**采购需求及技术参数**

**采购清单说明**

**一、总体要求：**

1、投标人在进行食品抽样检验时，依据国家食品药品监督总局制定的《食品安全监督抽检和风险监测工作规范（试行）》，并严格按照凤阳县市场监督管理局抽检监测计划规定的抽查产品类别、抽查批次和抽查时间安排等开展抽检有关工作，要严格按照《食品安全法》的规定购买抽取的样品，不得向企业收取检验费和其他任何费用。

2、各类食品的检验依据为食品安全国家标准，对没有食品安全国家标准的，可按照食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的特定检验方法等进行检验。应急情况下，可采用经科学验证的参考方法和内部方法。

3、投标人应在规定的时间内完成凤阳县市场监督管理局部署的抽检监测工作，依法出具检验报告，汇总样品抽检结果信息，提交抽检工作分析总结报告，并经县市监局相关股室核实后，出具检验报告一式三份，市场监管部门、抽检单位和被抽检单位或个人各执一份。未经同意不得擅自将检验结果告知被抽检单位，一经发现立即取消资格。

4、\*投标人采、抽样工具和车辆数量充足、质量精良，车辆至少1辆。

5、投标人实验室场地、设备、人员（检验员、采样员）具备开展监测工作所需的采样、检测技术能力，能按期按质完成监测任务并上报监测数据。

6、投标人具备数据处理及分析评估能力，能分析研判监测数据并编制结果分析报告。

**二、工作实施基本要求：**

1、采样地点：凤阳县内，每次任务根据实际工作要求确定具体采样地点。

2、\*采样人员：部分任务由采购人负责，投标人协助抽样；部分任务由投标人独立抽样；承诺配备4名（含）以上有检测人员抽样。

3、采样办法：根据检验项目及国家标准中规定的采样方法及采样数量抽取样品。

4、检验依据：依照食品安全国家标准。对没有食品安全国家标准的，可按照地方标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准，食品安全地方标准，企业标准、产品标签明示值或国家明文规定的限量值及国家指定的检验方法等进行检验。

5、样品运输：由投标人负责，并确保样品安全。

6、样品检验：由投标人负责，并对样品检验结果负责。

7、结果判定：检验项目中有一项不符合标准要求即判定本批次食品样品抽检不合格。

8、结果送达：由投标人负责，检验完毕后，投标人应当出具检验报告，并按规定送达。

9、费用结算：每次抽检完成后，投标人提供相关购样、邮寄票证、费用清单等，其中购样费、邮寄费实报实销，抽样费、检验费以双方约定价格和项目实际支出按相关财务制度要求结算。

**三、食品安全监测专项要求：**

1、服务类别：技术服务（涉及监测工作方案的制定与实施、数据汇总与分析及报送、风险评估与研判、分析报告编制以及食品安全控制措施建议等内容）；

2、监测工作方案：按照国家、省、市及本局有关文件要求，制定包括采样计划与要求、检验操作程序、数据报送和质量控制等内容的监测具体工作方案；对于应对突发事件的应急监测，能及时拟定相应的采抽样应急工作方案；

3、数据汇总与分析：在规定时间内出具检验数据，并及时对样品数据进行分析判定。

4、数据报送：按照国家总局、省、市食品药监局、凤阳县有关文件要求，按时报送监测结果数据，发现问题样品，应及时上报和通报有关部门。

5、结果的风险评估：由食品安全风险评估专业实验室依据汇总数据进行评估分析，对不合格项目进行原因及危害性分析，并编制相应的风险分析报告。

6、食品安全控制措施的提出：依据风险分析报告，提出相应的食品安全控制措施及建议，为监管部门提供指导和参考意见。

**四、工作要求：**

1、投标人负责提供每次检验所需的交通工具，积极配合抽检工作。

2、实验室检验设备、检验人员充裕，能满足食品检验的特殊要求，能按时按质完成抽检任务，出具合法有效的检验报告。

3、\*投标人技术服务水平高，采样操作规范，实验室质量控制严格，投标人须以承诺函形式承诺3年无食品检验数据严重质量问题。

4、\*沟通协调能力强，与本局相关部门工作配合到位，投标人须以承诺函形式承诺近3年未受到经查证实的县食品药品监管部门和被抽检单位的有效投诉。

5、投标人应按照专业操守尽职尽责，根据国际国内的相关标准进行样品的抽检、检验及判定工作，并且按当次抽检方案约定日期出具检验报告；在采购人与第三方同等的条件下，投标人应优先完成对采购人的抽检和监测任务。

6、食品安全抽检监测工作遵照国家总局制定的最新工作规范执行。

7、投标人对检验结果的真实性负责，由于虚假、错误检验数据和结论而给被检人造成损失的，或者给社会带来不良影响的，取消其承检资格，并承担赔偿责任及相应法律责任。

8、涉及抽样的全部情况包括数据及结果，投标人必须对抽检监测的结果及数据等信息保密，不得向除采购人外的任何单位与个人透露，否则取消其承检资格；如造成经济损失及不良影响的，追究其经济赔偿责任和法律责任。

9、\*投标人应积极配合并承诺采购人开展抽检及后续工作，应安排专人与采购人联系，并提供手机、QQ、邮箱等联系方式，必要时应在0.5小时内及时响应采购人需求。

10、投标人对其抽取的样品负责，检验结果反映送检样品的真实状况。

11、投标人应针对每次任务提供承接项目的质量保障计划、措施和结果，保证原始记录规范完整，并接受凤阳县局组织的专家检查及评估。

12、对投标人在开展抽检监测过程中弄虚作假或不配合采购人开展工作的，取消其承检资格。

13、如省局和招标人对检测数据另有新的要求，则按最新要求执行并开展工作。

14. 投标供应商需管理好安全检测服务，完善服务人员的人身安全保险，服务期内的各种伤亡、赔偿事故均由中标人自行负责。

**五、其他事项：**

除采购人同意外，投标人不得将检验任务外包或分包给其他检验机构检验，一经发现，立即取消承检资格。

**\*中标人应在投标标书中，以书面形式承诺无条件完成凤阳县市监局安排的应急抽检工作。**

**注：以上标有“\*”的参数为实质性参数，必须满足，否则，其投标无效**

**一、凤阳县2020年食品抽检服务项目一标包采购清单（食品360组）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | |  |
| **序号** | **食品大类（一级）** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类** | **抽检项目** | 抽检数量 |
| **（四级）** |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1 | 10 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 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、过氧化苯甲酰 | 10 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） | 5 |
| 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B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | 5 |
| 芝麻油 | 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）、乙基麦芽酚 |
| 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 |
| 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） |
| 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 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、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 | 5 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 | 5 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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 | 3 |
|  | 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 | 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）、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、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌 | 5 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 | 5 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 发酵乳 | 脂肪、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 | 5 |
| 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌 | 5 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪2链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 5 |
| 饮用纯净水 | 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 | 5 |
| 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）、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 5 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 5 |
| 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、大肠菌群、霉菌、酵母 | 5 |
| 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 | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 10 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、商业无菌 | 5 |
| 蔬菜类罐头 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌 | 5 |
| 10 | 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 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 11 | 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）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 薯类食品 | 干制薯类（马铃薯片） | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 干制薯类（除马铃薯片外） | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 |
| 12 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 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）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 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 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌 | 5 |
| 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 | 5 |
| 13 | 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 | 铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津 | 5 |
| 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） | 5 |
| 14 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 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 | 10 |
| 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛、警示语标注 | 5 |
| 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 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） | 5 |
| 15 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、纽甜、三氯蔗糖、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 | 5 |
| 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 | 铅（以Pb计）、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）、阿斯巴甜 | 5 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量 | 5 |
| 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 | 5 |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅（以Pb计）、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、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 | 5 |
| 17 | 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 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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 | 5 |
| 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 | 5 |
| 19 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A | 5 |
| 20 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 5 |
| 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、螨 | 5 |
| 21 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母 | 5 |
| 23 | 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）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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 | 10 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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 | 10 |
| 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 5 |
| 24 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 脲酶试验、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Al计）、大肠菌群 | 5 |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 | 5 |
| 26 | 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) | 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） | 20 |
| 油炸面制品(自制) | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 5 |
| 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) | 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） | 15 |
| 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) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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） | 15 |
| 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) | 黄曲霉毒素B1 | 10 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 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 | 20 |
| 合计 | | | | | | 360 |

**二、凤阳县2020年食品抽检服务项目二标包采购清单（食品360组）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2020年凤阳县食品安全监督抽检招标采购清单** | | | | | |  |
| **序号** | **食品大类（一级）** | **食品亚类（二级）** | **食品品种（三级）** | **食品细类** | **抽检项目** | 抽检数量 |
| **（四级）** |
| 1 | 粮食加工品 | 大米 | 大米 | 大米 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、黄曲霉毒素B1 | 10 |
| 小麦粉 | 小麦粉 | 通用小麦粉、专用小麦粉 | 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、过氧化苯甲酰 | 10 |
| 挂面 | 挂面 | 普通挂面、手工面 | 铅（以Pb计） | 5 |
| 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B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ） | 5 |
| 芝麻油 | 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）、乙基麦芽酚 |
| 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 |
| 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） |
| 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 |
| 3 | 调味品 | 酱油 | 酱油 | 酱油 | 氨基酸态氮、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 | 5 |
| 食醋 | 食醋 | 食醋 | 总酸（以乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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 | 5 |
| 调味料酒 | 调味料酒 | 料酒 | 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 | 3 |
|  | 味精 | 味精 | 味精 | 谷氨酸钠 | 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）、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、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、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、商业无菌 | 5 |
| 熟肉干制品 | 熟肉干制品 | 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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7 | 5 |
| 5 | 乳制品 | 乳制品 | 液体乳 | 发酵乳 | 脂肪、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 | 5 |
| 调制乳 | 蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、商业无菌 | 5 |
| 6 | 饮料 | 饮料 | 包装饮用水 | 饮用天然矿泉水 | 界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以NO3-计）、亚硝酸盐（以NO2-计）、大肠菌群、粪2链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌 | 5 |
| 饮用纯净水 | 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 | 5 |
| 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）、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、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 5 |
| 蛋白饮料 | 蛋白饮料 | 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 | 5 |
| 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、大肠菌群、霉菌、酵母 | 5 |
| 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 | 水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 8 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 饼干 | 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌 | 10 |
| 9 | 罐头 | 罐头 | 果蔬罐头 | 水果类罐头 | 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、商业无菌 | 5 |
| 蔬菜类罐头 | 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、霉菌计数、商业无菌 | 5 |
| 10 | 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 | 过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计） | 5 |
| 11 | 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）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 薯类食品 | 干制薯类（马铃薯片） | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 干制薯类（除马铃薯片外） | 铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 | 5 |
| 12 | 糖果制品 | 糖果制品(含巧克力及制品) | 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）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 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 | 铅（以Pb计）、沙门氏菌 | 5 |
| 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 | 5 |
| 13 | 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 | 铅（以Pb计）、草甘膦、吡虫啉、内吸磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷、毒死蜱、莠去津 | 5 |
| 含茶制品和代用茶 | 代用茶 | 代用茶 | 铅（以Pb计） | 5 |
| 14 | 酒类 | 蒸馏酒 | 白酒 | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 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 | 10 |
| 发酵酒 | 啤酒 | 啤酒 | 酒精度、甲醛、警示语标注 | 5 |
| 其他酒 | 配制酒 | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 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） | 5 |
| 15 | 蔬菜制品 | 蔬菜制品 | 酱腌菜 | 酱腌菜 | 铅（以Pb计）、阿斯巴甜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、纽甜、三氯蔗糖、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 | 5 |
| 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 | 铅（以Pb计）、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）、阿斯巴甜 | 5 |
| 食用菌制品 | 干制食用菌 | 镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量 | 5 |
| 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 | 5 |
| 水果干制品 | 水果干制品(含干枸杞) | 铅（以Pb计）、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、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 | 5 |
| 17 | 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 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、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 | 5 |
| 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 | 5 |
| 19 | 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡 | 咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A | 5 |
| 20 | 食糖 | 食糖 | 食糖 | 白砂糖 | 蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨 | 5 |
| 红糖 | 总糖分、不溶于水杂质、螨 | 5 |
| 21 | 水产制品 | 水产制品 | 干制水产品 | 藻类干制品 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群 | 5 |
| 22 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉 | 淀粉 | 铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母 | 5 |
| 23 | 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）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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 | 10 |
| 月饼 | 月饼 | 酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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 | 10 |
| 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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌 | 5 |
| 24 | 豆制品 | 豆制品 | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等 | 脲酶试验、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Al计）、大肠菌群 | 5 |
| 25 | 蜂产品 | 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 | 果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、氯霉素、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、甲硝唑、地美硝唑、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数 | 5 |
| 26 | 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) | 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） | 20 |
| 油炸面制品(自制) | 铝的残留量（干样品，以Al计） | 5 |
| 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) | 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） | 15 |
| 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) | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因、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） | 15 |
| 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) | 黄曲霉毒素B1 | 10 |
| 餐饮具 | 复用餐饮具 | 复用餐饮具 | 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 | 20 |
| 合计 | | | | | | 360 |

1. **凤阳县2020年食品抽检服务项目三标包采购清单（食用农产品758组）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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）** | **抽检**项目 | **任务数（批次）** |
| 1 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 畜肉 | 猪肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | 30 |
| 牛肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松 | 15 |
| 羊肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | 15 |
| 禽肉 | 鸡肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、金刚烷胺 | 15 |
| 鸭肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑 | 15 |
| 其他禽肉 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考、多西环素 | 3 |
| 畜副产品 | 猪肝 | 氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇 | 10 |
| 1 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品 | 禽副产品 | 猪肾 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺 | 8 |
| 其他畜副产品 | 氧氟沙星、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺 | 8 |
| 鸡肝 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、利巴韦林 | 5 |
| 其他禽副产品 | 恩诺沙星、氧氟沙星、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、金刚烷胺 | 3 |
| 蔬菜 | 豆芽 | 豆芽 | 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） | 20 |
| 鲜食用菌 | 鲜食用菌 | 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 | 15 |
| 鳞茎类蔬菜 | 韭菜 | 铅（以Pb计）、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、多菌灵、克百威、甲拌磷、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素 | 20 |
| 芸薹属类蔬菜 | 结球甘蓝 | 氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威 | 10 |
| 叶菜类蔬菜 | 菠菜 | 阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、甲拌磷、甲基异柳磷 | 20 |
| 芹菜 | 毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲基异柳磷 | 20 |
| 普通白菜 | 毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷 | 20 |
| 油麦菜 | 氟虫腈、氧乐果、克百威、灭多威、甲胺磷、乙酰甲胺磷 | 10 |
| 1 | 食用农产品 | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜 | 大白菜 | 涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷 | 20 |
| 茄果类蔬菜 | 茄子 | 镉（以Cd计）、氧乐果、克百威、甲胺磷、氟虫腈 | 15 |
| 辣椒 | 镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、水胺硫磷、多菌灵、灭多威 | 15 |
| 番茄 | 氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、敌敌畏 | 15 |
| 甜椒 | 克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、水胺硫磷 | 10 |
| 瓜类蔬菜 | 黄瓜 | 克百威、氧乐果、多菌灵、毒死蜱、腐霉利、哒螨灵 | 15 |
| 豆类蔬菜 | 豇豆 | 克百威、氧乐果、水胺硫磷、灭蝇胺、氟虫腈、阿维菌素、灭多威、甲拌磷 | 15 |
| 菜豆 | 氧乐果、克百威、多菌灵、涕灭威、氟虫腈、治螟磷 | 10 |
| 根茎类和薯芋类蔬菜 | 山药 | 铅（以Pb计）、氧乐果、克百威、涕灭威 | 15 |
| 姜 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、氧乐果、克百威 | 15 |
| 水生类蔬菜 | 莲藕 | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、多菌灵、嘧菌酯、吡虫啉、丙环唑 | 10 |
| 水产品 | 淡水产品 | 淡水鱼 | 挥发性盐基氮、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、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 15 |
| 淡水虾 | 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、五氯酚酸钠（以五氯酚计） | 8 |
| 淡水蟹 | 孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星 | 5 |
| 海水产品 | 海水鱼 | 挥发性盐基氮、孔雀石绿、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星 | 5 |
| 海水虾 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星 | 5 |
| 海水蟹 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、呋喃西林代谢物、恩诺沙星 | 2 |
| 贝类 | 贝类 | 镉（以Cd计）、孔雀石绿、恩诺沙星、氧氟沙星 | 4 |
| 水果类 | 仁果类水果 | 苹果 | 丙环唑、丙溴磷、啶虫脒、毒死蜱、克百威、氧乐果 | 20 |
| 仁果类水果 | 梨 | 吡虫啉、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、水胺硫磷、敌百虫 | 20 |
| 核果类水果 | 枣 | 多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、糖精钠（以糖精计） | 20 |
| 桃 | 苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈 | 20 |
| 油桃 | 多菌灵、氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果 | 10 |
| 杏 | 克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威 | 10 |
| 李子 | 多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏 | 5 |
| 柑橘类水果 | 柑、橘 | 丙溴磷、多菌灵、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷 | 10 |
| 柚 | 辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯 | 6 |
| 1 | 食用农产品 | 水果类 | 柑橘类水果 | 柠檬 | 狄氏剂、多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷 | 6 |
| 橙 | 丙溴磷、多菌灵、克百威、三唑磷、水胺硫磷 | 10 |
| 浆果和其他小型水果 | 葡萄 | 氟硅唑、克百威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐 | 5 |
| 草莓 | 阿维菌素、多菌灵、联苯肼酯、烯酰吗啉 | 3 |
| 猕猴桃 | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果 | 5 |
| 西番莲（百香果） | 苯醚甲环唑、戊唑醇、敌百虫、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯 | 4 |
| 热带和亚热带水果 | 香蕉 | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、对硫磷、多菌灵 | 10 |
| 芒果 | 苯醚甲环唑、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 | 10 |
| 火龙果 | 氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果 | 10 |
| 柿子 | 克百威、涕灭威、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷 | 3 |
| 热带和亚热带水果 | 菠萝 | 多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威 | 8 |
| 荔枝 | 氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 | 5 |
| 龙眼 | 克百威、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷 | 5 |
| 石榴 | 克百威、敌百虫、苯醚甲环唑、硫环磷、硫线磷 | 5 |
| 瓜果类水果 | 西瓜 | 敌敌畏、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、克百威 | 8 |
| 甜瓜类 | 甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氧乐果 | 5 |
| 鲜蛋 | 鲜蛋 | 鸡蛋 | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、多西环素、甲硝唑 | 25 |
| 其他禽蛋 | 氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星 | 5 |
| 豆类 | 豆类 | 豆类 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉 | 20 |
| 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）、吡虫啉、螺螨酯 | 12 |
| 生干籽类 | 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 | 12 |
| 合计 | | | | | | 758 |

注：招标人可以根据季节、市场情况对检测项目进行微调。