## 采购需求

说明：

1.本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展暂行办法》第二条规定。按照《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）之规定，监狱企业视同小型、微型企业。按照《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）之规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

2.小型和微型企业产品的价格给予6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第四章《评标办法及评标标准》的规定为准。

3.小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

4.小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

5.**根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，节能产品政府采购品目清单内标注“★”的品目，属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供由国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章或自然人加盖手指指印），否则相应投标无效。**

6.供应商必须自行为其投标产品侵犯其他供应商或专利人的专利成果承担相应法律责任；同时，具有产品专利的供应商应在其投标文件中提供与其自有产品专利相关的有效证明材料，否则，不能就其产品的专利在本项目投标过程中被侵权问题提出异议。

7.本一览表的品牌型号、技术参数及其性能（配置）仅起参考作用，投标人可选用其他品牌型号替代，但这些替代的品牌型号要实质上相当于或优于参考品牌型号及其技术参数性能（配置）要求；

8.本一览表中参考品牌型号规格及技术参数不明确或有误的，或投标人选用其他品牌型号替代的，请以详细、正确的品牌型号、技术参数（配置）同时填写投标报价表和技术规格偏离表。

为规范政府采购行为，降低采购成本，提高采购效益，根据有关规定，对柳州市市场监督管理局食品抽样检验服务采购进行公开招标，确定服务供应商。

本次食品抽样检验服务采购服务期限为自签订合同之日起至2020年10月31日止，合同期满后如果新一轮入围供应商采购未能及时确定，则继续沿用上一轮入围供应商。

|  |
| --- |
| **一、001、002、003、004、005、006分标项目要求及技术需求** |
| **序号** | **采购内容** | **数量** | **项目要求及技术需求** |
| 1 | 食品抽样检验服务 | 1项 | 1. 需提供的抽检服务品种及项目详见招标文件**附件1：**《2020年柳州市食品安全监督抽检品种及检验项目表》；**附件2：**《2020年柳州市、县局食用农产品抽检品种和项目表》。

2.各分标抽检批次的下限数量：001分标：食品和食用农产品≥1220批次。002分标：食品和食用农产品≥1183批次。003分标：食品和食用农产品≥1087批次。004分标：食品和食用农产品≥1046批次。005分标：食品和食用农产品≥1022批次。006分标：食品和食用农产品≥1022批次。3.报价相关费用（包括但不限于检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等一切费用），费用包干。 |
| **▲二、商务要求（投标人商务响应表与服务实施方案及承诺同一内容不相符的，以低计算）** |
| 服务期限 | 自签订合同之日起至2020年10月31日止。 |
| 服务地点 | 柳州市范围柳州市市场监督管理局指定地点。 |
| 任务委托 | 具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况及中标人的价格优惠情况确定。(但不得少于每个分标要求抽检批次的下限)。 |
| 付款条件 | 财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理，合同签订后15日内，采购人向中标人支付合同金额的50%，待全部检验项目完成后，中标人开具全额发票给采购人, 采购人收到发票后10个工作日内向中标人支付剩余合同金额的50%。 |
| 其他商务要求 | 1.质保期及有效期：按国家及行业有关标准执行。2.中标人服务质量和标准必须符合采购人需求，如不满足需求，采购人有权选择其他入围本次定点服务的中标人的检测服务，在价格不变前提下无条件提供相同品质的检测服务。3.中标人应按照采购人实际需要提供检测服务，如实际的采购数量与估算数量不相符的，应以采购人实际采购数量为准，中标人不得以采购人的实际采购数量与估算数量不相符而要求采购人赔偿损失或不按要求提供服务。4.为了避免投标人使用虚假服务承诺、虚假报价投标套取中标，要求各投标供应商必须用真实的检测内容、数据，不得使用偏离自身检测服务质量标准进行投标。5.**服务期内，附件中所列检测类项要求为必须检测的内容，投标人须具备每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目的检验资质（允许分包项除外）**；附件中所列检测类项未列入的检测所需的内容也有可能购买，以采购人发出的实际采购清单为准。6.附件中所列检测类项的质量和所引用标准必须符合采购人实验需求，如不满足需求，中标人必须无条件重新进行检测；附件中所列检测类项当出现2次不满足采购人实验需求或检测有误时，中标人必须免费重新进行检测。 |
| 报价要求 | 1.投标报价应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅发布的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）的规定。**2.投标人按价格优惠率进行报价**。**结算费用支付计算方法**：**每批次抽样检验费用（含购样费）计费基准价≤873元；****采购人实际支付每批次抽样检验费用（含购样费）＝计费基准价×（1-价格优惠率）**。**3.本招标项目六个分标的最终合同金额分别为：**001分标采购预算及最高限额：人民币壹佰零陆万伍仟零陆拾元整（￥1065060.00）；002分标采购预算及最高限额：人民币壹佰零叁万贰仟柒佰伍拾玖元整（￥1032759.00）；003分标采购预算及最高限额: 人民币玖拾陆万零捌拾壹元整（￥960081.00）；004分标采购预算及最高限额：人民币玖拾贰万肆仟贰佰捌拾捌元整（￥924288.00）；005分标采购预算及最高限额：人民币捌拾玖万贰仟贰佰零陆元整（￥892206.00）；006分标采购预算及最高限额：人民币捌拾玖万贰仟贰佰零陆元整（￥892206.00）。各分标具体的抽检产品及抽检批次由采购人根据监管实际情况及中标人的价格优惠情况确定(但不得少于每个分标要求抽检批次的下限数量)。**4.投标人须在投标报价明细表的附表《投标人可以承检的食品和农产品安全抽检品种及项目表》中，注明是否具备各抽检项目的检验资质，每个“食品细类（四级）”的“抽检项目”中所列所有项目必须全部满足方为具备该“食品细类（四级）”项的检验资质，如有缺项，视为不具备该“食品细类（四级）”项的检验资质（允许分包项除外）。**5.报价明细表的附表格式须依照招标文件的格式，表格中的项目不得更改，投标人须根据单位具备的检验资质情况在是否具备检验资质一栏中相应的“□”中涂黑或打勾。 |
| 基本要求 | 1.检验报告书及汇总表的送达：在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过CA认证的电子检验报告书为准。2.由承检机构负责在餐饮、流通环节购样、抽样、检验，费用包干。3.承检机构在抽检工作中严格按照《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）和总局《食品安全抽检实施细则（2020年版）》以及广西壮族自治区市场监督管理局的相关规定开展工作，规范抽样过程、规范填写抽样单和规范检验行为，加强实验室质量管理。即应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品抽样程序，应按照要求派出不少于2人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经培训考核合格持抽样员证才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；中标人须配备可全过程记录购样、抽样、检验的设备（可以是视频摄录、拍照设备或执法记录仪等），抽样过程必须有全过程记录设备记录（照片、视频等），请提供专职抽样人员名单，抽样工具、设备清单。4.承检机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后24小时之内报告。5.能严格遵守检验工作委托时间进度安排和及时报送检验报告、质量分析报告等规定的材料。具体时限要求为：接到样品后20个工作日内完成检验工作并在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过CA认证的电子检验报告书。监督抽检检验结论不合格的，承检机构应当在检验结论做出后2个工作日内出具通过CA认证的电子报告书并在国家食品安全抽检监测信息系统出具通过CA认证的电子检验报告书。另有合同约定的，依约定执行。6.拥有安全有效的实验室信息化管理系统和信息分析汇总人员，能够完成食品安全抽检监测数据上报和结果分析工作；按照“谁采集、谁录入；谁检验、谁录入”的原则，抽样单位应当在抽样完成2个工作日内将抽样信息录入国家食品安全抽检监测信息系统，检验单位检验结论做出后5个工作日内完成检验数据录入国家食品安全抽检监测信息系统的工作。录入的信息、数据应当及时、准确；请在投标文件中提供相关人员名单。**7.分包要求：本项目检验范围内的“婴幼儿配方食品”、“保健食品”如投标人不具备相应检验资质的可以分包给具备相应检验资质的单位实施，以保障项目按时顺利完成，分包金额占比约为合同金额的 1.2 %。在项目进行过程中，由于中标人分包给不具备相应检验资质的分包单位进行检验以及分包单位未按照国家相关法律法规和规章制度进行检验而产生的所有事故责任全部由中标人及其分包单位承担。** |
| 承检机构服务要求 | 1.严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；具有授权范围涵盖承担的食品抽样检测任务中相应的食品品种和检验项目；2.负责样品的抽样、送样、检验、检验报告的寄送、结果分析、异议处理和检验过程中技术问题的处理工作；3.必须接受采购人对承担抽检任务工作质量情况的监督检查和考核，积极参加与抽检任务相关的能力验证并取得满意结果；4.能按时完成委托单位安排的临时性和应急性任务。5.按照《食品安全抽样检验管理办法》（总局令第15号）及年度工作方案等文件及采购人的要求开展抽样检验。6.中标人承检的检验任务必须由其投标文件中载明的实验室负责检验，中标人不得将检验任务外包或分包（允许外包或分包的除外）给其他检测机构检验，一经发现，经报政府采购监督管理部门同意立即取消其合同和中标资格。 |
| 其他要求 | （一）投标人具有与承担的食品、农产品监督抽检任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施；拥有运行良好的实验室管理体系，具有授权范围涵盖承担的抽检任务中相应的品种和检验项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员必须具有检验员证或上岗证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：1.具有固定且能够独立运行的检验工作场所以及投标项目检测所需的抽样、检验检测、运输贮存（冷藏和冷冻）、数据处理与分析、信息传输等设施设备，能够满足本项目要求的承检任务需要。请在投标文件中提供投标人检验工作场所实验室平面图及投标人拥有的相关设施和设备清单，并附投标人实验室有效的房屋产权使用证明或租赁合同及仪器设备购置发票复印件。2.具有稳定的的抽样、检验和技术管理人员，有专门从事食品、农产品检验相关人员，直接从事食品、农产品检验工作满2年及以上的检验人员占投标人从事食品、农产品检验相关人员总数的比例应不低于40%（含），能保证从事食品、农产品抽样检验工作的连续性和稳定性。检验和技术管理人员应当熟悉有关投标产品的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；技术负责人、质量负责人至少从事食品、农产品检验管理及相关工作5年以上；在本单位从事食品、农产品检验工作满2年（含）以上具有中级或以上系列职称的技术人员应不低于5名，请在投标文件中提供投标人技术人员名单、人员职称（资格）证书及2019年10月以来任意一个月由投标人代缴纳社保记录或发放工资证明材料复印件。同时承担抽样任务的，应当具有与抽样工作相匹配的独立抽样人员、抽样工具、设备等条件；熟悉食品、农产品等抽样程序，应按照要求派出不少于2人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经本单位培训考核合格经授权后才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；请在投标文件中提供专职抽样人员名单及2019年10月以来任意一个月由投标人代缴纳社保记录或发放工资证明材料复印件，抽样工具、设备清单。 3.具备一定的质量分析和科研能力，能解决检验中发现的技术问题，能根据食品、农产品的抽检结果，以及承担的地方、行业、部门等监督抽查和企业委托检验的情况，结合产品所属行业、产业发展情况，对所监督抽检的产品进行评估分析，形成产品监测数据分析报告，提出工作措施和建议。请提供投标人承担过的科研项目情况说明和产品抽检监测数据分析报告。（二）在中华人民共和国境内拥有一个及以上分支机构的投标人，其分支机构所具备的检验资质能力不计入投标人。**（三）采购人有权委托第三方进行履约验收，履约验收费用由中标人支付。投标人在投标报价时自行考虑。** |
| 违约责任 | 1.中标人中标后，在服务期内，提供上述各分标检测服务的服务价应按中标人所报对应检测类项的下浮对应优惠率后的价格进行服务；由于市场或成本价格波动影响服务价的，服务价格最高不能高于原服务类项的国家主管部门发布的收费标准。2.中标人服务价格、检测周期、检测结果准确率将作为服务期内采购人对其提供检测质量和价格进行监督检查的参考依据，若发现中标人存在3次以上检测有误、检测周期超时，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。3.在服务有效期内，采购人发现有定点供应商服务价格高于该入围供应商对外检测的市场价格、不按要求和承诺提供相关的服务，不按承诺的检测周期履约、与其他入围供应商串通报价、抬高价格、降低服务质量等行为，将被视为违约，采购人经政府采购监督管理部门同意有权停止该定点供应商服务资格，并上报政府采购监督管理部门建议取消其参加下一期定点采购投标的资格。4.在服务有效期内，如发现入围供应商有下列行为之一的，根据其情节轻重，采购人经政府采购监督管理部门同意可暂停或取消其定点采购供应商资格。 (1)不按时向采购人开具正式的销售发票的； (2)向采购人提供回扣或其他不正当利益的； (3)弄虚作假，不积极配合采购人或采购监督管理部门在履行监督过程中的各项合理要求，拒绝接受监督检查的； (4)因违法违规被行业主管部门取消经营资格的； (5)有其他违法违规行为的。 |
| **三、采购人对项目的特殊要求及说明** |
| 采购人的特殊要求及说明 |  1.检测项目收费应遵照由广西壮族自治区物价局和广西壮族自治区财政厅印发的《关于正式核定全区产品质量检验收费项目和收费标准的通知》（桂价费〔2013〕16号）； 2.检验费用包含包括但不限于检验费、样品购置费、样本抽样、差旅费、邮寄费、人工费、税金等一切抽检费用； 3.为确保项目顺利实施，本项目接受投标人对多个分标进行投标，每个投标人只允许中一个分标，评标顺序为：001分标—002分标—003分标—004分标—005分标—006分标，001分标中标人不推荐为002、003、004、005、006分标的中标人，002分标中标人不推荐为003、004、005、006分标的中标人，003分标中标人不推荐为004、005、006分标的中标人，004分标中标人不推荐为005、006分标的中标人，005分标中标人不推荐为006分标的中标人。  |

**附件1：**

**2020年柳州市食品安全监督抽检品种及检验项目表**

| **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）** | **风险等级** | **检验项目** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 较高 | 镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 较高 | 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B1  |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 一般 | 铅（以Pb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B1 |
| 谷物碾磨加工品 | 玉米粉、玉米片、玉米渣 | 较高 | 黄曲霉毒素B1、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 | 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 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 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）、大肠菌群 |
| 其他谷物粉类制成品 | 较高 | 黄曲霉毒素B1、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 |
| 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B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 玉米油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 芝麻油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 |
| 橄榄油、油橄榄果渣油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 菜籽油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚 |
| 大豆油 | 高 | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 食用植物调和油 | 高 | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）、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、特丁基对苯二酚（TBHQ） |
| 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 | 酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘 |
| 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、霉菌 |
| 3　 | 调味品　 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 一般 | 氨基酸态氮、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 一般 | 总酸（以乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 酱类 | 酱类 | 黄豆酱、甜面酱等 | 一般 | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、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 | 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖 |
| 香辛料类 | 香辛料类 | 香辛料调味油 | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、罗丹明B、苏丹红I-IV |
| 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 |
| 其他香辛料调味品 | 较高 | 铅（以Pb计） |
| 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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 其他固体调味料 | 一般 | 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜 |
| 半固体复合调味料 | 蛋黄酱、沙拉酱 | 一般 | 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等 | 一般 | 酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌 |
| 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 |
| 火锅底料、麻辣烫底料 | 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 |
| 其他半固体调味料 | 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）、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 |
| 液体复合调味料 | 蚝油、虾油、鱼露 | 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、菌落总数、大肠菌群 |
| 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）、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） |
| 味精 | 味精 | 味精 | 一般 | 谷氨酸钠 |
| 4 | 肉制品 | 预制肉制品 | 调理肉制品 | 调理肉制品（非速冻） | 高 | 铅（以Pb计）、氯霉素 |
| 腌腊肉制品 | 腌腊肉制品 | 高 | 过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、胭脂红 |
| 　熟肉制品 | 酱卤肉制品 | 酱卤肉制品 | 高 | 氯霉素、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、胭脂红、菌落总数、大肠菌群、商业无菌 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 高 | 氯霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 熏烧烤肉制品 | 熏烧烤肉制品 | 高 | 苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌 |
| 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高 | 氯霉素、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、菌落总数、大肠菌群 |
| 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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 灭菌乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、商业无菌 |
| 发酵乳 | 高 | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 调制乳 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌 |
| 乳粉 | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉 | 高 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群 |
| 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 | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 高 | 溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 |
| 饮用纯净水 | 高 | 耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 其他饮用水 | 高 | 耗氧量（以O2计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |
| 果、蔬汁饮料 | 果、蔬汁饮料 | 较高 | 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 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 较高 | 蛋白质、三聚氰胺、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 |
| 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水) | 一般 | 二氧化碳气容量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 |
| 茶饮料 | 茶饮料 | 较高 | 茶多酚、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、商业无菌 |
| 固体饮料 | 固体饮料 | 一般 | 蛋白质、赭曲霉毒素A、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 其他饮料 | 其他饮料 | 一般 | 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 |
| 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 | 菌落总数、大肠菌群 |
| 调味面制品a | 调味面制品a | 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）、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 |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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）、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、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）、商业无菌 |
| 水产动物类罐头 | 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）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌 |
| 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 较高 | 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 |
| 蔬菜类罐头 | 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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌 |
| 其他罐头 | 其他罐头 | 一般 | 黄曲霉毒素B1、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 |
| 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）、阿力甜、菌落总数、大肠菌群 |
| 11 | 速冻食品 | 速冻面米食品 | 速冻面米食品 | 水饺、元宵、馄饨等生制品 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计） |
| 包子、馒头等熟制品 | 较高 | 糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 速冻其他食品 | 速冻谷物食品 | 玉米等 | 一般 | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 |
| 速冻肉制品 | 速冻调理肉制品 | 一般 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红 |
| 速冻水产制品 | 速冻水产制品 | 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） |
| 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）、糖精钠（以糖精计） |
| 速冻水果制品 | 速冻水果制品 | 一般 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 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 | 较高 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 薯类食品 | 干制薯类（马铃薯片） | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 |
| 干制薯类（除马铃薯片外） | 一般 | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 冷冻薯类 | 一般 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 薯泥（酱）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 |
| 薯粉类 | 一般 | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量 |
| 其他类 | 一般 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
| 13 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果 | 糖果 | 一般 | 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 |
| 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 一般 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌 |
| 果冻 | 果冻 | 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） |
| 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 | 乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、水胺硫磷、丙溴磷、毒死蜱、莠去津 |
| 砖茶 | 一般 | 氟、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、水胺硫磷、丙溴磷 |
| 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、大肠菌群 |
| 代用茶 | 代用茶 | 一般 | 铅（以Pb计） |
| 15 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 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）、三氯蔗糖 |
| 发酵酒 | 黄酒 | 黄酒 | 较高 | 酒精度、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 啤酒 | 啤酒 | 一般 | 酒精度、甲醛、警示语标注 |
| 葡萄酒 | 葡萄酒 | 较高 | 酒精度、甲醇、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）、三氯蔗糖 |
| 果酒 | 果酒 | 较高 | 酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计） |
| 其他酒 | 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） |
| 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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） |
| 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）、糖精钠（以糖精计）、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）、糖精钠（以糖精计） |
| 16 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 较高 | 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群 |
| 蔬菜干制品 | 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计） |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 一般 | 镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、二氧化硫残留量 |
| 腌渍食用菌 | 一般 | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、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、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） |
| 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 | 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） |
| 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 | 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）、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 水果干制品 | 水果干制品（含干枸杞） | 一般 | 哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、唑螨酯、肟菌酯、噁唑菌酮、菌落总数、大肠菌群、霉菌 |
| 果酱 | 果酱 | 一般 | 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、商业无菌 |
| 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（ 烘炒类、油炸类、其他类） | 开心果、杏仁、松仁、瓜子 | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌 |
| 其他炒货食品及坚果制品 | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素B1、大肠菌群、霉菌 |
| 19 | 蛋制品 | 蛋制品 | 再制蛋 | 再制蛋 | 较高 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 |
| 其他类 | 其他类 | 较高 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌 |
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 一般 | 咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A |
| 21 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| 绵白糖 | 一般 | 总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| 赤砂糖 | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨 |
| 红糖 | 一般 | 总糖分、不溶于水杂质、螨 |
| 冰糖 | 一般 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 |
| 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、二氧化硫残留量、螨 |
| 其他糖 | 一般 | 蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、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 |
| 预制动物性水产干制品 | 较高 | 镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） |
| 盐渍水产品 | 盐渍鱼 | 较高 | 过氧化值（以脂肪计）、组胺、N-二甲基亚硝胺 |
| 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） |
| 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高 | 镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计） |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴 |
| 其他水产制品 | 其他水产制品 | 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） |
| 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母 |
| 淀粉制品 | 粉丝粉条 | 较高 | 铅（以Pb计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量 |
| 其他淀粉制品 | 较高 | 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）、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）、丙二醇、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）、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 |
| 粽子 | 粽子 | 粽子 | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌 |
| 25 | 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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群 |
| 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 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）、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 |
| 腐竹、油皮及其再制品 | 较高 | 糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖 |
| 其他豆制品 | 大豆蛋白类制品等 | 较高 | 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 |
| 26 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 高 | 氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑 |
| 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、总糖、酸度 |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 | 一般 | 蛋白质、水分、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 | 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 |
| 27 | 保健食品**（允许分包）** | 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）、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、格列苯脲、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、地西泮、硝西泮、氯硝西泮、氯氮卓、奥沙西泮、马来酸咪哒唑仑、劳拉西泮、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、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 | 婴幼儿配方食品**（允许分包）** | 婴幼儿配方食品（湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺） | 婴儿配方食品 | 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品 | 高 | 蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、香兰素、乙基香兰素、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌 |
| 较大婴儿和幼儿配方食品 | 乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品 | 蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K1、维生素B1、维生素B2、维生素B6、维生素B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素M1或黄曲霉毒素B1、硝酸盐（以NaNO3计）、亚硝酸盐（以NaNO2计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌 |
| 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) | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) | 高 | 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）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） |
| 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、蒂巴因 |
| 水产及水产制品（餐饮） | 水产及水产制品（餐饮） | 生食动物性水产品（餐饮） | 高 | 挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴 |
| 坚果及籽类食品（餐饮） | 坚果及籽类食品（餐饮） | 花生及其制品（餐饮) | 较高 | 黄曲霉毒素B1 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 较高 | 游离性余氯、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 | 其他餐饮食品 | 其他餐饮食品 | 较高 | 各市自定项目 |
| 30 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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、克伦特罗、沙丁胺醇、地塞米松、利巴韦林 |
| 牛肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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、克伦特罗、莱克多巴胺、地塞米松 |
| 羊肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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）、克伦特罗、莱克多巴胺 |
| 其他畜肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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）、 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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、金刚烷胺 |
| 鸭肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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 |
| 其他禽肉 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、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 |
| 30 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜副产品 | 猪肝 | 高 | 镉（以Cd计）、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 |
| 牛肝 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 羊肝 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量） |
| 猪肾 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 牛肾 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素 |
| 羊肾 | 高 | 恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量） |
| 其他畜副产品 | 高 | 氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类（总量）、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 |
| 禽副产品 | 鸡肝 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺 |
| 其他禽副产品 | 高 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 较高 | 铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO2计）、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA） |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 较高 | 镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 较高 | 镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 较高 | 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、久效磷、毒死蜱、克百威 |
| 芸薹属类蔬菜 | 菜薹 | 较高 | 氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 较高 | 阿维菌素、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲基异柳磷 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 较高 | 氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、甲氰菊酯 |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 较高 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 |
| 茄果类蔬菜 | 甜椒 | 较高 | 克百威、氧乐果、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 较高 | 克百威、氧乐果、毒死蜱、腐霉利、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 较高 | 铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 姜 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲胺磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 较高 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵、吡虫啉、丙环唑、啶虫脒、敌百虫 |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 较高 | 毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、辛硫磷、甲基异柳磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 普通白菜 | 较高 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲拌磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 大白菜 | 较高 | 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、克百威、甲拌磷 |
| 叶菜类蔬菜 | 油麦菜 | 较高 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 茄果类蔬菜 | 番茄 | 较高 | 氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、溴氰菊酯 |
| 30 | 食用农产品 | 蔬菜 | 豆类蔬菜 | 豇豆 | 较高 | 克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 | 较高 | 氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、灭蝇胺、 |
| 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、氧氟沙星、培氟沙星、磺胺类（总量）、地西泮、 |
| 淡水虾 | 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、氧氟沙星、培氟沙星、 |
| 淡水蟹 | 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、氧氟沙星、培氟沙星、 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 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、氧氟沙星、培氟沙星、磺胺类（总量）、 |
| 海水虾 | 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、氧氟沙星、培氟沙星、 |
| 海水蟹 | 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、氧氟沙星、培氟沙星 |
| 贝类 | 贝类 | 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、氧氟沙星、培氟沙星 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 较高 | 丙环唑、丙溴磷、毒死蜱、克百威、三唑醇、氧乐果、 |
| 梨 | 较高 | 克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷 |
| 核果类水果 | 枣 | 较高 | 多菌灵、甲胺磷、氧乐果、糖精钠（以糖精计） |
| 桃 | 较高 | 苯醚甲环唑、多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯 |
| 油桃 | 较高 | 多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果 |
| 杏 | 较高 | 克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威 |
| 李子 | 较高 | 多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 较高 | 苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果 |
| 柚 | 较高 | 辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯 |
| 柠檬 | 较高 | 狄氏剂、多菌灵、克百威、联苯菊酯、辛硫磷 |
| 橙 | 较高 | 丙溴磷、多菌灵、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 较高 | 苯醚甲环唑、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 草莓 | 较高 | 阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果 |
| 猕猴桃 | 较高 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 |
| 西番莲（百香果） | 较高 | 苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 较高 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷 |
| 芒果 | 较高 | 多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、戊唑醇、氧乐果 |
| 火龙果 | 较高 | 氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果 |
| 柿子 | 较高 | 克百威、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、辛硫磷 |
| 菠萝 | 较高 | 多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威 |
| 荔枝 | 较高 | 敌敌畏、三唑磷、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 龙眼 | 较高 | 克百威、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷 |
| 石榴 | 较高 | 克百威、敌百虫、苯醚甲环唑、硫环磷、硫线磷 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 较高 | 敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威、噻虫嗪、氧乐果 |
| 甜瓜类 | 较高 | 甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果 |
| 30 | 食用农产品 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 高 | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、多西环素、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物 |
| 其他禽蛋 | 高 | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量） |
| 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 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | 一般 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、吡虫啉、螺螨酯 |
| 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B1、阿维菌素、嘧菌酯、辛硫磷、克百威、溴氰菊酯 |
| 31　 | 食品添加剂　 | 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 |
| 32 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 食盐 | 一般 | 氯化钠、氯化钾、碘（以I计）、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） |
| 33 | 其他食品 | 其他食品 | 其他食品 | 其他食品（柳州螺蛳粉） | 一般 | 霉菌、过氧化值、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）、黄曲霉毒素B1 |

备注：a.依据调味面制品相关食品安全国家标准发布实施情况，及时组织安全抽检。

**附件2**

**2020年柳州市、县局食用农产品抽检品种和项目表**

| **序列** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类（四级）** | **检验项目** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、必检品种** |
| 1 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 克伦特罗、沙丁胺醇、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、利巴韦林、氯霉素、氧氟沙星、五氯酚酸钠 |
| 牛肉 | 克伦特罗、地塞米松、氯霉素、莱克多巴胺 |
| 羊肉 | 克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、莱克多巴胺 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 克伦特罗、五氯酚酸钠、氧氟沙星、氯霉素、磺胺类（总量） |
| 禽肉 | 鸡肉（重点品种：乌鸡） | 磺胺类（总量）、氧氟沙星、金刚烷胺、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、尼卡巴嗪、五氯酚酸钠 |
| 2 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、镉(以Cd计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 叶菜类蔬菜 | 芹菜 | 毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、镉(以Cd计)、辛硫磷 |
| 菠菜 | 毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威 |
| 普通白菜 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、克百威、阿维菌素 |
| 油麦菜 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷 |
| 茄果类蔬菜 | 辣椒 | 克百威、氧乐果、镉(以Cd计)、甲胺磷 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 2 | 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐、镉(以Cd计)、总砷（以As计） |
| 3 | 水产品 | 贝类 | 贝类（重点品种：花蛤、花螺等） | 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、镉(以Cd计)、氯霉素 |
| 淡水产品 | 淡水鱼（重点品种：黄颡鱼、鲶鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、鳜鱼、黄鳝 等） | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、地西泮、磺胺类(总量)、呋喃西林代谢物 |
| 淡水虾 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氯霉素、孔雀石绿 |
| 淡水蟹 | 呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星 |
| 海水产品 | 海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈 鱼等） | 恩诺沙星、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类(总量)、 |
| 海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等） | 呋喃唑酮代谢物、镉、氯霉素、恩诺沙星 |
| 3 | 水产品 | 海水产品 | 海水蟹（重点品种：梭子蟹等） | 镉、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星 |
| 4 | 水果 | 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 多菌灵、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、溴氰菊酯 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 丙溴磷、三唑磷、氧乐果、苯醚甲环唑、克百威、水胺硫磷、多菌灵 |
| 橙 | 丙溴磷、三唑磷、氧乐果、克百威、水胺硫磷、多菌灵 |
| 浆果和其他小型水果 | 草莓 | 烯酰吗啉、阿维菌素、氧乐果、多菌灵 |
| 5 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、多西环素 |
| **二、自选品种** |
| 1 | 畜禽肉及副产品 | 禽肉 | 鸭肉 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计) |
| 2 | 蔬菜 | 鳞茎类蔬菜 | 葱 | 甲基异柳磷、氧乐果 |
| 洋葱 | 甲基异柳磷、氧乐果、克百威 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 氧乐果、甲胺磷、毒死蜱、克百威 |
| 菜薹（菜心） | 啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈 |
| 叶菜类蔬菜 | 叶用莴苣（生菜） | 氧乐果、毒死蜱、氟虫腈 |
| 莴笋 | 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷 |
| 雍菜（空心菜） | 氧乐果、克百威、甲胺磷 |
| 芥菜 | 氧乐果、阿维菌素、联苯菊酯 |
| 大白菜 | 毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、氟虫腈 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 氧乐果、克百威、甲胺磷、氟虫腈 |
| 番茄 | 氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 甜椒 | 氧乐果、克百威、甲胺磷 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱 |
| 苦瓜 | 氧乐果、戊唑醇、百菌清 |
| 冬瓜 | 氧乐果、克百威、百菌清 |
| 豆类蔬菜 | 菜豆 | 氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、克百威 |
| 山药 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威、氧乐果 |
| 胡萝卜 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、辛硫磷 |
| 萝卜 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氧乐果 |
| 姜 | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 多菌灵、嘧菌酯、氧乐果、克百威 |
| 3 | 水产品 | 其他水产品 | 其他水产品 | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星、氯霉素 |
| 4 | 水果类 | 仁果类 | 苹果 | 丙溴磷、毒死蜱、氧乐果、克百威、三唑醇 |
| 梨 | 克百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 核果类水果 | 桃 | 甲胺磷、多菌灵、苯醚甲环唑、克百威、氟虫腈 |
| 油桃 | 多菌灵、甲胺磷、氧乐果、克百威 |
| 枣 | 氧乐果、多菌灵、甲胺磷、糖精钠（以糖精计） |
| 热带和亚热带水果 | 芒果 | 氧乐果、多菌灵、嘧菌酯、苯醚甲环唑 |
| 火龙果 | 氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果 |
| 荔枝 | 氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷 |
| 龙眼 | 氧乐果、甲胺磷、克百威、敌敌畏 |
| 菠萝 | 多菌灵、烯酰吗啉、灭多威 |
| 柑橘类水果 | 柚 | 辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯 |
| 金桔 | 甲胺磷、苯醚甲环唑 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威 |
| 西番莲（百香果） | 苯醚甲环唑、戊唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |
| 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氧乐果、氯吡脲 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 敌敌畏、甲胺磷、克百威、氧乐果 |
| 甜瓜类 | 甲基异柳磷、克百威、氧乐果、烯酰吗啉 |
| 5 | 鲜蛋 | 鲜蛋 | 其他禽蛋 | 恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星 |