

## 采 购 需 求

(以下采购需求及评审部分由采购人：广德市市场监督管理局 提供并负责解释)

### 第一包采购需求

前注：

- 1、本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可；
- 2、投标供应商应自行勘察项目现场，如投标供应商因未及时勘察现场而导致的报价缺项漏项废标、或中标后无法完工，投标供应商自行承担一切后果；
- 3、如对本招标文件有任何疑问或澄清要求，请按本招标文件“投标供应商须知前附表”中约定方式联系，或接受答疑截止时间前联系采购人和代理机构，否则视同理解和接受，投标供应商对招标文件、采购过程、中标结果的质疑，应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 4、下列采购需求中：本标包所提供服务的，投标人在投标文件《主要成交标的承诺函》中填写名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等信息，承诺函随评审结果一并公告；
- 5、★条款须满足或优于招标文件要求，否则投标无效；非★条款由评标委员会讨论后酌情评审。

## 一、项目介绍：

按照皖市监函〔2024〕87号（省市场监督管理局关于印发2024年全省食品安全监督抽检监测计划的通知）文件规定，结合我市工作实际，制订了广德市市场监督管理局2024年食品安全监督抽检工作方案。按照5批次/千人的抽检量，2024年，广德市食品安全监督抽检总任务为2600批次，分别为省级食品安全监督抽检128批次、食用农产品安全监督抽检1200批次、市级食品安全监督抽检1272批次。

本项目共划分为三个包，本次采购为第一包，主要内容为广德市市场监督管理局2024年市级食品安全监督抽检服务；现通过公开招标方式选择一家供应商来完成本包抽检任务。本包预算为45万元，服务期限1年。

## 二、服务需求一览表及主要指标参数要求：

### （一）服务需求及主要技术要求：

#### 市级食品安全抽检服务主要内容

（1）**市级食品安全抽检任务：**2024年，广德市本级抽检任务为1272批次，市抽应加强对2023年国抽、省抽、外地移送及市县抽的不合格食品生产经营单位进行跟踪抽检，采样、抽检、检验项目具体可参照《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》执行。

（2）**抽检品种、项目：**重点对本辖区内生产经营的食品、地方特色食品、餐饮食品和“三小”食品开展抽检，重点覆盖校园周边，社区便利超市，当地城乡结合部、农村地区的商场、超市、便利店、小食杂店等。抽检品种、检验项目根据当地监管实际情况进行确定。

监督抽检品种的检验项目可参照《2024年县级食品安全监督项目推荐表》，原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。

（3）**抽检场所：**市县监督抽检（不含食用农产品）在乡镇和乡村地区抽检批次不少于本市全年实际完成任务总量的30%。

对本辖区内风险较大的食品企业、产品和场所组织全覆盖监督抽检。实施市县联动

抽检，对全市的学校，养老机构和农村地区进行全覆盖联动抽检，抽检场所覆盖当地城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等，覆盖全市所有行政村。

## （二）项目其他服务要求

1、检测机构应依据《实验室资质认定评审准则》、《检测和校准实验室认可准则》、《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024版）》和《广德市市场监督管理局2024年食品安全监督抽检工作方案》等要求，完成本次计划的批次食品的抽样、检验任务，检测机构在资质和能力范围内出具的检测报告须具备法律效力。

2、检测机构检测的品种（项目）以采购单位的抽检计划为依据，检测机构不得分包抽检任务，因特殊情况需要分包的，应当经采购单位同意。

3、**样品采集由检测机构负责完成，现场抽样应由不少于2名所在乡镇市监所监管人员参与抽样并签字。**检测机构按规定完成抽取，未经同意，检测机构不得自行变更抽样环节。检测机构应配备充足的检测人员及设备。采样过程应符合《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024版）》等要求，样品要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。对于易腐食品，检测机构抽样后应在规定时限内送达实验室，并有能力保证样品原有特性不变。

4、检测机构须接入国家食品安全抽检检测信息系统，检测机构使用移动终端抽取样品，直接填报抽样信息，承检机构检验完毕并复核确认后，按照时限将检测结果上报“国家食品安全抽样检验信息系统”。抽样人员和数据上报人员应经过统一培训，确保数据填报的准确性、规范性和安全性。

5、检测机构抽样后，20日内出具相应检测报告，紧急情况时按采购人要求提供报告。检测结论不合格的，检测机构应在检测结论作出后2个工作日内将纸质检验报告书（或具有法律效力的电子版检验报告书）报送采购单位，并妥善保存复检备份样品6

个月(不足 6 个月的保存至保质期结束)。检测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 小时之内报告采购单位。检测结论合格的,检测机构应每周汇总后报送采购单位,并妥善保存复检备份样品 3 个月(不足 3 个月的保存至保质期结束)。检测机构在向采购单位报送检测报告的同时,提交符合采购单位信息公开要求的汇总表(电子版)。

6、检测机构应如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录,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,否则视为违约。

7、检测结果由采购单位统一对社会公布,检测机构应对其出具的检验报告书及检测结果(包括电子版汇总表)的真实性、准确性负责。检测机构应履行保密义务,未经采购单位同意,不得对外公布检测结果,否则由此引起的一切法律责任由检测机构承担。

8、检测机构应在采购单位规定的日期前将全部抽检工作完成并将总结和分析报告报送采购单位。

9、服务期间,中标人必须接受采购人对项目执行情况、服务质量等的监督、检查和考核,中标人应予以配合。采购人将不定时的请第三方检测机构对中标人检验的所有样品(包含检验合格与不合格样品)进行抽检,如发现中标人检测有误,发现问题 1 次扣除中标人总服务费的 10%,以此类推;费用将在最终结算时扣除。

### 三、投标人资格要求

详见采购公告

### 四、投标人必须提交的证明文件:

- 1、法人身份证明或法人授权委托书;
- 2、中小企业声明函;
- 3、采购需求要求必须提供的证明材料。

### 五、合同主要条款:

1、**付款方式:**合同签订后在合同、担保措施生效以及具备实施条件后 5 个工作日内支付合同价的 40%作为预付款(成交人向采购人提交银行、保险公司、担保公司等金融机构出具的预付款保函或其他担保措施),余款根据考核情况在服务期满后 7 个工作

日内一次性付清。

**2、履约保证金：**本项目免收履约保证金

**3、合同争议处理：**采购合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，协商解决不成的，提交合同签订地仲裁委员会仲裁或者法院裁决。

**六、商检、计量、检测、购样费用：**包含在投标总价中。

**七、售后服务：**

1、服务期：1年，自合同签订之日起计算。

2、服务响应：中标人在接到采购人电话后，及时到达现场提供服务并予以解决。

**八、报价说明：**

投标人在投标前应进行充分考虑各种风险，履约过程中由中标人承担的各项费用（包括但不限于抽样、检测费用、样品购置费，以及工作中发生的人员、车辆等完成本次招标文件所述的服务项目内容所需的全部费用）均包含在总价当中，中标及合同履行期内，不得以任何理由要求对其投标报价进行变更或拒绝服务。

**九、本项目所属行业：**其他未列明行业

## 第二包采购需求

前注：

- 1、本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可；
- 2、投标供应商应自行勘察项目现场，如投标供应商因未及时勘察现场而导致的报价缺项漏项废标、或中标后无法完工，投标供应商自行承担一切后果；
- 3、如对本招标文件有任何疑问或澄清要求，请按本招标文件“投标供应商须知前附表”中约定方式联系，或接受答疑截止时间前联系采购人和代理机构，否则视同理解和接受，投标供应商对招标文件、采购过程、中标结果的质疑，应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 4、下列采购需求中：本标包所提供服务，投标人在投标文件《主要成交标的承诺函》中填写名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等信息，承诺函随评审结果一并公告；
- 5、★条款须满足或优于招标文件要求，否则投标无效；非★条款由评标委员会讨论后酌情评审。

## 一、项目介绍：

按照皖市监函〔2024〕87号（省市场监督管理局关于印发2024年全省食品安全监督抽检监测计划的通知）文件规定，结合我市工作实际，制订了广德市市场监督管理局2024年食品安全监督抽检工作方案。按照5批次/千人的抽检量，2024年，广德市食品安全监督抽检总任务为2600批次，分别为省级食品安全监督抽检128批次、食用农产品安全监督抽检1200批次、市级食品安全监督抽检1272批次。

本项目共划分为三个包，本次采购为第二包，主要内容为广德市市场监督管理局2024年食用农产品安全监督抽检服务；现通过公开招标方式选择一家供应商来完成本包抽检任务。本包预算为45万元，服务期限1年。

## 二、服务需求一览表及主要指标参数要求：

### （一）服务需求及主要技术要求：

#### 食用农产品抽检服务主要内容

（1）**食用农产品抽检任务：**2024年，食用农产品抽检任务为1200批次。具体任务分配根据本行政区域常住人口数量、日常监管情况进行确定，覆盖辖区内所有乡镇、街道。

（2）**抽检品种、项目：**开展食用农产品监督抽检应包括《2024年市县食用农产品必检品种、项目表》中所列品种及必检项目（**详见采购需求附件**），同时结合监管实际选择不少于两个自选项目。在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。

（3）**抽检时间和频次：**食用农产品应每月抽检，可根据本行政区域食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务，应重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

（4）**抽检场所：**食用农产品在农贸市场、批发市场等抽检批次不少于本市全年实

际完成食用农产品任务总量的 20%。

食用农产品抽检以销售范围广、消费量较大的批发市场、超市等为主，适当降低小微经营主体的抽检比例。

### **(5) 抽检要求**

食用农产品抽样应落实属地市场监管所执法人员陪同抽样、现场监督检查和溯源信息填报工作。抽样前，承检机构应提前一天与属地市场监管所联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管所应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统中输入抽样人员和监管人员姓名。

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址，电话或生产者名称、地址等，主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明，肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

## **(二) 项目其他服务要求**

1、检测机构应依据《实验室资质认定评审准则》、《检测和校准实验室认可准则》、《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024 版）》和《广德市市场监督管理局 2024 年食品安全监督抽检工作方案》等要求，完成本次计划的批次食品的抽样、检验任务，检测机构在资质和能力范围内出具的检测报告须具备法律效力。

2、检测机构检测的品种（项目）以采购单位的抽检计划为依据，检测机构不得分包抽检任务，因特殊情况需要分包的，应当经采购单位同意。

3、样品采集由检测机构负责完成，现场抽样应由不少于 2 名所在乡镇市监所监管人员参与抽样并签字。检测机构按规定完成抽取，未经同意，检测机构不得自行变更抽样环节。检测机构应配备充足的检测人员及设备。采样过程应符合《安徽省食品安全监



督抽检实施细则（2024 版）》等要求，样品要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。对于易腐食品，检测机构抽样后应在规定时限内送达实验室，并有能力保证样品原有特性不变。

4、检测机构须接入国家食品安全抽检检测信息系统，检测机构使用移动终端抽取样品，直接填报抽样信息，承检机构检验完毕并复核确认后，按照时限将检测结果上报“国家食品安全抽样检验信息系统”。抽样人员和数据上报人员应经过统一培训，确保数据填报的准确性、规范性和安全性。

5、检测机构抽样后，20 日内出具相应检测报告，紧急情况时按采购人要求提供报告。检测结论不合格的，检测机构应在检测结论作出后 2 个工作日内将纸质检验报告书（或具有法律效力的电子版检验报告书）报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 6 个月（不足 6 个月的保存至保质期结束）。检测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 小时之内报告采购单位。检测结论合格的，检测机构应每周汇总后报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 3 个月（不足 3 个月的保存至保质期结束）。检测机构在向采购单位报送检测报告书的同时，提交符合采购单位信息公开要求的汇总表（电子版）。

6、检测机构应如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，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，否则视为违约。

7、检测结果由采购单位统一对社会公布，检测机构应对其出具的检验报告书及检测结果（包括电子版汇总表）的真实性、准确性负责。检测机构应履行保密义务，未经采购单位同意，不得对外公布检测结果，否则由此引起的一切法律责任由检测机构承担。

8、检测机构应在采购单位规定的日期前将全部抽检工作完成并将总结和分析报告报送采购单位。

9、服务期间，中标人必须接受采购人对项目执行情况、服务质量等的监督、检查

和考核，中标人应予以配合。采购人将不定时的请第三方检测机构对中标人检验的所有样品（包含检验合格与不合格样品）进行抽检，如发现中标人检测有误，发现问题 1 次扣除中标人总服务费的 10%，以此类推；费用将在最终结算时扣除。

### 三、投标人资格要求

详见采购公告

### 四、投标人必须提交的证明文件：

- 1、法人身份证明或法人授权委托书；
- 2、中小企业声明函；
- 3、采购需求要求必须提供的证明材料。

### 五、合同主要条款：

1、**付款方式：**合同签订后在合同、担保措施生效以及具备实施条件后 5 个工作日内支付合同价的 40%作为预付款（成交人向采购人提交银行、保险公司、担保公司等金融机构出具的预付款保函或其他担保措施），余款根据考核情况在服务期满后 7 个工作日内一次性付清。

2、**履约保证金：**本标包不收取履约保证金

3、**合同争议处理：**采购合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，协商解决不成的，提交合同签订地仲裁委员会仲裁或者法院裁决。

六、**商检、计量、检测、购样费用：**包含在投标总价中。

### 七、售后服务：

- 1、服务期：1 年，自合同签订之日起计算。
- 2、服务响应：中标人在接到采购人电话后，及时到达现场提供服务并予以解决。

### 八、报价说明：

投标人在投标前应进行充分考虑各种风险，履约过程中由中标人承担的各项费用（包括但不限于抽样、检测费用、样品购置费，以及工作中发生的人员、车辆等完成本次招标文件所述的服务项目内容所需的全部费用）均包含在总价当中，中标及合同履行期内，不得以任何理由要求对其投标报价进行变更或拒绝服务。

九、**本项目所属行业：**其他未列明行业

附件

2024 年市县食用农产品必检品种、项目表

食品大类	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	选检项目	备注
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			牛肉	克伦特罗	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			羊肉	克伦特罗、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、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)、恩诺沙星、甲氧苄啉、尼卡巴嗪	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、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	

	蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、 噻虫嗪	阿维菌素、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、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
--	----	------	----	-----------------	--	--

食品大类	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	选检项目	备注
食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠 (以4-氯苯氧乙酸钠计)、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)	
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	吡虫啉、铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪	敌敌畏、毒死蜱、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、氧乐果	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威	
		鳞茎类蔬菜	百合	镉(以Cd计)	铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	
			葱	噻虫嗪	丙环唑、毒死蜱、镉(以Cd计)、甲拌磷、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	
			韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脒、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、氯氟氰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、啶虫脒、腈菌唑	

		茄果类蔬菜	辣椒	啶虫脒、噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd 计）、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、铅（以Pb 计）、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、铬（以Cr 计）、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉（以Cd 计）、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、铅（以Pb 计）	

食品大类	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	选检项目	备注
食用农产品	蔬菜	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、乐果、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、铅(以Pb计)、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			普通白菜	啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、吡虫啉、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、铅(以Pb计)	
			芹菜	毒死蜱、噻虫胺	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、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺	
	淡水产品		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、磺胺类(总量)、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	
			淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋	挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、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)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	

	水产品	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）、土霉素/金霉 素/四环素（组合含量）、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、诺氟沙星	
			海水虾	呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、镉（以Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它 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）、 磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	



食品大类	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	选检项目	备注		
食用农产品	水产品	其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	恩诺沙星 <sup>a</sup> 、呋喃唑 酮代谢物、呋喃西 林代谢物	镉(以Cd计) <sup>b</sup> 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量) <sup>a</sup> 、 氟苯尼考 <sup>a</sup> 、甲硝唑 <sup>a</sup> 、氧氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。		
			柑橘类水果	橙	氯唑磷	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂		
	水果类	浆果和其他小型水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴 磷、联苯菊酯	克百威、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			
			草莓	烯酰吗啉	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷			
			猕猴桃	氯吡脲	敌敌畏、多菌灵、氧乐果			
			桑葚	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、多 菌灵			

		热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氟霜唑、氟吗啉	
	芒果		吡唑醚菌酯、噻虫胺	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮		
	香蕉		吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂		

食品大类	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	选检项目	备注
食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钠盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、敌敌畏、氧乐果	
		仁果类水果	梨	苯醚甲环唑、氯氟 氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑	
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、多 西环素	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	
	生干坚果 与籽类食品	生干坚果 与籽类食品	生干籽类	黄曲霉毒素B1	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪	仅花生检测黄曲霉毒素B <sub>1</sub>

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安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据GB 19300 判定时，样品前处理按该标准附录B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入2024 年监督抽检。

3. 海水蟹、虾蛄中镉（以Cd 计）仅限生产日期在2023 年6 月30 日（含）之后的产品检测。

4. 可选项目选择原则：

1) 金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。

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、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763-2021、GB 2763.1-2022 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GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 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 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

### 第三包采购需求

前注：

- 1、本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，投标供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优服务方案，且此方案须经评标委员会评审认可；
- 2、投标供应商应自行勘察项目现场，如投标供应商因未及时勘察现场而导致的报价缺项漏项废标、或中标后无法完工，投标供应商自行承担一切后果；
- 3、如对本招标文件有任何疑问或澄清要求，请按本招标文件“投标供应商须知前附表”中约定方式联系，或接受答疑截止时间前联系采购人和代理机构，否则视同理解和接受，投标供应商对招标文件、采购过程、中标结果的质疑，应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 4、下列采购需求中：本标包所提供服务，投标人在投标文件《主要成交标的承诺函》中填写名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等信息，承诺函随评审结果一并公告；
- 5、★条款须满足或优于招标文件要求，否则投标无效；非★条款由评标委员会讨论后酌情评审。

## 一、项目介绍：

按照皖市监函〔2024〕87号（省市场监督管理局关于印发2024年全省食品安全监督抽检监测计划的通知）文件规定，结合我市工作实际，制订了广德市市场监督管理局2024年食品安全监督抽检工作方案。按照5批次/千人的抽检量，2024年，广德市食品安全监督抽检总任务为2600批次，分别为省级食品安全监督抽检128批次、食用农产品安全监督抽检1200批次、市级食品安全监督抽检1472批次。

本项目共划分为三个包，本次采购为第三包，主要内容为广德市市场监督管理局2024年省级食品安全监督抽检服务；现通过公开招标方式选择一家供应商来完成本包抽检任务。本包预算为10万元，服务期限1年。

## 二、服务需求一览表及主要指标参数要求：

### （一）服务需求及主要技术要求：

#### 省级食品安全抽检服务主要内容

（1）**省级食品安全抽检任务：**按照皖市监函(2024)87号(省市场监管局关于印发2024年全省食品安全抽检监测计划的通知)安排，省级监督抽检按照《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》执行。广德市市场监管局承担19大类128批次的省级抽检任务。

（2）**抽检要求：**重点抽取全市获证在产企业生产的食品，其样品主要在食品生产获证企业抽取，可适当抽取本地销售的外省企业生产的产品和通过网络平台销售的食品。对国转移、省本级监督抽检已覆盖的当地获证食品生产企业生产的食品，原则上不再组织重复抽检。全年完成本地在产获证企业全覆盖抽检。

抽检品种包括粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、餐饮食品等。加大对餐饮企业食品原材料的抽检。重点检验生物毒素、重金属污染、非食用物质、农兽药残留和近年来不合格较多的项目。对监督抽检不合格食品依法及时核查处置。

（3）2024年省级食品安全监督抽检任务、品种、抽检项目详见采购需求附件；

## （二）项目其他服务要求

1、检测机构应依据《实验室资质认定评审准则》、《检测和校准实验室认可准则》、《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024版）》和《广德市市场监督管理局2024年食品安全监督抽检工作方案》等要求，完成本次计划的批次食品的抽样、检验任务，检测机构在资质和能力范围内出具的检测报告须具备法律效力。

2、检测机构检测的品种（项目）以采购单位的抽检计划为依据，检测机构不得分包抽检任务，因特殊情况需要分包的，应当经采购单位同意。

3、**样品采集由检测机构负责完成，现场抽样应由不少于2名所在乡镇市监所监管人员参与抽样并签字。**检测机构按规定完成抽取，未经同意，检测机构不得自行变更抽样环节。检测机构应配备充足的检测人员及设备。采样过程应符合《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2024版）》等要求，样品要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。对于易腐食品，检测机构抽样后应在规定时限内送达实验室，并有能力保证样品原有特性不变。

4、检测机构须接入国家食品安全抽检检测信息系统，检测机构使用移动终端抽取样品，直接填报抽样信息，承检机构检验完毕并复核确认后，按照时限将检测结果上报“国家食品安全抽样检验信息系统”。抽样人员和数据上报人员应经过统一培训，确保数据填报的准确性、规范性和安全性。

5、检测机构抽样后，20日内出具相应检测报告，紧急情况时按采购人要求提供报告。检测结论不合格的，检测机构应在检测结论作出后2个工作日内将纸质检验报告书（或具有法律效力的电子版检验报告书）报送采购单位，并妥善保存复检备份样品6个月（不足6个月的保存至保质期结束）。检测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小时之内报告采购单位。检测结论合格的，检测机构应每周汇总后报送采购单位，并妥善保存复检备份样品

3 个月（不足 3 个月的保存至保质期结束）。检测机构在向采购单位报送检测报告书的同时，提交符合采购单位信息公开要求的汇总表（电子版）。

6、检测机构应如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，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，否则视为违约。

7、检测结果由采购单位统一对社会公布，检测机构应对其出具的检验报告书及检测结果（包括电子版汇总表）的真实性、准确性负责。检测机构应履行保密义务，未经采购单位同意，不得对外公布检测结果，否则由此引起的一切法律责任由检测机构承担。

8、检测机构应在采购单位规定的日期前将全部抽检工作完成并将总结和分析报告报送采购单位。

9、服务期间，中标人必须接受采购人对项目执行情况、服务质量等的监督、检查和考核，中标人应予以配合。采购人将不定时的请第三方检测机构对中标人检验的所有样品（包含检验合格与不合格样品）进行抽检，如发现中标人检测有误，发现问题 1 次扣除中标人总服务费的 10%，以此类推；费用将在最终结算时扣除。

### 三、投标人资格要求

详见采购公告

### 四、投标人必须提交的证明文件：

- 1、法人身份证明或法人授权委托书；
- 2、中小企业声明函；
- 3、采购需求要求必须提供的证明材料。

### 五、合同主要条款：

1、**付款方式：**合同签订后在合同、担保措施生效以及具备实施条件后 5 个工作日内支付合同价的 40%作为预付款（成交人向采购人提交银行、保险公司、担保公司等金融机构出具的预付款保函或其他担保措施），余款根据考核情况在服务期满后 7 个工作日内一次性付清。

2、**履约保证金：**本标包免收取履约保证金

3、**合同争议处理：**采购合同在履行过程中发生的争议，由双方当事人协商解决，



协商解决不成的，提交合同签订地仲裁委员会仲裁或者法院裁决。

**六、商检、计量、检测、购样费用：**包含在投标总价中。

**七、售后服务：**

1、服务期：1年，自合同签订之日起计算。

2、服务响应：中标人在接到采购人电话后，及时到达现场提供服务并予以解决。

**八、报价说明：**

投标人在投标前应进行充分考虑各种风险，履约过程中由中标人承担的各项费用（包括但不限于抽样、检测费用、样品购置费，以及工作中发生的人员、车辆等完成本次招标文件所述的服务项目内容所需的全部费用）均包含在总价当中，中标及合同履行期内，不得以任何理由要求对其投标报价进行变更或拒绝服务。

**九、本项目所属行业：**其他未列明行业

## 附件

2024年省级食品安全监督抽检任务、品种、抽检项目表

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	抽检项目	任务批数
1	粮食加工品	大米	大米	大米	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B1、赭曲霉毒素A	22
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、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)	1
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1
			谷物碾磨加工品	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	1

			谷物粉类制成品	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				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）、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	1
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
				芝麻油	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	1
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	1

				食用植物调和油	高	酸价/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
		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）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌	1
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）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1

		酱类	酿造酱	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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	2
		香辛料类	香辛料类	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	1
		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红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）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1

			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	1
			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）、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

4	肉制品	熟肉制品	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）、N-二甲基亚硝胺、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、柠檬黄、日落黄、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	1
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以Pb计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、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）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、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	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	1
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	1
			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	1
				奶片、奶条等	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	1
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	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> <sup>-</sup> 计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5



				饮用纯净水	高	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> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	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> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、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）、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、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	1	

			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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			固体饮料	固体饮料	一般	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）、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	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）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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）、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	1

9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	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	蔬菜类罐头	较高	铅（以Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、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）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残 留量、商业无菌	5
			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）、乙二胺四 乙酸二钠、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	较高	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、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	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1 、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）	1

		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1	1
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	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、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亚硝酸盐、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	1
		速冻调制食品	速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	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）、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	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）	2
		速冻其他食品	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

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	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			薯类食品	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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
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)、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			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	1

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	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、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	5
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	1
15	酒类	蒸馏酒	白酒	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、安赛蜜	2
		发酵酒	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）	1

			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）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒精的配制酒	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）、安赛蜜	1
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 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）、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、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	2

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、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）	6
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	1
			其他蔬菜制品	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）、二氧化硫残留量	1
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）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3



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、扁桃仁、松仁、瓜子	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 <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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	4
				其他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 <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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	2
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1

20	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	1
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	1
				红糖	一般	总糖分、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、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	1
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、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、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	1
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、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、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	1
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅（以Pb计）、多氯联苯、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）	1

			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多氯联苯、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	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、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）	3
				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）、二氧化硫残留量、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	1

24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	<p>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)、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、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜 红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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</p>	2
----	----	----	----	----	----	---	---

			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）、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、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、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄）、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	1
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	1

			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	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）、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	1
27	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
				其他油炸面制品（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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	高	极性组分、酸价（以脂肪计）(KOH)	1
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）蘸料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1
合计							128