水产制	其他水产制	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）、沙门氏菌
	23	淀粉及淀	淀粉及淀	淀粉	淀粉	一般

				粉制品	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
						淀粉制品	其他淀粉制品	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）、铝的残留量（干样品，以Al计）
						淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）
			24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、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）、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、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	较高	酸价（以脂肪计）、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）、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
					粽子	粽子	粽子	较高	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、商业无茵
			25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	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）、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
						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）、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
				腐竹、油皮及其再制品	较高	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）、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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、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
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	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、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
			蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	蜂王浆（含蜂王浆冻干粉）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢

						氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
28	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
			婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M ₁ 、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、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素

				品		D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（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（以糖精计）
				油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）
	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以Cr计）	
	复合调味料（自制）	半固态调味料（自制）	火锅调味料（底料、蘸料）（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	
	水产及水产制品（自制）	水产及水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	高	铝的残留量（干样品，以Al计）、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群	
	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）	较高	黄曲霉毒素B ₁	
	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
	餐饮	复用餐饮	复用餐饮具	较	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠	

				具	具	(餐馆自行消毒)	高	计)、大肠菌群
						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
			其他 餐饮 食品	焙烤食品 (餐饮)	饼干(餐饮)		一般	铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品,以Al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
						面包(餐饮)	较高	铝的残留量(干样品,以Al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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、丙酸及其钠盐、钙盐
					豆制品 (餐饮)	非发酵性豆制品(餐饮)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、铅(以Pb计)、丙酸及其钠盐、钙盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠
					肉制品 (餐饮)	腌腊肉制品(餐饮)	高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、氯霉素
						熏烤肉制品(餐饮)	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As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)
						酱卤肉制品(餐饮)	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
					凉菜类	酱腌菜(餐	较	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲

			(餐饮)	饮)	高	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)
			调味品(餐饮)	其他调味品(餐饮)	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、罂粟碱、吗啡、那可丁、可待因
				辣椒调料(餐饮)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)
			饮料(餐饮)	现制饮料(餐饮)	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、柠檬黄(以柠檬黄计)、铅(以Pb计)、日落黄(以日落黄计)、亮蓝、胭脂红(以胭脂红计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、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)
30	食品添加剂	食品添加剂	明胶	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
		食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
		食品添加剂	食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺

							醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
					羊肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
					其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
					鸭肉	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
					其他禽肉	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、土霉素、金霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、恩诺沙星、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、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					羊肝	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					猪肾	高	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
					牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇

				羊肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				其他畜副产品	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
		禽副产品	鸡肝	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	
			其他禽副产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	
	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）	
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、百菌清、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
		鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲	
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			菜薹	较高	镉（以Cd计）、啶虫脒、氟虫腈、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、联苯菊酯、氧乐果	
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	
			普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟	

						虫腓、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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果
				芹菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果
				辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
				番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、啶虫脒、甲胺磷、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、倍硫磷、哒螨灵、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、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威
			豆类蔬菜	豇豆	较	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲

					高	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜豆	较高	吡虫啉、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、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威
				胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、甲拌磷、克百威、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、噻虫胺、噻虫嗪
			水生类蔬菜	莲藕	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）
		水产品	淡水产品	淡水鱼	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、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
				淡水虾	高	镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
				淡水蟹	高	镉（以Cd计）
			海水产品	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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）
				海水虾	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、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

				海水蟹	高	镉（以Cd计）、氯霉素
			贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、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、恩诺沙星
			其他水产品	其他水产品	高	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、恩诺沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
			核果类水果	枣	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	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、氧乐果、吡虫啉
				油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑
			柑橘类水果	柑、橘	高	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、2, 4-滴和2, 4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷
				柚	高	联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵
			浆果和其他小型水果	柠檬	高	多菌灵、克百威、水胺硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、草甘膦
				橙	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、狄氏剂
				葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯吡脞

				草莓	高	阿维菌素、烯酰吗啉、氧乐果	
				猕猴桃	高	多菌灵、氯吡脘	
		热带和亚热带水果		香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脞、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清	
				芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺	
				火龙果	高	甲胺磷、克百威、氧乐果	
				荔枝	高	多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			瓜果类水果		西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	鲜蛋	鲜蛋		鸡蛋	高	氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脞	
				其他禽蛋	高	氯霉素、呋喃唑酮代谢物	
		豆类	豆类		豆类	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2，4-滴和2，4-滴钠盐
				生干坚果与籽类食品		生干坚果	一般
			生干籽类		一般	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯醚甲环唑	
附件4							
2026年湖南省市场监管局本级食品安全风险监测品种、项目表							
序号	食品大类	食品亚类	食品品种	食品细类	风险	监测项目	

					等级	
	(一级)	(二级)	(三级)	(四级)		
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	香兰素、乙基香兰素
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	曲酸、三聚硫氰酸三钠盐、苯甲羟肟酸、硫脲、次磷酸钠（以次磷酸根计）、间苯二酚
		挂面	挂面	挂面	一般	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、玉米赤霉烯酮、硼酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	生湿面制品	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、乙二胺四乙酸二钠、硼酸、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
	发酵面制品			较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
	米粉制品			较高	镉（以Cd计）、米酵菌酸、硼酸	
	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	高
玉米油					高	脂肪酸组成、玉米赤霉烯酮、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、辣椒素总量（天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素）、多环芳烃（苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、？）、2-氯-1, 3-丙二醇脂肪酸酯（以2-MCPD计）、3-氯-1, 2-丙二醇脂肪酸酯（以3-MCPD计）
芝麻油					高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯（

								DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)
						橄榄油、油橄榄果渣油	高	脂肪酸组成、反式脂肪酸(C18:1T)、反式脂肪酸(C18:2T+C18:3T)、紫外吸光度(270nm)、脂肪酸乙酯(棕榈酸乙酯、亚油酸乙酯、油酸乙酯、硬脂酸乙酯)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)
						菜籽油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)
						大豆油	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)
						食用植物调和油	高	脂肪酸组成、黄曲霉毒素B ₁ 、玉米赤霉烯酮、游离棉酚、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量

						(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、乙基麦芽酚
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	脂肪酸组成、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、辣椒素总量(天然辣椒素、二氢辣椒素、合成辣椒素)、多环芳烃(苯并[a]芘、苯并[a]蒽、苯并[b]荧蒽、?)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、3-氯-1,2-丙二醇脂肪酸酯(以3-MCPD计)、乙基麦芽酚
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	3-氯-1,2-丙二醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		食醋	食醋	食醋	一般	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、罗丹明B、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、苯并[a]芘
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	镉(以Cd计)、黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、二氧化硫残留量、去甲乌药碱
			其他香辛料调味品	较高	镉(以Cd计)、黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、赭曲霉毒素A、碱性嫩黄、罗丹明B、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、去甲乌药碱	

			调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	鸡源性成分鉴定	
					其他固体调味料	一般	黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、碱性嫩黄、罗丹明B、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、二氧化硫残留量、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	
					半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
						坚果与籽类的泥（酱）	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）
				辣椒酱		一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、酸性大红GR、柑橘红2号	
				液体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、碱性嫩黄、酸性大红GR、柑橘红2号	
						其他半固体调味料	一般	黄曲霉毒素（B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ ）总量、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、酸性大红GR、柑橘红2号
					蚝油、虾油、鱼露	一般	3-氯-1, 2-丙二醇	
					其他液体调味料	一般	3-氯-1, 2-丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、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	
4	肉制	预制		腌腊	腌腊肉	高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋	

							莱红、诱惑红、酸性红）、敌敌畏、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氧氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考				
						熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	牛源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、猪源性成分鉴定、马源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、安赛蜜、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、恩诺沙星	
							熟肉干制品	熟肉干制品	高	牛源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、猪源性成分鉴定、马源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺	
							熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	合成着色剂（诱惑红）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺	
						其他肉制品	其他肉制品	食用血制品	高	牛源性成分鉴定、羊源性成分鉴定、猪源性成分鉴定、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴定、鹅源性成分鉴定、甲醛	
					5	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	氯酸盐、高氯酸盐、氟苯尼考、硫氰酸钠（以硫氰酸根计）、纳他霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、钙
									调制乳	高	氯酸盐、高氯酸盐、氟苯尼考、钙
							其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型	奶片、奶条等		高	氯酸盐、高氯酸盐、达氟沙星、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、诺氟沙星、沙拉沙星、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、磺胺二甲嘧啶、磺胺类（总量）、钙

			产品)			
6	饮料	饮料	包装 饮用 水	饮用天 然矿泉 水	高	高氯酸盐、氯酸盐
				其他类 饮用水	高	高氯酸盐、氯酸盐
			蛋白 饮料	蛋白饮 料	较高	棕榈烯酸/总脂肪酸、亚麻酸/总脂 肪酸、花生酸/总脂肪酸、山嵛酸 /总脂肪酸、油酸/总脂肪酸、亚油 酸/总脂肪酸、(花生酸+山嵛酸) /总脂肪酸、核桃源性成分、杏仁 源性成分、花生源性成分、大豆源 性成分、三聚氰胺
			茶饮 料	茶饮料	较高	高氯酸盐
7	方便 食品	方便 食品	方便 面	油炸面 、非油 炸面、 方便米 粉(米 线)、 方便粉 丝	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯 酮、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻 苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)
				调味 面制 品	调味面 制品	较高
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯 醇、赭曲霉毒素A、3-氯-1,2-丙二 醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄 、胭脂红、苋菜红、亮蓝)、二氧 化硫残留量
9	罐头	罐头	畜禽 水产 罐头	畜禽肉 类罐 头	一般	动物源性成分鉴定(牛、羊、猪、 鸡、鸭)、莱克多巴胺
				水产动 物类罐 头	一般	孔雀石绿、甜蜜素(以环己基氨基 磺酸计)、安赛蜜

				果蔬罐头	水果类罐头	较高	安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
					蔬菜类罐头	较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
					食用菌罐头	较高	乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
				其他罐头	其他罐头	一般	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量
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	较高	单核细胞增生李斯特氏菌	
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）	
	速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调理肉制品	一般	动物源性成分鉴定（牛）、动物源性成分鉴定（羊）、动物源性成分鉴定（猪）、动物源性成分鉴定（鸡）、动物源性成分鉴定（鸭）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）		
	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	玉米赤霉烯酮、伏马毒素B ₁ 、B ₂ 之和		

			酒	酒		DBP)、纽甜、合成着色剂(苋菜红)	
			其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、育亨宾、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、安赛蜜、纽甜
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
				食用菌制品	干制食用菌	一般	草甘膦、多菌灵、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以Al计)、镁(Mg)
				腌渍食用菌	一般	二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠	
17	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	较高	安赛蜜、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	灭幼脲、双甲脒、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量	
18	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	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、二氧化硫残留量	
				其他炒货食品及坚果制品	一般	黄曲霉毒素(B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂)总量、二氧化硫残留量	

)			
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铜、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺、氟苯尼考、甲硝唑、氟虫腈、氯霉素、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分
				赤砂糖	一般	总糖分、还原糖分、蔗糖分
				红糖	一般	总糖分、还原糖分、蔗糖分、二氧化硫残留量
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分
				冰片糖	一般	二氧化硫残留量
				其他糖	一般	总糖分、二氧化硫残留量
21	水产制品	水产制品	干制水产品	预制品动物性水产干制品	较高	二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）、酸性大红GR
			熟制动物性水产制品	熟制品动物性水产制品	高	二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
22	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、米酵菌酸
				其他淀粉制品	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、米酵菌酸
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、富马酸二甲酯、氨基脲、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）

			月饼	月饼	较高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、黄曲霉毒素B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、蜡样芽胞杆菌
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（日落黄、柠檬黄）
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、硼酸、甲醛、合成着色剂（日落黄）、二氧化硫残留量
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	碳-4植物糖含量、高果糖淀粉糖浆、麦芽糖、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、链霉素、双氢链霉素
26	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	软胶囊壳中的铬、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、番泻苷A、番泻苷B、大黄酚、大黄素、匹可硫酸钠、托拉塞米、双醋酚丁、酚妥拉明、特拉唑嗪、育亨宾、妥拉唑林、伪麻黄碱、甲基麻黄碱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
27	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	高	脱氧雪腐镰刀菌烯醇、邻苯二甲酸二丁酯（DBP）、邻苯二甲酸二（2-乙基）己酯（DEHP）、壬基酚、双酚A、T-2毒素、香兰素、蜡样芽胞杆菌

				其他婴幼儿谷物辅助食品		
		婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、乙二胺四乙酸二钠、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)
		营养补充品	营养补充品	运动营养食品	高	蛋白质、脂肪
28	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品(湿法工艺、干法工艺、干法混合工艺)	婴儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	氯酸盐、高氯酸盐、三氯丙醇及其酯之和(以3-MCPD计)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)
			较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	高	氯酸盐、高氯酸盐、三氯丙醇及其酯之和(以3-MCPD计)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)
		幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	氯酸盐、高氯酸盐、三氯丙醇及其酯之和(以3-MCPD计)、2-氯-1,3-丙二醇脂肪酸酯(以2-MCPD计)、缩水甘油酯(以缩水甘油计)	
29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	较高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	高	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、合成着色剂(胭脂红)、苯甲酸及其钠盐

		(自制)	(自制)	(自制)		(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)
		饮料 (自制)	饮料 (自制)	其他饮料 (自制)	高	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、 安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、合 成着色剂(胭脂红、苋菜红、柠檬 黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及 其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮 食品 (外 卖配 送)	餐饮 食品 (外 卖配 送)	餐饮食 品(外 卖配 送)	高	单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏 菌、金黄色葡萄球菌
		淀粉 制品 (自 制)	其他 淀粉 制品 (自 制)	凉皮类 (自 制)	高	硼酸、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)
		焙烤 食品 (自 制)	焙烤 食品 (自 制)	糕点 (自 制)	较高	糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其 钠盐(以苯甲酸计)
30	食用 农产 品	畜禽 肉及 副产 品	畜肉	猪肉	高	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、 利巴韦林
				牛肉	高	猪源性成分鉴定、牛源性成分鉴定 、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴 定、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙 星、利巴韦林
				羊肉	高	猪源性成分鉴定、羊源性成分鉴定 、鸡源性成分鉴定、鸭源性成分鉴 定、氧氟沙星、诺氟沙星、利巴韦 林
				其他畜 肉	高	氧氟沙星
		禽肉	鸡肉	高	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、 金刚烷胺	

				鸭肉	高	氧氟沙星、金刚烷胺
				其他禽肉	高	氧氟沙星、诺氟沙星
			畜副产品	猪肝	高	氧氟沙星、培氟沙星
				羊肝	高	氧氟沙星
				猪肾	高	氧氟沙星
				牛肾	高	氧氟沙星
				羊肾	高	氧氟沙星
				其他畜副产品	高	氧氟沙星、诺氟沙星
			禽副产品	鸡肝	高	氧氟沙星、金刚烷胺、金刚乙胺
				其他禽副产品	高	氧氟沙星、诺氟沙星、金刚烷胺
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	恩诺沙星、环丙沙星、诺氟沙星、甲硝唑、氯吡脞、尿素
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐（MS-222）、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				淡水虾	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐（MS-222）、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	氧氟沙星
			海水	海水鱼	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、

			产品			顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐 (MS-222)、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、氧氟沙星、培氟沙星
				海水虾	高	丁香酚、异丁香酚、甲基丁香酚、顺式-甲基异丁香酚、乙酸丁香酚酯、乙酰基异丁香酚、间氨基苯甲酸乙酯甲磺酸盐 (MS-222)、间氨基苯甲酸、苯佐卡因、对氨基苯甲酸、对乙酰氨基苯甲酸、二氧化硫残留量、诺氟沙星
				海水蟹	高	诺氟沙星
			贝类	贝类	高	氧氟沙星、麻痹性贝类毒素 (PSP)、腹泻性贝类毒素 (DSP)、失忆性贝类毒素 (ASP)
			其他水产品	其他水产品	高	氧氟沙星、诺氟沙星
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	沙门氏菌、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲砒霉素、多西环素、金刚烷胺、金刚乙胺、磺胺类 (总量)
				其他禽蛋	高	恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲砒霉素、多西环素、甲硝唑、金刚烷胺、磺胺类 (总量)

二、项目服务要求

2.1 抽检方式和要求

(1) 除特殊要求外, 一般要求随机抽样, 应尽量采集监测区域中不同地域或不同食品经营单位的样品。具体抽样地点分布及要求根据采购人制定的工作方案执行。食品检验机构应当独立于食品检验活动所涉及的利益相关方, 不受任何可能干扰其技术判断因素的影响, 并确保检验数据和结果不受其他组织或者人员的影响; 食品检验机构应当指定检验人独立进行食品检验, 与检验业务委托人有利害关系的检验人应当予以回避; 食品检验人不得与其食品检验活动所涉及的检验业务委托人存在利益关系; 不得参与任何影响其检验判断独立性和公正性的活动; 食品检验人应当具备与食品检验活动相适应的检验能力和水平, 并符合国家有关食品检验人员资质要求的规定; 食品检验机构不得以广告或者其

他形式向消费者推荐食品。

(2) 抽样办法: 中标机构抽检人员按照采购人的部署, 并根据新田县食品安全抽样检验实施方案规定的采样方法及采样数量抽取样品, 并负责样品的运输和保管。

(3) 中标机构根据采购人要求负责提供每次抽样所需的工具, 包括但不限于抽样车辆、抽样终端(手机或平板)、便携式无线打印机、抽样执法记录仪、食品密封袋、封条等, 完成并积极配合抽检工作。其中抽样终端(手机或平板)、抽样执法记录仪数量应不少于抽样人员数量, 便携式蓝牙打印机应不少于抽样人员数量的50%, 抽样车辆应不少于抽样人员数量的40%。

(4) 依法检验: 中标机构必须依法依规依程序开展检验检测工作。须按照政府市场监督管理局监督抽检实施方案组织检验检测工作。

(5) 按时检测: 按照采购人要求, 严格按照时开展采样、样品检测等工作, 在规定时间内出具检测报告, 及时将检测结果报采购人。将检验结果及时上传至国家食品安全抽样检验信息系统。

(6) 中标机构需派专家或技术人员配合采购人参加相关食品安全事件的座谈、研讨等, 并提出合理化建议。按采购人需求, 配合开展新闻发布会等应对媒体的相关工作。

(6) 若采购方对编制方案抽样检验、数据报送等有新规定, 中标方应遵从新规定。

(7) 结果运用: 确保检验检测结果科学规范、客观公正、真实有效, 不得出具虚假检验报告, 做出阶段性及年度评价报告。同时严格遵守保密法规, 不得擅自公开检测结果。检验机构和检验人对样品的检测结果及其结果管理不当造成的后果承担法律责任。

2.2 质量考核验收标准

中标机构按要求完成全部抽检服务任务并通过采购方组织的督查考核; 根据采购方的要求提交总结报告等材料。

2.3 应急工作的实施

根据采购人需求, 在应急检验处理情况下, 以问题导向为原则, 双方主要负责人协商临时检验方案, 中标机构应积极配合采购人开展

2.4 售后服务

中标机构应积极配合采购人开展抽检及售后工作, 应安排专人与采购人联系, 并提供手机、邮箱等联系方式, 必要时应在30分钟内及时响应采购人需求。

三、其它要求:

3.1 食品检验机构应当独立于食品检验活动所涉及的利益相关方, 不受任何可能干扰其技术判断因素的影响, 并确保检验数据和结果不受其他组织或者人员的影响; 食品检验机构应当指定检验人独立进行食品检验, 与检验业务委托人有利利害关系的检验人应当予以回避; 食品检验人不得与其食品检验活动所涉及的检验业务委托人存在利益关系; 不得参与任何影响其检验判断独立性和公正性的活动; 食品检验人应当具备与食品检验活动相适应的检验能力和水平, 并符合国家有关食品检验人员资质要求的规定; 食品检验机构不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。

1. 项目信息

(1) 采购项目名称：2026年新田县市场监督管理局安全监督抽样检测

(2) 项目内容：

(3) 项目负责人：_。

2. 合同金额

(1) 合同金额小写：

大写：

(2) 具体标的见附件。

(3) 合同价格形式：_。

3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期：_年_月_日，完成日期：_年_月_日。总日历天数：_天。

地点：

方式：

4. 付款：

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：向采购人所在地人民法院提起诉讼。

6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按相关政策要求。

7. 合同生效

本合同自_生效。

8. 合同份数

本合同一式_份，采购人执_份，供应商执_份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：_年_月_日

合同订立地点：

附件：具体标的明细、分包合同等。

甲方：（公章） 乙方：（公章）

法定代表人：_法定代表人：

委托代理人：_委托代理人：

电话：_电话：

传真：_传真：

开户银行：

账号：

政府采购合同专用条款

本章第二节 第1.1款	甲方名称、地址	名称：新田县市场监督管理局 地址：新田县市场监督管理局
本章第二节 第1.2（6）项	项目现场	采购人指定地点
本章第二节 第5.1款	履行合同的时间、地点	履行期限：从签订合同之日起至2026年12月30日。 按招标人要求分多批次完成监督抽样检测任务。 地点： <u>采购人指定地点</u>
本章第二节 第13.5款	合同价款支付方式和条件	以财政资金拨付到账为准。
本章第二节 第14.2（6）项	乙方提供的其他服务	<u>详见技术、商务需求。</u>
本章第二节 第23.1款	合同未尽事项	<u>甲乙双方协商解决</u>

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无

异常报价

谈判小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在谈判现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，谈判小组应当将其作为响应无效处理。