

服务类

政府采购 公开招标文件

银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目

采购计划编号：2020NCZ(YC)001481

采购文件编号：川良友采〔2020〕第 70 号

采购单位：银川市市场监督管理局

代理机构：四川良友建设咨询有限公司

二〇二〇年十二月

目录

第一章 招标公告.....	3
第二章 投标人须知.....	6
一、 投标人须知前附表.....	6
二、 总则.....	7
三、 招标文件.....	8
四、 投标文件的编制.....	8
五、 投标文件的递交.....	11
六、 开标与评标.....	12
七、 中标公告和中标通知书.....	14
八、 合同授予.....	14
九、 中标服务费.....	14
十、 无效投标和无效中标.....	15
十一、 质疑与投诉.....	16
第三章 评标办法.....	17
第四章 合同条款及格式.....	19
一、 合同主要条款.....	19
二、 合同格式.....	23
第五章 招标内容及服务要求.....	24
一、 服务期限.....	24
二、 服务要求.....	25
四、 参数要求：.....	27
五、 抽检种类及项目.....	28
封面.....	80
A) 投标函（格式）.....	81

B) 开标一览表.....	82
C) 投标分项报价表.....	83
D) 技术规格偏离表.....	84
E) 商务条款偏离表.....	85
F) 资格证明文件（格式）.....	86
G) 相关证明材料.....	90
H) 投标供应商认为需要说明的其他内容.....	90

第一章 招标公告

银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目公开招标公告

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国招标投标法》和《中华人民共和国招标投标法实施条例》的有关规定，由 银川市市场监督管理局 委托具体组织实施采购事宜，资金来自财政拨款。项目已具备采购条件，决定采用 公开招标 的方式进行采购，具体采购事宜如下：

一、采购文件编号：川良友采【2020】第 70 号

采购计划编号：2020NCZ(YC)001481

二、项目名称：银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目

三、采购内容：

采购标段	完成时限	抽检批次	预算金额
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（一标段）	2021 年 2 月 1 日至 3 月 31 日	1391 批次	1200000.00 元
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（二标段）	2021 年 4 月 1 日至 6 月 30 日（含端午粽子）	1664 批次	1470000.00 元
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（三标段）	2021 年 7 月 1 日至 8 月 31 日	1629 批次	1450000.00 元
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（四标段）	2021 年 9 月 1 日至 10 月 31 日（含中秋月饼）	1356 批次	1180000.00 元
	合计	6040 批次	5300000.00 元

四、采购预算：

一标段：1200000.00 元（大写：壹佰贰拾万元整）

二标段：1470000.00 元（大写：壹佰肆拾柒万元整）

三标段：1450000.00 元（大写：壹佰肆拾伍万元整）

四标段：1180000.00 元（大写：壹佰壹拾捌万元整）

合 计：5300000.00 元.00 元（大写：伍佰叁拾万元整）

五、投标人资格要求：

1. 供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条之规定，并提供《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条所要求的材料；是中国境内注册的独立法人；

（1）具有合法有效的法人营业执照、税务登记证、组织机构代码证或统一社会信用代码证（拥有三证合一或五证合一证照的供应商，须提供三证合一或五证合一证照）；

（2）法人授权委托书（提供法人授权委托书及被授权人的身份证，法定代表人直接参加投标的需提供法人身份证，授权委托书可不提供）；

2. 供应商未被“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

3. 本项目不接受联系联合体投标。

六、投标报名：

6.1 凡有意参加投标者，请于 2020 年 12 月 11 日至 2020 年 12 月 18 日（法定公休日、节假日除外），每日上午 9 时至 12 时，下午 13 时至 17 时（北京时间）持本企业 CA 认证锁于宁夏回族自治区公共资源交易网站自行报名，报名时上传相应资质影印件（PDF 图形格式）。该交易管理平台系统实行 CA 锁认证安全登陆管理，办理 CA 锁业务及平台操作事宜，请咨询江苏国泰新点软件有限公司。联系电话： 0951-6891120。

6.2 投标企业报名时须上传的资质影印件有：须上传单位介绍信或法人授权委托书原件，加盖单位印章的营业执照等复印件加盖公章。

6.3 请各投标人在报名结束至开标前随时关注宁夏回族自治区公共资源交易网站“变更补遗”公告栏。你所关注的项目有可能进行时间或内容上的调整。调整内容只在“变更补遗”公告栏中以公告形式公示。招标代理机构及公共资源交易中心不再以其他方式通知。）如因自身原因未及时关注招标公告或变更（澄清、补充等）公告从而导致投标失败，其后果自行承担。

七、采购文件索取：

7.1 凡网上报名成功的企业请于 2020 年 12 月 11 日至 2020 年 12 月 18 日（法定公休日、节假日除外）每日上午 9：00-12:00，下午 13:00-17:00 登陆宁夏回族自治区公共资源交易网网站进行下载（<http://www.nxggzyjy.org/ningxiaweb/>）

7.2 招标文件免费下载。

八、投标答疑会：本项目不组织答疑会。

九、投标文件递交地址和截止时间：

2021 年 1 月 4 日 09:30（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之

日止，不得少于 20 日)

地点：银川市公共资源交易中心开标厅(川市民大厅 C 座 7 楼，阅海中央商务区金凤区万寿路东侧,沈阳路与大连路中间)

十、发布公告的媒介：

本次公告在中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；宁夏回族自治区政府采购网（www.ccgp-ningxia.gov.cn）；宁夏回族自治区公共资源交易网（www.nxggzyjy.org）网同时发布。

十一、联系方式：

采 购 人：银川市市场监督管理局

联 系 人：章健

电 话： 0951-8677132

代理机构：四川良友建设咨询有限公司

地 址：银川市陕西大厦 B 座 14 楼（银川天鹅湖小镇东门）

联 系 人：丁启宸

电 话：0951-5958390 15226202609

第二章 投标人须知

一、投标人须知前附表

序号	内容
1	<p>项目名称：银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（一、二、三、四标段）</p> <p>招标内容：具体内容详见服务内容及技术参数</p> <p>采购预算：一标段：1200000.00 元（大写：壹佰贰拾万元整）</p> <p>二标段：1470000.00 元（大写：壹佰肆拾柒万元整）</p> <p>三标段：1450000.00 元（大写：壹佰肆拾伍万元整）</p> <p>四标段：1180000.00 元（大写：壹佰壹拾捌万元整）</p> <p>合 计：5300000.00 元.00 元（大写：伍佰叁拾万元整）</p>
2	<p>采购单位：银川市市场监督管理局</p> <p>联系人：章健</p> <p>电 话：0951-8677132</p> <p>代理机构：四川良友建设咨询有限公司</p> <p>地址：银川市陕西大厦 B 座 14 楼（银川天鹅湖小镇东门）</p> <p>联系人：丁启宸 电话：15226202609</p> <p>电子邮箱：1972342711@qq.com</p> <p>招标公告及中标公示的发布媒体：中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；宁夏回族自治区政府采购网（www.ccgp-ningxia.gov.cn）；宁夏回族自治区公共资源交易网（www.nxggzyjy.org）</p>
3	招标文件的发售：投标人根据 CA 锁提示申请下载。
4	<p>投标保证金：贰万伍仟元整（25000.00 元）</p> <p>缴纳时间：2021 年 1 月 4 日 09：30 前</p>
5	投标有效期：开标后 60 天。
6	不召开答疑会
7	<p>开标时间：2021 年 1 月 4 日 09:30 分</p> <p>开标地点：银川市公共资源交易中心开标厅(川市民大厅 C 座 7 楼，阅海中央商务区金凤区万寿路东侧,沈阳路与大连路中间)</p>
8	评标办法：综合评分法
9	<p>评标委员会的组成：4 名技术经济等方面专家，甲方代表 1 人；</p> <p>评标专家确定方式：从银川市公共资源交易中心专家库内随机抽取；</p> <p>评标专家抽取时间：投标截止后。</p>
10	交货时间：合同签订后 30 天交货地点：采购方指定地点
11	正本份数：一份副本份数：四份（要求胶装）
12	服务费：详见“投标人须知（七）服务费收费标准”
13	<p>投标保证金的形式：公户转账</p> <p>投标保证金的金额：贰万元整（20000.00 元）</p> <p>投标保证金费用缴纳账号为网上报名系统自动产生(投标人登陆网上报名系统后自动获取)，投标单位可通过网银或汇款缴纳，同时支持投标单位从已备案的基本账户通过网银或汇款缴纳。</p> <p>投标保证金在开标前以实际到账为准，开标截止时，未到帐不予认可。</p>

	<p>1、未中标人在招标代理机构发出中标公示期满后3个工作日内由代理机构使用网上交易系统向交易中心发送退还请求，中心收到退款申请后，将进行保证金退还给未中标公司的基本账户。</p> <p>2、中标公司在与招标人签订合同后，到招标代理机构申请可退款证明，经代理机构确认无误后使用网上交易操作系统向交易中心发送退还请求，中心收到退款申请后，将进行保证金退还。</p> <p>注：退还保证金一律按照缴纳公司的基本账户进行退回。</p>
14	<p>中标通知书领取时间：中标公示期满后</p> <p>联系人：丁启宸</p> <p>联系电话：18995000123</p>

二、总则

“投标人”是指符合本招标文件规定并参加投标的供应商。参加四川良友建设咨询有限公司组织公开招标的投标人，必须具备以下条件和资格。

（一）条件

- 1.具有独立承担民事责任能力；
- 2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 5.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 6.具备法律、行政法规规定的其他条件。

（二）资格

1.供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条之规定，并提供《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条所要求的材料；是中国境内注册的独立法人；

（1）具有合法有效的法人营业执照、税务登记证、组织机构代码证或统一社会信用代码证（拥有三证合一或五证合一证照的供应商，须提供三证合一或五证合一证照）；

（2）法人授权委托书（提供法人授权委托书及被授权人的身份证，法定代表人直接参加投标的需提供法人身份证，授权委托书可不提供）；

2.供应商未被“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

3.本项目不接受联系联合体投标。

（三）费用

投标人必须自行承担参加此采购活动的全部费用，不论采购结果如何。

三、招标文件

（一）招标文件内容

- 1.招标公告。
- 2.投标人须知。
- 3.评标办法。
- 4.合同条款及格式。
- 5.技术要求。
- 6.投标文件格式。
- 7.投标人须知前附表规定的其他材料。

（二）招标文件的澄清或修改

- 1.投标人有权要求招标人对招标文件中有关问题进行澄清。
- 2.投标人对招标文件如有疑问，应在投标截止时间 15 日前，以书面形式通知招标代理机构。
- 3.招标人可以对已发出的招标文件进行必要澄清或修改。
- 4.招标人在投标截止时间 15 日前，在政府采购信息发布媒体上发布更正公告通知所有招标文件收受人。该澄清或修改内容为招标文件的组成部分。

（三）投标截止、开标时间延长

- 1.招标人可视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间。
- 2.招标人至少在投标截止时间三日前，将变更时间以变更公告的形式在中国政府采购网及宁夏公共资源交易网公示所有招标文件收受人。

四、投标文件的编制

（一）投标使用的文字

投标人提交的投标文件以及投标人与招标人双方就有关投标事宜的所有来往函电均应使用中文书写(专有名词须加注中文解释)，并采用通用的图形符号。

（二）投标文件的构成

- 1.投标文件（统一格式，详见第六章）

2.资格证明文件（与投标人资格要求一致）

注：以上资质证明如投标人未按要求提交的视为无效投标。

3.技术文件

- a) 产品主要技术数据和性能的详细描述
- b) 详细的交货清单及招标文件技术规格部分要求的详细报价
- c) 产品的技术服务和售后服务的内容及措施
- d) 投标人提出的合理化建议及其它投标人认为应提供的技术资料

4.投标文件应包括投标文件（格式）所要求的全部内容。

5.投标人必须对其投标文件的真实性与准确性负责，投标人一旦中标，其投标文件将作为合同的组成部分。

6.投标人应按照招标文件规定的格式、要求编制投标文件，否则，其投标文件在评标时有可能被认为是未对招标文件做出实质性响应而终止其作进一步评审。

（三）投标人必须以人民币报价。

1.投标报价包括产品价、包装费、运输费、培训费、维修费、技术服务费、伴随服务及因产品本身及供货相关的各种税金等全部费用。

2.投标人对投标货物及服务报价，应报出最具有竞争力的价格，并在投标货物数量及价格表内分别填写规格型号、单价。

3.投标应在投标文件所附的合适的投标报价表上表明投标货物的单价和总价。每种货物只允许有一种报价，任何有选择报价将不予接受。投标人必须对投标报价表上全部货物进行报价，只投其中部分货物者投标文件无效。

4.最低投标报价不能作为中标的唯一保证，且明显低于成本价的予以拒绝。

注：以上报价方式请各投标人严格遵守，否则引起的一切后果由投标人自行承担。

（四）联合体投标

本项目不接受联合体投标。

（五）证明货物的合格性和符合招标文件规定的文件。

投标人应提交招标文件要求提供的证明货物、辅助服务的合格性以及符合招标文件规定的证明文件，并作为其投标文件的一部分。

（六）投标保证金

投标人投标时，必须按“投标人须知前附表”中规定时间、数额缴纳投标保证金；

未在规定时间内缴纳保证金或保证金数额不足的，招标人有权拒绝其投标；

投标保证金费用缴纳账号为网上报名系统自动产生(投标人登陆网上报名系统后自动获取)，投标单位可通过网银或汇款缴纳，同时支持投标单位从已备案的基本账户通过网银或汇款缴纳。

投标保证金缴纳账号请于距开标三天前获取、逾期无法获取。

投标保证金在开标前以实际到账为准，开标截止时，未到帐不予认可。

1.未中标人在招标代理机构发出中标公示期满后3个工作日由代理机构使用网上交易操作系统向交易中心发送退还请求，中心收到退款申请后，将进行保证金退还给未中标公司的基本账户。

2.中标公司在与招标人签订合同后，到招标代理机构申请可退款证明，经代理机构确认无误后使用网上交易操作系统向交易中心发送退还请求，中心收到退款申请后，将进行保证金退还。

3.有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- a) 投标人在规定的投标有效期内撤锁或修改其投标文件；
- b) 中标人在收到中标通知书后，无正当理由拒签合同协议书或未按采购文件规定提交履约担保。
- c) 投标人未在规定时间内参加开标的。

注：退还保证金一律按照缴纳公司的基本账户进行退回。

(七) 投标有效期

1.投标有效期在“投标人须知前附表·序号5”中有明确规定。投标人承诺的投标有效期短于此规定时间的，将被视为非响应性投标而予以拒绝。

2.在特殊情况下，招标人可于原投标有效期满之前，以书面形式向投标人提出延长投标有效期的要求。投标人可以拒绝招标人要求而不失去其投标保证金。同意延长投标有效期的投标人，既不能要求也不允许修改其投标文件。本“三、投标文件的编制第6项目”有关投标保证金的规定，在延长期内继续有效。

(八) 投标文件份数和签署

1.投标人应准备“投标人须知前附表·序号13”规定份数的投标文件。每份投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样，由投标人的法定代表人或其授权代表正确签署。正本与副本必须一致。若正本与副本不一致，以正本为准。

2.投标文件大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。

3.投标文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由投标人的法定代表人或其授权代表签字和盖章。

五、投标文件的递交

（一）投标文件的密封和标记

1.投标文件正本和所有副本须用不褪色的墨水书写或打印，胶装成册。

2.投标文件的书写应清楚工整，凡修改处应由投标人全权代表盖章。

3.字迹潦草、表达不清、未按要求填写或可能导致非唯一理解的投标文件可能被定为无效投标。

4.投标人应将投标文件的正本一份和副本四份分别用包装袋封装，即正本单独装在一个密封袋中，所有副本再装在一个或几个密封袋中，并在封皮右上角标明“正本”或“副本”字样，这些“正本”和“副本”再统一封装于一个密封袋中。

5.内外层密封袋均应：

a) 按“投标人须知前附表”注明的地址交至招标代理机构和公证人员。

b) 注明项目名称、采购编号及“请勿在 2020 年 X 月 XX 日上午 XXX 时（开标时间，详见‘投标人须知前附表·序号 8’）之前启封”字样。

6.投标人应在内外密封袋上写明自己的名称和地址，以便其投标文件晚于投标截止时间送达招标人时，能原封退回。

（二）投标人迟交的投标文件

投标人迟交的投标文件将原封退回。

（三）投标文件的补充、修改和撤回

投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或撤回，并以书面形式通知招标人。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章、密封、标记、发送，并作为投标文件的组成部分。

（四）投标文件的澄清

1. 为有助于投标书的审查、评价、比较，评标委员会有权请投标人就投标文件中的有关问题予以说明和澄清。投标人有责任按照招标人通知的时间地点进行答疑。

2. 投标人对要求说明和澄清的问题应以书面形式明确答复，并应有法人授权代表的签署。
3. 投标人的澄清文件是投标文件的组成部分，并替代投标文件中被澄清的部分。
4. 投标文件的澄清不得改变投标文件的实质内容。
5. 评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据。
6. 评标委员会将拒绝被确定为非实质性响应的投标，投标人不能通过修改或撤销与招标文件的不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。
7. 评标委员会无义务向投标人进行任何有关评标解释。
8. 评标过程严格保密。凡是属于审查、澄清、评价和比较的有关资料以及授标建议等均不得向投标人或其他无关的人员透露。
9. 投标人在评标过程中有违法行为，将被取消中标资格。

（五）投标文件处置

中标单位和未中标单位的投标文件统一由招标代理机构收集、保管、封存。

六、开标与评标

（一）开标

1. 招标人将在“投标人须知前附表”规定的时间和地点组织公开开标。
2. 开标时，应当有公证人员检查投标文件的密封情况，经确认无误后，由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、交货期、招标文件和投标文件的其他主要内容。唱标后由所有参与投标的供应商在开标唱标表上签字确认，一经确认后，如出现与投标文件不符时，投标供应商自行承担责任。

（二）评标

1. 开标会结束后，评标随即开始。
2. 评标工作由为该项目专门组织的五人组成的评标委员会（以下简称评委会）进行。
3. 评委会按以下程序进行评标：
 - a) 由评标委员会对投标人进行资格审查。专家评委会到齐后，对投标人进行资格审查，并由投标人签字确认。
 - b) 投标文件初审。
 - c) 审查结束后对无效投标进行确认。在审查的过程中，对不符合招标文件要求的投标人按无效投标处理，由评标委员会和投标人在无效投标确认登记表上签字

确认。

- d) 组织评标委员会进行查看样品（根据招标文件是否要求样品）。资格审查后，代理机构将无效投标的投标人的样品剔除后，由评标委员会对投标样品进行评审。
- e) 比较和评价。
- f) 评标委员会打分及汇总。评标委员会进行打分、汇总。
- g) 确定（或推荐）中标候选供应商名单。
- h) 编写评标报告。

（三）评标方法

详见第三章。

注：评标时除考虑投标报价以外，还将考虑以下因素：

- a) 投标货物的技术水平、性能**
- b) 投标货物的质量和适应性**
- c) 对招标文件中付款方式的响应**
- d) 交货期和供货能力**
- e) 备品备件和售后服务承诺**
- f) 其他特殊要求因素（如安全及环保等）**
- g) 投标人的综合实力、业绩和信誉等**

（四）保密性

- 1. 凡是与标书审查、澄清、评价、比较以及授标建议等方面有关的情况，均不得向投标人或其他无关人员透露。
- 2. 在评标过程中，投标人如向评委会成员施加任何影响，都将会导致其投标被拒绝。

（五）定标

- 1. 评标委员会根据综合打分排名推荐第一名为本项目的中标单位。
- 2. 如果有多家（两家和两家以上）投标人综合得分相同时：
 - a) 综合得分小数点后保留数位延伸至三位确定。
 - b) 如果小数点后保留数位延伸至三位后得分依然相同时。根据投标人的报价得分确定。报价得分小数点后保留数位延伸至三位确定。

七、中标公告和中标通知书

1. 中标结果将在发布招标公告的媒体上公布，公告内容包括招标项目名称、中标单位名单、评标委员会成员名单、招标人名称和电话。

2. 在发布中标公告 7 个工作日后，招标人将向中标发出中标通知书；中标通知书对采购人和中标单位具有同等法律效力。

八、合同授予

（一）合同的授予

采购人应当按评委会推荐中标供应商排序，确定排序第一的中标候选供应商为中标人。中标供应商因不可抗力或者自身原因不能履行政府采购合同的，采购人可以与排在中标供应商之后第一位的中标候选供应商签订政府采购合同，以此类推。

（二）合同签订及履约

1. 中标单位与招标人签订合同时，须向招标人提供招标文件中重要资质证明材料原件，核实无误后，方可与招标人签订合同。

2. 中标单位应在接到中标通知书 30 天内与采购人联系签订合同。

九、中标服务费

1. 中标单位在与采购人签订合同的同时，须向采购代理机构缴纳规定数额的中标服务费。

2. 招标代理机构承诺按照国家发展计划委员会计价格〔2002〕1980 号文件规定的收费标准收取的中标服务费。收费标准（费率）见附表。

服务费收费费率标准表

中标金额 \ 服务类型	货物招标	服务招标	工程招标
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100-500 万元	1.1%	0.8%	0.7%
500-1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000-5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000 万元	0.25%	0.1%	0.2%
10000-100000 万元	0.05%	0.05%	0.05%
100000 万元以上	0.01%	0.01%	0.01%

备注：招标代理服务收费按差额定率累进法计算。例如某货物招标代理业务中标金额为 6000 万元，计算方式为：

$$100 \text{ 万元} \times 1.5\% = 1.5 \text{ 万元}$$

$(500-100) \times 1.1\% = 4.4$ 万元

$(1000-500) \times 0.8\% = 4$ 万元

$(5000-1000) \times 0.5\% = 20$ 万元

$(6000-5000) \times 0.25\% = 2.5$ 万元

合计收费=1.5+4.4+4+20+2.5=32.4 万元

十、无效投标和无效中标

1. 投标人出现下列情况之一的，按无效投标处理：

- a) 投标报价高于采购预算。
- b) 应交而未交投标保证金的。
- c) 未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的。
- d) 不具备招标文件规定资格要求的。
- e) 不符合法律、法规和招标文件规定的其他实质性要求的。

2. 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予以废标：

- a) 发生影响采购公正的违法、违规行为的。
- b) 投标人的报价均超出了采购预算，采购人不能支付的。
- c) 因重大变故，采购任务取消的。

3. 投标人有下列情形之一的，招标人有权对其进行经济处罚并列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照。构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- a) 对投标人提供虚假材料、样品谋取中标的，不按照招标文件和中标供应商的投标文件订立合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议的，依据中华人民共和国财政部第 18 号令《政府采购货物和服务招标投标管理办法》，中标无效。且处以中标金额 1% 以下的罚款，列入不良行为记录名单，在 1 至 3 年内禁止参加政府采购活动，并予以公告。
- b) 投标人中标后无正当理由不与采购人签订合同的，将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购招标机构同意，将中标项目分包给他人的，拒绝履行合同义务的，依据中华人民共和国财政部第 18 号令《政府采购货物和服务招标投标管理办法》，招标采购单位不予退还其交纳的投标保证金、履约保证金；情节严重的，由财政部门将其列入不良行为记录名单，在 1 至 3 年

内禁止参加政府采购活动，并予以通报。

- c) 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的。
 - d) 与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的。
 - e) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的。
 - f) 在招标过程中与采购人进行协商谈判的。
 - g) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。
 - h) 投标人实际供货与投标时所投样品不符合的。
 - i) 投标人有《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第七十四条规定的其他情形的，依据该条规定的处罚办法处罚。
4. 投标人有上述第 3 项情形之一的，中标无效。

十一、质疑与投诉

序号	受理内容	受理部门	联系电话
1	招标文件质疑	四川良友建设咨询有限公司	18995000123
2	评标结果质疑	四川良友建设咨询有限公司	18995000123

第三章 评标办法

评审项目	标准分	评分标准
投标报价	10分	<p>投标商的价格分统一按下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 10 (精确到两位小数)。 评标基准价是指满足采购文件要求且投标价格最低的投标报价。 除低于成本价的投标报价被拒绝外，最低报价得 10 分。</p> <p>注：1、中小微企业参加宁夏政府采购招投标活动，参照宁财（采）发[2014]1057号文件执行，小型和微型企业的应提供《中小企业声明函》，对报价给予 6%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 2、监狱企业、残疾人企业均视同为小型、微型企业，监狱企业应提供证明文件，残疾人企业应提供声明函，对报价给予 6%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 3、凡在宁夏回族自治区境内注册的中小微企业，不分政府采购项目的资金性质（含财政性资金和单位自有资金）、不分合同金额，在取得政府采购中标通知书及合同后，均可按照《宁夏回族自治区政府采购合同线上信用融资管理暂行办法》（宁财规发【2019】8号）的通知办理融资业务。</p>
商务响应情况	5分	不能实质性满足招标文件商务条款要求的为无效标书。满足招标文件商务条款的得 3 分。投标人商务条款优于招标文件规定的相应商务条款的，每一项加 1 分，加至标准分时为止。
检测项目响应情况	10分	对应投标人出具的检测项目响应表进行核查，投标人全部响应本次检测项目范围的得 10 分，每有一项无法检测项目扣 1 分，扣完为止。
检测能力响应情况	8分	投标人 2018 年以来有关食品检测相关专利申请并持有专利证书的，1 至 2 个得 3 分，3 至 4 个得 5 分，5 个及以上得 8 分。 （提供证明材料（复印件加盖公章））
技术人员响应情况	15分	<p>1. 项目负责人具备食品、药品、生物、化学分析等专业研究员职称得 2 分，质量负责人具备食品及化学相关专业高级职称得 2 分，技术负责人具有食品、药品、生物、化学分析等专业高级职称得 1 分，此项最高 5 分； 2. 其余技术人员配置中有高级职称的每有一个加 1 分，此项最高加 5 分； 3. 具有中级职称 5 人以上每增加一人加 1 分，此项最高加 3 分。 提供相关人员职称证、最近三个月在投标人单位缴纳社保基金的证明材料（复印件加盖公章）</p> <p>为本项目配备投标人单位抽样人员数量为 6 人及以上的得 2 分，每减少 1 人扣 0.5 分，扣完为止。 提供本机构抽样人员最近三个月在投标人单位缴纳社保基金的证明材料</p>

		(复印件加盖公章)
仪器设备响应情况	10分	<p>1、实验室必须具备承担多项目多频次检测任务所需的仪器设备。具备 HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、荧光定量 PCR、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）、微波消解仪、红外光谱仪（IR），得 5 分，缺失任何一项本小项不得分；</p> <p>2、具备 UPLC（超高效液相色谱仪）、GC/MS/MS(气相色谱/串联质谱联用仪)、LC/MS/MS(液相色谱/串联质谱联用仪)、IC（离子色谱仪）。每台/套得 0.5 分，同种设备可重复加分，本项最高得 5 分。</p> <p>需提供相关设备购买发票复印件及计量检定证书复印件并加盖公章否则不得分</p>
实验室场所响应情况	10分	<p>投标人办公及检测场地面积超过 2000 平方米，每超过 500 平方米加 1 分，最高加 10 分。</p> <p>提供能证明面积的房屋产权证明或房屋租赁合同（复印件加盖公章）</p>
能力验证	12分	<p>投标人自 2018 年 1 月 1 日以来参加能力验证数量和结果进行评审：参与省级（含）以上实验室能力验证情况：对以下领域覆盖：农药领域、兽药领域、重金属领域、真菌毒素领域、食品添加剂领域、非法添加领域、微生物领域、营养成分领域、污染物领域、质量指标领域、基因领域等，每参加一个领域且结果满意，得 1 分，最高 12 分。</p> <p>每个领域需提供相应的证书（复印件加盖公章）</p>
类似业绩	10分	<p>2018 年 1 月 1 日以来承担有关食品安全监督抽检类似业绩每有一次计 1 分，本项最高得分 10 分。</p> <p>以任务委托书或合同提供为准。（复印件加盖公章）</p>
服务方案	10分	<p>根据投标人制定的详尽工作方案进行综合评定，优的得 5 分，良的得 3 分，一般的得 1 分，其他不得分</p>
		<p>根据投标人制定的应急事件处置预案（如食品安全突发事件检测任务等）、质量保证措施、服务承诺进行综合评定，优的得 5 分，良的得 3 分，一般的得 1 分，其他不得分</p>

第四章 合同条款及格式

一、合同主要条款

（一）定义

本合同下列术语应解释为：

1. “合同价”系指根据合同规定，卖方在完全履行合同义务后买方应支付给卖方的价格。
2. “货物”系指根据合同规定，卖方须向买方提供的一切产品和技术资料及其他材料。

（二）技术规格

卖方提供和交付的货物技术规格应与采购文件规定的技术要求以及所附的技术规格响应表相一致。

（三）专利权

卖方应保证买方在使用该货物或其任何一部分时，不受第三方提出侵犯其专利权、商标权、版权和工业设计权等知识产权的指控，一旦任何第三方提出侵权指控，卖方必须对可能发生的后果承担全部责任。

（四）包装要求

1. 除合同另有规定外，卖方供应的全部货物均应按标准保护措施进行包装。该包装应适应远距离运输，防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失，均由卖方承担。

2. 每件包装箱内应附一份详细装箱清单和质量合格证。属制造厂家包装的货物，卖方须得到买方同意方能拆封。

（五）装运要求

1. 卖方负责安排运输并承担全部运输费。
2. 卖方装运的货物不应超过合同规定的数量或重量，否则，卖方应对超交数量或重量而产生的一切后果负责。

（六）合同款的支付

1. 卖方须按合同条款规定交货，买方应按合同条款规定进行货物验收，并出具《政府

采购验收报告》。

2. 实行财政集中支付的，当卖方忠实履行了合同，买方应向财政部门提交《中标通知书》《供货合同》《政府采购验收报告》和《政府采购履约验收资金结算书》，由财政部门按本“合同款的支付4”规定向卖方支付合同款。

3. 实行买方直接支付的，当卖方忠实履行了合同，并向买方提交了付款所必须的凭证和相关文件，买方对卖方所提供货物验收合格后，应按本“合同款的支付4”规定向卖方支付合同款。

4. 付款人首次向卖方支付合同款的90%，其余10%作为质量保证金（质量保证其为一年），自验收合格之日起一年（特殊情况可适当延长，最长不超过两年）内，无质量纠纷的，质量保证期届满后10日内支付余款。

（七）技术资料

1. 卖方在交货的同时，最迟应在不晚于项目竣工验收结束时，向买方移交所有与项目有关的技术资料，如样本、图纸、操作手册、使用指南、应用软件开发文档、维修指南等。

2. 如合同的标的物为进口货物，卖方除必须向买方提供一套完整的原版技术资料外，还必须向买方提供一套与原版技术资料完全一致的中文技术资料。

（八）质量保证

1. 卖方应保证货物是全新的、未使用过的，完全符合合同规定的质量、规格和性能要求的正品；保证其货物的正确安装，在寿命期内正常使用和保养条件下，具有满意的性能。在货物最终验收后的一年质量保证期内，卖方应对产品的所有质量问题（包括但不限于因设计、工艺或材料的缺陷而发生的任何故障等）负全责，因质量问题所产生的故障、事故、人身损害、经济损失等责任均由卖方承担，由此产生的所有费用也均由卖方负担。

2. 卖方须在收到买方关于产品质量问题的通知后天内，妥善解决完毕相关质量问题（包括但不限于维修、更换有缺陷的货物或部件等），由此产生的费用均由卖方自行承担。

3. 如卖方未能或怠于按上述第2条约定的期限及内容履行义务，买方有权在该条约定的期限届满后自行采取有效的补救措施（包括但不限于委托第三方解决质量问题等），因质量问题产生的风险、违约责任及卖方自行补救所产生的费用等均由卖方承担。

（九）检验

在发货前，卖方应对货物的质量、规格、性能、数量、重量、技术资料、质量证明文件等进行准确而全面的自我检验，并出具一份证明货物符合合同规定的自我检验报

告，作为向买方要求付款时提交的付款单据之一。

（十）索赔

1. 如果货物的质量和规格与合同不符，或在质量保证期内证实其货物是有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的材料，买方应报请当地技术监督局或相关部门进行检查，并有权凭质检证书向卖方提出索赔(应由保险公司或运输部门承担责任的除外)。

2. 在合同质量保证期内，如果卖方对质量问题负有责任，当买方提出索赔时，卖方应按照买方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

a) 卖方同意退货，将货款退还给买方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、银行手续费、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护拒收货物所需的其他必要费用。

b) 根据货物的低劣和损坏程度，以及买方所遭受损失的数额，由买卖双方协商降低货物价格。

c) 卖方用符合合同规定要求的新零件、部件或产品来更换有缺陷的部分，并承担一切费用和风险及买方所遭受的直接损失费用；同时，卖方应按本“合同主要条款”的相关规定，对更换件相应延长质量保证期。

3. 买方发出索赔通知后天内，如果卖方未作答复，索赔要求将视为已被卖方接受；如卖方未能在买方发出索赔通知后天内或买方同意的延长时间内提出解决方案，将视为可按照上述“索赔2”条款规定的任何一种方法解决索赔事宜。

（十一）卖方误期赔偿

1. 卖方承担的项目须严格按照其在报价书中确定的交工日期完工，并经相关各方验收合格后交付买方使用。

2. 卖方在履行合同过程中，如果遇到不能按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按期履行合同的理由、延误的时间通知买方；买方在收到卖方通知后，应对情况进行分析、研究，以便及时决定是否修改合同、酌情延长合同履行时间，或终止合同。

3. 除不可抗力外，如果卖方由于自身原因未能按期履行完合同的，逾期日内的，卖方按日向买方承担本合同总价款____%的违约金；逾期超过日的，买方有权解除合同，买方行使合同解除权的，卖方除承担之前的逾期违约责任外，还应按本合同总价款%的标准向买方承担违约金。

（十二）不可抗力

如果双方中任何一方由于战争、地震、洪涝、火灾等，不能预见、不能避免且不能克服的不可抗力事件影响合同履行时，履行合同的期限可予以延长，延长期限应相当于事件所影响的时间；如不可抗力事件导致整个全部或部分合同无法履行时，受事件影响的一方可部分或全部免除责任。

（十三）税费

1. 卖方的投标报价中应包含国家规定合同当事人双方交纳的所有税费。
2. 如卖方经买方证实确实未能履行其合同规定的义务，买方有权要求从未付合同价款及质量保证金中取得补偿。

（十四）买方的责任

1. 在合同实施期间，买方应指派专人配合卖方工作，并为卖方履行合同提供必要的场地、资料、人员上的帮助。如因买方原因致使合同无法如期履行，买方须对因此造成的后果负责；给卖方造成损失的，卖方有权要求从买方获得赔偿。
2. 买方不得强迫卖方接受合同以外的无理要求；卖方可以拒绝买方合同以外的任何无理要求而不被视为违约。
3. 在合同实施期间，买卖双方可就合同的未尽事宜签订补充协议，但不得签订背离原合同实质内容的协议。

（十五）仲裁

买卖双方对本合同执行中所发生的一切争端，应通过友好协商办法加以解决。如从协商开始 30 天内仍得不到解决，双方应将争端提交仲裁委员会申请仲裁；仲裁裁决为终局裁决，对双方均有约束力。

（十六）转让

除买方事先书面同意外，卖方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让或变相转让给他人。

（十七）合同生效及其他

本合同一式份，买方、卖方、政府采购中心和财政部门（含财政厅政府采购管理处）各执份。

二、合同格式

以采购人出具的合同格式为准

第五章 招标内容及服务要求

采购标段	完成时限	抽检批次	预算金额
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（一标段）	2021 年 2 月 1 日至 3 月 31 日	1391 批次	1200000.00 元
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（二标段）	2021 年 4 月 1 日至 6 月 30 日（含端午粽子）	1664 批次	1470000.00 元
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（三标段）	2021 年 7 月 1 日至 8 月 31 日	1629 批次	1450000.00 元
银川市市场监督管理局银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检项目（四标段）	2021 年 9 月 1 日至 10 月 31 日（含中秋月饼）	1356 批次	1180000.00 元
	合计	6040 批次	5300000.00 元

为深入贯彻自治区、银川市关于食品安全工作的总体部署和要求，推进国家食品安全示范城市创建和食品药品安全区创建工作，用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，全面实施食品安全战略，确保人民群众“舌尖上的安全”。银川市 2021 年市本级食品安全监督抽检共计抽检 6040 批次。其中，生产环节 412 批次，餐饮环节 610 批次，流通环节 1159 批次，食用农产品 3859 批次。共涵盖 28 个大类，126 个食品细类。具体内容如下：

一、服务期限

（一）第一标段

1. 完成时限：2021 年 2 月 1 日至 3 月 31 日
2. 抽检批次：1391 批次

3. 预算金额：120 万元

(二) 第二标段

1. 完成时限：2021 年 4 月 1 日至 6 月 30 日（含端午粽子）

2. 抽检批次：1664 批次

3. 预算金额：147 万元

(三) 第三标段

1. 完成时限：2021 年 7 月 1 日至 8 月 31 日

2. 抽检批次：1629 批次

3. 预算金额：145 万元

(四) 第四标段

1. 完成时限：2021 年 9 月 1 日至 10 月 31 日（含中秋月饼）

2. 抽检批次：1356 批次

3. 预算金额：118 万

二、服务要求

1、检验机构能提供高效检验服务，检验检测结果及时准确，报告复检维持率高；

2、承检机构检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的(如食品中检出非食用物质,或可能危及人体健康的重要安全问题,以及其他异常情况),应当在发现问题并经确认无误后 24 小时内将问题或有关情况按工作规范要求报告委托方,并留存报告反馈记录备查,确保对方收悉报告内容。

3、检验机构不得将检验任务外包或分包给其他检验检测机构检验；确因特殊情况需要分包的,应当经委托方批准同意。

4、检验机构若出具虚假、错误检验数据和结论，一经发现，立即取消合作资格；

5、检验机构须提供相关的业务咨询、报告分析等服务；

6、检验机构收到检验检测样品后 20 日内出具检验报告。对于特殊、涉案样品的检验，在符合检验时限的情况下 3 天出结果，7 天出报告。涉案样品需要配合司法机关调查、取证的应当积极配合；

7、发现检验方法可能存在问题的,应及时报告有关情况,并可提出完善检验方法的

建议。

8、承检机构不得瞒报、谎报、漏报食品安全抽检监测数据、结果等信息。

9、承检机构应当承担保密义务,不得泄露、擅自使用或对外发布食品安全抽检监测结果和相关信息,严格遵守国家法律、法规和抽检监测工作有关纪律要求。

10、承检机构不得接受被抽检监测单位的馈赠,不得利用抽检监测结果开展有偿活动、谋取不正当利益。

11、委托单位定期或不定期开展对承检机构的考核检查,内容可包括:

(1)核查承检机构用于承担食品安全抽检监测检验任务相关的实验室环境、仪器设备、样品存放、管理体系、工作管理制度等相关条件以及检验能力的符合性情况;

(2)核查食品安全抽检监测不合格样品、问题样品报告、数据报送及结果分析总结报告等材料

(3)抽查食品安全抽检监测的原始记录、实验室内部质量控制、能力验证或实验室间比对结果等材料;

(4)必要时,采用盲样测试或留样复测等方式考核承检机构检验结果的可靠性;

(5)核查相关保密制度落实情况;

(6)检查与食品安全检验检测相关的其他工作。

12、承检机构出现以下情况,委托方将立即终止承担检验检测工作任务:

(1)篡改数据、出具虚假检验报告等违法行为的;

(2)擅自对外发布或泄露食品安全抽检监测数据和分析研判结果等信息,或利用食品安全抽检监测相关数据进行有偿活动的;

(3)检验工作出现重大差错并造成严重后果的;

(4)在检验过程中接受被抽检监测单位馈赠的;

(5)擅自将抽检监测任务转交其他检验机构或将抽检监测项目进行分包的;

(6)其他违反食品安全法律法规行为的。

13、承检机构出现以下情况,委托方视情节严重程度,应当暂停或终止承担检验检测工作任务:

(1)不能持续满足检验检测技术和服务规定要求的相关条件的;

(2)漏报食品安全检验检测数据、结果等信息的;

(3)未按要求报送检验检测信息,不合格样品、问题样品报告以及结果分析报告的;

(4)盲样考核、留样复测结果不符合要求的;

(5)其他违反食品安全抽检监测工作有关要求的。

14、承检机构的考核检查结果将作为下年度合作的重要依据。

三、其他要求

1.对甲方交予的技术资料、样品妥善保管；在合同履行过程中，如发现继续工作对材料、样品或设备等有损坏危险时，应中止工作，并及时通知甲方；检测完成后3天内应归还上述技术资料、样品，不得擅自存留复制品。

2.必须按照要求完成检测品种的规定项目。

3.检验检测工作应科学公正、准确及时，并对所检测样品依法出具检验报告。

4.对检验结果有保密的义务，不得将检验结果告知第三方。

5.负责样品的储存和留样样品的保存，被抽检单位提出复检需求时协助提供当时所存同一批次样品。

6.必须按照食品抽检系统规定时限完成检验录入等系统操作工作。

7.每年抽检结束后10日内向甲方提交填写相应表格并撰写《食品检测分析报告》，报告应包括以下内容：组织实施情况（包括采样分布、抽检品种及项目、抽检频次及数量等）、抽检结果分析（包括总体分析和分品种具体分析）、发现的主要问题等。

8.不得将检验检测任务分包或转交给其他第三方检验检测机构。

9.抽样必须遵守抽样相关规定，避免重复抽样，避免抽取临近保质期的样品，抽样文书应填写规范、完整，按规定保存抽样过程中的影像资料，采取有效措施保证样品在抽取、贮存、运输过程中符合要求。

10.抽样应覆盖辖区不同经营业态的食品经营企业，在同一经营企业，一个月内抽样品种不得超过5批次，坚决杜绝在同一个经营企业集中抽样的现象。

注：本项目所包含的检测工作必须严格按照国家法律法规的要求进行。

四、参数要求：

1、★承检机构应为具有独立法人资格的检验机构，检验资质、服务能力及业绩不得以该检验机构的分支机构所具备的进行计入；

2、★检测机构须具有CMA认证资质或食品检验机构资质认定证书(CMAF)。

3、★检测机构须具有农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)。

4、拥有运行良好的实验室管理体系,具备食品检验机构资质条件,授权范围涵盖承担的食品安全抽检监测任务中相应的食品品种和监督抽检项目。

5、承检机构必须具有与承担的食品安全检验检测任务相匹配的工作人员、使器设备、实验室环境设施;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。

6、承检机构应按照规定的项目进行检验,确保检验过程科学、真实、完整,确保检验结果准确、及时、有效;

7、承检机构对检验检测项目有详细的售后服务措施承诺,且具体、可行。(提供明细说明)

8、样品交接地:银川。

注:以上带★项为必须满足参数,投标文件正副本附复印件加盖公章,现场须提交原件核查,否则为无效投标。

五、抽检种类及项目

1 标段							
合计批次: 1381 批次							
合计预算: 120 万元							
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	2020 年抽检项目	批次
食用农产品合计:1002 批次							
1	食用 农产 品	畜禽 肉及 副产 品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、地塞米松、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	54
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、恩诺沙星、氧氟沙星、沙丁胺醇、莱克多巴胺	54
				羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、	54
			禽肉	鸡肉	高	磺胺类(总量)、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、	24
			畜副 产品	猪肝	高	总砷、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素	6

			豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	24
			鲜食用菌	较高	镉、二氧化硫残留量(鲜香菇除外)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯(鲜蘑检测)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯(鲜蘑检测)	24
			韭菜 (鳞茎类蔬菜)	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、	24
			结球甘蓝 (芸薹属类蔬菜)	较高	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱	24
		蔬菜 (含冬季大棚蔬菜)	花椰菜 (芸薹属类蔬菜)	较高	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威	24
			菠菜 (叶菜类蔬菜)	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷	24
			芹菜 (叶菜类蔬菜)	较高	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷	24
			普通白菜 (叶菜类蔬菜)	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲基异柳磷、甲拌磷、	24

			茄子 (茄果类蔬菜)	较高	镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈	24
			辣椒 (茄果类蔬菜)	较高	克百威、氧乐果、氟虫腈 、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	24
			番茄 (茄果类蔬菜)	较高	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、溴氰菊酯	24
		蔬菜 (含冬季大棚蔬菜)	黄瓜 (瓜类蔬菜)	较高	多菌灵、毒死蜱、腐霉利、啶螨灵、敌敌畏、异丙威、三唑酮	24
			豇豆 (豆类蔬菜)	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈 、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	24
			菜豆 (豆类蔬菜)	较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	24
			马铃薯 (根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	24

			姜 (根 茎类 和薯 芋类 蔬 菜)	较 高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷	24
			油麦 菜 (叶 菜类 蔬 菜)	较 高	氟虫腈、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲拌磷	24
	蔬菜	蔬菜 (含 冬季 大棚 蔬菜)	大葱 (鳞 茎类 蔬 菜)	较 高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷	24
			山药 (根 茎类 和薯 芋类 蔬 菜)	较 高	铅(以 Pb 计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	24

水产品	淡水产品	淡水鱼 (重点品种: 鲢鱼、 鲫鱼、 草鱼、 鲤鱼、 鲢鱼、 黄鳝 等)	高	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、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶	6
		淡水虾	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考	24
		鱿鱼	高	冰鲜类检测: 呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氯霉素 干制类检测: 甲醛、N-二甲基亚硝胺、镉	24
	海水	海水鱼 (重点品种: 多宝鱼、 黄鱼、 海鲈鱼 等)	高	恩诺沙星、氧氟沙星、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	24

		产品	海水 虾 (重 点品 种: 虾 蛄、 基围 虾 等)	高	镉、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	24
		贝类	贝类	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	12
水果 类	仁果 类水 果	苹果	梨	较高	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇	12
				较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	12
水果 类	核果 类水 果	枣		较高	铅(以Pb计)、氧乐果、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啉虫脒、	12
				较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、多菌灵、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷	12
	柑橘 类水 果		较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、毒死蜱	12	
			较高	溴氰菊酯、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、	12	
			较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清	12	
	浆果 和其 他小 型水 果		较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、烯酰吗啉、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	12	
			较高	氧乐果、辛硫磷、水胺硫磷、灭线磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、	12	
			较高	氧乐果、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、	12	
			较高	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、对硫磷、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷	12	
	热带 和亚	香蕉		较高	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、对硫磷、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷	12

四川良友建设咨询有限公司政府采购公开招标文件

	热带水果	芒果	较高	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果	12	
		火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果	12	
		菠萝	较高	多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威	12	
		龙眼	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱	12	
		瓜果类水果	西瓜	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、涕灭威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啉虫脒、苯醚甲环唑	12
	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、氟虫腈	30
	豆类	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉	6
	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	6
			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）（限花生和花生仁检测）、黄曲霉毒素 B1（限花生和花生仁检测）、啉菌酯、辛硫磷、溴氰菊酯	6
	流通环节合计：146 批次					

2	粮食加工品	挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以Pb计）	14
3			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、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、金黄色葡萄球菌（预包装产品）、沙门氏菌（预包装产品）、大肠菌群（预包装产品）、菌落总数（预包装产品）	6
4	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌（预包装产品）	24
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以Pb计）、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌（预包装产品）	24
5	速冻食品	速冻面食	速冻面食	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）	18
6	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（视颜色而定两项）、二氧化硫残留量、菌落总数（预包装）、大肠菌群（预包装）	12

7	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、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比例之和	24
8	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）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	12
				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）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	12
							146
餐饮环节合计：150批次							
9	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	24
10	餐饮	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	较高	甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以A1计）	30
	食品			油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以A1计）	12

		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	铬(以 Cr 计)、胭脂红、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)	24
		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	30
		其他 餐饮 食品	其他 餐饮 食品	拉面 汤、 辣椒 油	较 高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	30
生产环节合计：83 批次							
1 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)、黄曲霉毒素 B1	6
1 2		小 麦 粉	小 麦 粉	通 用 小 麦 粉、 专 用 小 麦 粉	较 高	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰	2

1 3		其他粮食加工品	谷物粉类制品	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）	1
1 4	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）	芝麻油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量（限浸出工艺）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
				其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量（限浸出工艺）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、游离棉酚（限棉籽油）	6
1 5	调味品	食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	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）、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*5、大肠菌群*5	4
1 6		调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	5

17	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)、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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5、单核细胞增生李斯特氏菌*5、大肠埃希氏菌 0157:H7*5(限牛肉预包装食品检测)、	1
18	乳制品	乳制品		灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、(蔗糖)、酸度、脂肪(限全脂产品检测)、三聚氰胺、商业无菌	1
19			液体乳	发酵乳	高	脂肪(限全脂产品检测)、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*5、	1
20	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	余氯、三氯甲烷、四氯化碳、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、耗氧量、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅(以Pb计)、展青霉素(以苹果、山楂为原料生产的产品检测)、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(视颜色而定两项)、菌落总数*5(1.限预包装食品检测。2.限未添加活菌(未杀菌)型产品检测。)、大肠菌群*5	1
21	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚(奶茶饮料不检测)、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数*5(1.限预包装食品检测。2.商业无菌(限未添加活菌(未杀菌)型产品检测。))	1
			其他饮料	其他饮料	一般	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、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(视颜色而定两项)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	2
22	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌(预包装产品	1

2 3	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（视颜色而定两项）、二氧化硫残留量、菌落总数（预包装）、大肠菌群（预包装）	1
2 4	茶叶 及相 关制 品	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	3
2 5	酒类	发 酵 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）、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）、三氯蔗糖	14
2 6	蔬菜 制品	蔬 菜 制 品	酱 腌 菜	酱 腌 菜	较 高	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、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比例之和	1
2 7	水果 制品	水 果 制 品	水 果 干 制 品	枸 杞	一 般	铅、二氧化硫残留量、哒螨灵、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉虫脒、阿维菌素、吡虫啉	14

28	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）	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）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	1
29	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、螨	1
30	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除面包外的产品检测）、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）、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*5（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群*5（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）	12

2 标段

合计批次：1654 批次

合计预算：147 万元

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	2020 年抽检项目	批次
食用农产品合计 990 批次							
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、地塞米松、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	48
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、恩诺沙星、氧氟沙星、沙丁胺醇、莱克多巴胺	48
				羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇	48
			禽肉	高	磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、	24	
			畜副产品	高	总砷、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素	6	
		蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	24	
			鲜食用菌	较高	镉、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（鲜蘑检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（鲜蘑检测）	24	
			韭菜（鳞茎类蔬菜）	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、	24	
			结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）	较高	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱	24	
			花椰菜（芸薹属类蔬菜）	较高	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氟	24	

					菊酯、克百威	
			菠菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈 、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷	24
			芹菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷 、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、阿维菌素、辛硫磷	24
			普通白菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果 、阿维菌素、克百威、甲基异柳磷、甲拌磷、	24
	蔬菜	蔬菜 (含冬季大棚蔬菜)	茄子（茄果类蔬菜）	较高	镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈	24
辣椒（茄果类蔬菜）			较高	克百威、氧乐果、氟虫腈 、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	24	
番茄（茄果类蔬菜）			较高	氧乐果、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯	24	
黄瓜（瓜类蔬菜）			较高	多菌灵、毒死蜱、腐霉利、哒螨灵、敌敌畏、异丙威、三唑酮	24	
豇豆（豆类蔬菜）			较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈 、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	24	
菜豆（豆类蔬菜）			较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、	24	
马铃薯（根茎类和薯芋类蔬菜）			较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	24	
姜（根茎类和薯芋类蔬菜）			较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷	24	
油麦菜（叶菜类蔬菜）			较高	氟虫腈、氧乐果、克百威 、杀扑磷、甲拌磷	24	
	蔬菜	蔬菜 (含冬季大棚蔬菜)	大葱（鳞茎类蔬菜）	较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷	24
			山药（根茎类和薯芋类蔬菜）	较高	铅（以 Pb 计）、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、辛硫	24

					磷	
水产品	淡水产品	淡水鱼（重点品种：鳊鱼、鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、黄鳝等）	高	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、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶	24	
		淡水虾	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考	18	
		鱿鱼	高	冰鲜类检测：呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氯霉素 干制类检测：甲醛、N-二甲基亚硝胺、镉	18	
	海水产品	海水鱼（重点品种：多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等）	高	恩诺沙星、氧氟沙星、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	18	
		海水虾（重点品种：虾蛄、基围虾等）	高	镉、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	18	
		贝类	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	12	
	水果类	仁果类水果	苹果	较高	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇	12
			梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	12
	水果类	核果类水果	枣	较高	铅（以 Pb 计）、氧乐果、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、	12
		核果类水果	桃	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、啶虫脒、多菌灵	12

			油桃	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威、甲胺磷、	12
			杏	较高	铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	12
			樱桃	较高	铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、辛硫磷、苯醚甲环唑、啉虫脒、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、乐果	6
			李子	较高	铅（以 Pb 计）、溴氰菊酯、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲氰菊酯、苯醚甲环唑	12
		柑橘类水果	柠檬	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、毒死蜱	6
			橙	较高	溴氰菊酯、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷	12
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清	6
			桑葚	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷、灭多威、倍硫磷、敌百虫、久效磷、	6
			蓝莓	较高	氧乐果、辛硫磷、水胺硫磷、灭线磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、	6
			西番莲（百香果）	较高	氧乐果、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、	6
		热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡唑醚菌酯 、苯醚甲环唑、对硫磷、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷	12
			芒果	较高	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、	12

						啉菌酯、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	12
				菠萝	较高	多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威	12
		热带和亚热带水果		荔枝	较高	铅(以 Pb 计)、溴氰菊酯、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	12
		瓜果类水果		西瓜	较高	铅(以 Pb 计)、辛硫磷、涕灭威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啉虫脲、苯醚甲环唑	12
		鲜蛋		鲜蛋	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、氟虫腈	30
		豆类	黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆(赤豆)、蚕豆、小扁豆、豌豆等	一般	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉	6
		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	6
				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)(限花生和花生仁检测)、黄曲霉毒素 B1(限花生和花生仁检测)、啉菌酯、辛硫磷、溴氰菊酯	6
流通环节合计 386							
2	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)、黄曲霉毒素 B1	18
3	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	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量(限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁	18

						基对苯二酚 (TBHQ)	
4	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)	芝麻油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量 (限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)、特丁基对苯二酚 (TBHQ)	18
5	调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	一般	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)、糖精钠 (以糖精计)、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	18
		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 (视颜色而定)、苏丹红 I-IV (视颜色而定)	12
6	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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5	6
7	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪 (限全脂产品检测)、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*5、	12
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌 (限采用灭菌工艺生产的调制乳检测)、菌落总数*5、大肠菌群*5 (限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测)	12
			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*5、大肠菌群*5	12
8	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、硝酸盐、亚硝酸盐 (以 NO ₂ -计)、偏硅酸、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	12
9	饮料	饮料	果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅 (以 Pb 计)、展青霉素 (以苹果、山楂为原料生产的产品检测)、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	12

						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(视颜色而定两项)、菌落总数*5(1.限预包装食品检测。2.限未添加活菌(未杀菌)型产品检测。)、大肠菌群*5	
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、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、大肠菌群(预包装产品)、菌落总数(预包装产品)	2
10	饮料	饮料	其他饮料	其他饮料	一般	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、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(视颜色而定两项)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	12
11	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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、大肠菌群(预包装产品)、菌落总数(预包装产品)	18
			调味面制品	调味面制品	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)、糖精钠、大肠菌群(预包装产品)、菌落总数(预包装产品)金黄色葡萄球菌(预包装产品)、沙门氏菌(预包装产品)	12
12	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	铅(以Pb计)、蛋白质(仅冰激淋、雪糕检测)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群(预包装)、菌落总数(预包装)、沙门氏菌(预包装)、金黄色葡萄球菌(预包装)	18

13	速冻食品	速冻米食品	速冻米食品	包子、馒头等熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铝的残留量、糖精钠(以糖精计)、菌落总数(预包装)、大肠菌群(预包装)	12
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	联苯菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、滴滴涕、敌百虫、克百威、氧乐果	12
		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	12
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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	18
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化硫残留量、	12
			果酒	果酒	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)、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂(视颜色而定两种)	6
16	水果制品	水果制品	果酱	果酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸、糖精钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌(限即食预包装)、金黄色葡萄球菌(限即食预包装)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(视颜色而定两项)	6
17	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(预包装产品)、大肠菌群(预包装产品)、沙门氏菌(预包装产品)、商业无菌(预包装产品)	12
18	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	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)	6
19	淀粉及	淀粉及	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、铝的残留量(干	12

	淀粉制品	淀粉制品				样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量、菌落总数(预包装产品)、大肠菌群(预包装产品)	
			淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量	12
20	糕点	糕点	糕点	糕点	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜(除面包外的产品检测)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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*5(不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)、大肠菌群*5(不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)	18
		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、菌落总数(限预包装)、大肠菌群(限预包装)、沙门氏菌(预包装产品)、金黄色葡萄球菌(预包装产品)、商业无菌(预包装产品)	18
				腐竹、油皮	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 A1 计)、糖精钠、防腐剂混合使用	12

						时各自用量占其最大使用量比例之和	
21	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、糖精钠、苯甲酸	6
餐饮环节合计 150							
22	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	煎炸过程用油（餐饮环节）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	24
23	餐饮	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	发酵面制品（自制）	较高	甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	30
24	食品			油炸面制品（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 A1 计）	12
25		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	铬（以 Cr 计）、胭脂红、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）	24
26		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	30
27		其他餐饮食品	其他餐饮食品	拉面汤、辣椒油	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	30
生产环节合计：128							
28	粮食	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B1	11
	加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰	8
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅（以 Pb 计）	2
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、	1

29	粮食加工品	粮食加工品	谷物粉类制品	发酵面制品	较高	铅（以 Pb 计）、铝的残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	3
30	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）		其他食用植物油（半精炼、全精炼）	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量（限浸出工艺）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、游离棉酚（限棉籽油）	2
31	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油（酿造和配制按 2:1）	一般	氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 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）、菌落总数（预包装产品且餐桌酱油）、大肠菌群（预包装产品）	1
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	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）、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*5、大肠菌群*5	1
32	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3

33	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)、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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5、单核细胞增生李斯特氏菌*5、大肠埃希氏菌 0157:H7*5(限牛肉预包装食品检测)、	2
		熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数(预包装产品)、大肠菌群(预包装产品)、沙门氏菌(预包装产品)、金黄色葡萄球菌(预包装产品)	2
34	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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、(蔗糖)、酸度、脂肪(限全脂产品检测)、三聚氰胺、商业无菌	2
35	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪(限全脂产品检测)、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*5、	2
36	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	余氯、三氯甲烷、四氯化碳、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、耗氧量、大肠菌群、铜绿假单胞菌	9
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合	2

						使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群（预包装产品）、菌落总数（预包装产品）	
37	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、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）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌（预包装产品）	1
38	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	铅（以Pb计）、蛋白质（仅冰激淋、雪糕检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群（预包装）、菌落总数（预包装）、沙门氏菌（预包装）、金黄色葡萄球菌（预包装）	2
39	速冻食品	速冻面食	速冻面食	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）	2
40	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）、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）	2
41		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	2
42	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、铅（以Pb计）、甲醛、二氧化硫残留量、	2
			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）、脱氢乙酸及	27

						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）、三氯蔗糖	
			果酒	果酒	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）、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂（视颜色而定两种）	2
43	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、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比例之和	1
44	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）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	2
				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）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	2
45	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	2
46	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除	19

						面包外的产品检测)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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*5(不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)、大肠菌群*5(不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)	
		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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、菌落总数(限预包装)、大肠菌群(限预包装)、沙门氏菌(预包装产品)、金黄色葡萄球菌(预包装产品)、商业无菌(预包装产品)	2
47	豆制品	豆制品	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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群、	2
48	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、糖精钠、苯甲酸	2

3 标段

合计批次：1619 批次

合计预算：145 万元

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	2020 年抽检项目	批次
食用农产品合计 903							
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、地塞米松、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	48
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、恩诺沙星、氧氟沙星、沙丁胺醇、莱克多巴胺	48
				羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇	48
			禽肉	鸡肉	高	磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、	24
			畜副产品	猪肝	高	总砷、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素	6
		蔬菜	蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	24
				鲜食用菌	较高	镉、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（鲜蘑检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（鲜蘑检测）	24
				韭菜（鳞茎类蔬菜）	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、	24
				结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）	较高	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱	24
				花椰菜（芸薹属类蔬菜）	较高	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、克百威	24

			菠菜(叶菜类蔬菜)	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷	24
			芹菜(叶菜类蔬菜)	较高	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、辛硫磷	24
			普通白菜(叶菜类蔬菜)	较高	毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲基异柳磷、甲拌磷、	24
	蔬菜	蔬菜(含冬季大棚蔬菜)	茄子(茄果类蔬菜)	较高	镉(以 Cd 计)、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈	24
辣椒(茄果类蔬菜)			较高	克百威、氧乐果、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	24	
番茄(茄果类蔬菜)			较高	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、溴氰菊酯	24	
黄瓜(瓜类蔬菜)			较高	多菌灵、毒死蜱、腐霉利、吡虫啉、敌敌畏、异丙威、三唑酮	24	
豇豆(豆类蔬菜)			较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	24	
菜豆(豆类蔬菜)			较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	24	
马铃薯(根茎类和薯芋类蔬菜)			较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	24	
姜(根茎类和薯芋类蔬菜)			较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷	24	
油麦菜(叶菜类蔬菜)			较高	氟虫腈、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲拌磷	24	
	蔬菜	蔬菜(含冬季大棚蔬菜)	大葱(鳞茎类蔬菜)	较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷	24
			山药(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以 Pb 计)、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	24

		水产品	淡水产品	淡水鱼(重点品种: 鲢鱼、鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、黄鳝等)	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、氧氟沙星、氯霉素、地西洋、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶	24
				淡水虾	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考	12
				淡水蟹	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考	12
				鱿鱼	高	冰鲜类检测: 呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氯霉素 干制类检测: 甲醛、N-二甲基亚硝酸胺、镉	12
			海水	海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等)	高	恩诺沙星、氧氟沙星、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	12
			产品	海水虾(重点品种: 虾蛄、基围虾等)	高	镉、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	12
				海水蟹(重点品种: 梭子蟹等)	高	镉、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考	12
			贝类	贝类	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	6
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇	6
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	6
		水果类	核果类水果	枣	较高	铅(以 Pb 计)、氧乐果、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啉虫脒、	6
			核果类	李子	较高	铅(以 Pb 计)、溴氰菊酯、辛	3

			水果			硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲氰菊酯、苯醚甲环唑	
		柑橘类水果	柑、橘	较高		丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、多菌灵、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷	6
			柚	较高		溴氰菊酯、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、联苯菊酯、毒死蜱、啉虫脒、丙溴磷	6
			柠檬	较高		铅（以 Pb 计）、辛硫磷、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、毒死蜱	6
			橙	较高		溴氰菊酯、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、	6
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高		铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清	6
			桑葚	较高		铅（以 Pb 计）、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷、灭多威、倍硫磷、敌百虫、久效磷、	6
			蓝莓	较高		氧乐果、辛硫磷、水胺硫磷、灭线磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、	6
			猕猴桃	较高		铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、倍硫磷、敌百虫、久效磷	6
			西番莲(百香果)	较高		氧乐果、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、	6
		热带和亚热带水果	香蕉	较高		吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、对硫磷、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷	6
			芒果	较高		倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果	6
			火龙果	较高		氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果	6

				菠萝	较高	多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威	6
			热带和亚热带水果	龙眼	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱	12
			瓜果类水果	西瓜	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、涕灭威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啉虫脒、苯醚甲环唑	18
			鲜蛋	鲜蛋	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、氟虫腈	24
		豆类	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉	6
		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	6
				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）（限花生和花生仁检测）、黄曲霉毒素 B1（限花生和花生仁检测）、啉菌酯、辛硫磷、溴氰菊酯	6
流通环节总计 473 批次							
2	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰	25
3	粮食	其他粮食加工品	谷物粉类制品	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）	18
	加工品		谷物粉类制品	发酵面制品	较高	铅（以 Pb 计）、铝的残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	14

				米粉制品	较高	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)、二氧化硫残留量、	18
4				玉米油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量(限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	21
5	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)	其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量(限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、游离棉酚(限棉籽油)	21
6	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)	一般	氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、菌落总数(预包装食品且餐桌酱油)、大肠菌群(预包装食品)	21
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	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)、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*5、大肠菌群*5	20
7	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	14
		食盐	食盐	食盐	一般	碘、氯化钾、氯化钠、亚铁氰化钾、钡、总汞、总砷、铅、	14

8	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)、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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5、单核细胞增生李斯特氏菌*5、大肠埃希氏菌 0157:H7*5(限牛肉预包装食品检测)、	21
9	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、(蔗糖)、酸度、脂肪(限全脂产品检测)、三聚氰胺、商业无菌	21
10	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪(限全脂产品检测)、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*5、	12
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌(限采用灭菌工艺生产的调制乳检测)、菌落总数*5、大肠菌群*5(限非灭菌工艺生产的其他调制乳检测)	12
			其他乳制品(炼乳、奶油、干酪、固态成型产品)	奶片、奶条等	高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺	14
11	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	余氯、三氯甲烷、四氯化碳、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、耗氧量、大肠菌群、铜绿假单胞菌	14
12	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚(奶茶饮料不检测)、咖啡因、甜蜜素(以环己氨基磺酸计)、菌落总数*5(1. 限预包装食品检测。2. 商业无菌(限未添加活菌(未杀菌)型产品检测。))	14

			其他饮料	其他饮料	一般	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、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(视颜色而定两项)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	6
13	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	铅(以Pb计)、蛋白质(仅冰激淋、雪糕检测)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群(预包装)、菌落总数(预包装)、沙门氏菌(预包装)、金黄色葡萄球菌(预包装)	12
14	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)、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)	14
15		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫(限花果根茎代用茶)	14
16	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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	13
		发酵酒	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)、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)、三氯蔗糖	19
17	水果制品	水果制品	水果干制品	枸杞	一般	铅、二氧化硫残留量、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啞螨酯、阿维菌素、吡虫啉	27
			蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、二氧	18

						化硫残留量	
18	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、螨	14
19	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条等	较高	铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量	10
20	糕点	糕点	糕点	糕点	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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜(除面包外的产品检测)、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)、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*5(不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)、大肠菌群*5(不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品)	12
21	豆制品	豆制品	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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、	14
			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)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样	6

						品,以 A1 计)、大肠菌群(限预包装)、沙门氏菌(预包装产品)、金黄色葡萄球菌(预包装产品)	
餐饮环节合计 150							
22	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	24
22	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	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)	30
23				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 A1 计)	12
24		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	铬(以 Cr 计)、胭脂红、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)	24
25		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	30
26		其他餐饮食品	其他餐饮食品	拉面汤、辣椒油	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	30
生产环节合计: 93							
27	粮食	大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B1	7
	加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰	2
		其他粮食加工品	谷物粉类制品	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)	2
			谷物粉类制品	发酵面制品	较高	铅(以 Pb 计)、铝的残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸	3

						计)	
28	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)	芝麻油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量(限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量(限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、游离棉酚(限棉籽油)	4
29	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油(酿造和配制按2:1)	一般	氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、铅(以Pb计)、总砷(以As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)、菌落总数(预包装食品且餐桌酱油)、大肠菌群(预包装食品)	1
				半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
30	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)、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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色	2

						葡萄球菌*5、单核细胞增生李斯特氏菌*5、大肠埃希氏菌 0157:H7*5（限牛肉预包装食品检测）、	
31	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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、（蔗糖）、酸度、脂肪（限全脂产品检测）、三聚氰胺、商业无菌	1
		乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪（限全脂产品检测）、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*5、	2
32	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	余氯、三氯甲烷、四氯化碳、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、耗氧量、大肠菌群、铜绿假单胞菌	9
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	铅（以Pb计）、展青霉素（以苹果、山楂为原料生产的产品检测）、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（视颜色而定两项）、菌落总数*5（1.限预包装食品检测。2.限未添加活菌（未杀菌）型产品检测。）、大肠菌群*5	1
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、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、大肠菌群（预包装产品）、菌落总数（预包装产品）	2
		饮料	茶饮料	茶饮料	较	茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡	1

					高	因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数*5(1. 限预包装食品检测。2. 商业无菌(限未添加活菌(未杀菌)型产品检测。))	
			其他饮料	其他饮料	一般	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、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(视颜色而定两项)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	2
33	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌(预包装食品)	1
34	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	铅(以Pb计)、蛋白质(仅冰激淋、雪糕检测)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群(预包装)、菌落总数(预包装)、沙门氏菌(预包装)、金黄色葡萄球菌(预包装)	2
35	茶叶及相关制品	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	3
36	酒类	发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、铅(以Pb计)、甲醛、二氧化硫残留量、	2
			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)、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)、三氯蔗糖	5

37	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、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比例之和	2
38	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、二氧化硫残留量、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啉啉酯、阿维菌素、吡虫啉	20
39	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除面包外的产品检测）、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）、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*5（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群*5（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）	14

4 标段

合计批次：1346 批次

合计预算：118 万

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	2020 年抽检项目	批次
农产品合计 954							

1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素、地塞米松、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	54
				牛肉	高	克伦特罗、地塞米松、恩诺沙星、氧氟沙星、沙丁胺醇、莱克多巴胺	54
				羊肉	高	克伦特罗、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇	54
			禽肉	鸡肉	高	磺胺类（总量）、恩诺沙星、氧氟沙星、金刚烷胺、培氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、	24
			畜副产品	猪肝	高	总砷、镉、克伦特罗、沙丁胺醇、氯霉素	6
		蔬菜	蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤、亚硫酸盐、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	24
				鲜食用菌	较高	镉、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯（鲜蘑检测）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（鲜蘑检测）	24
				韭菜（鳞茎类蔬菜）	较高	腐霉利、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氟虫腈、甲胺磷、辛硫磷、	24
				结球甘蓝（芸薹属类蔬菜）	较高	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、灭多威、涕灭威、久效磷、甲拌磷、毒死蜱	24
				花椰菜（芸薹属类蔬菜）	较高	氟虫腈、氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、克百威	24
				菠菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱、氧乐果、阿维菌素、氟虫腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷	24
				芹菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱、甲拌磷、克百威、氟虫腈、氧乐果、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、阿维菌素、辛硫磷	24
				普通白菜（叶菜类蔬菜）	较高	毒死蜱、氟虫腈、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲基异柳磷、甲拌磷、	24
			蔬菜（含冬季大棚蔬菜）	茄子（茄果类蔬菜）	较高	镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈	24
				辣椒（茄果类蔬菜）	较高	克百威、氧乐果、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	24
				番茄（茄果类蔬菜）	较高	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、溴氰菊酯	24
				黄瓜（瓜类蔬菜）	较	多菌灵、毒死蜱、腐霉利、啶虫脒、敌敌	24

			菜)	高	畏、异丙威、三唑酮	
			豇豆(豆类蔬菜)	较高	克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、氟虫腈 、阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	24
			菜豆(豆类蔬菜)	较高	氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、	24
			马铃薯(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果	24
			姜(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、甲胺磷	24
			油麦菜(叶菜类蔬菜)	较高	氟虫腈、氧乐果、克百威 、杀扑磷、甲拌磷	24
	蔬菜	蔬菜(含冬季大棚蔬菜)	大葱(鳞茎类蔬菜)	较高	氟虫腈、克百威、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、水胺硫磷	24
			山药(根茎类和薯芋类蔬菜)	较高	铅(以 Pb 计)、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、辛硫磷	24
	水产品	淡水产品	淡水鱼(重点品种: 鲢鱼、鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、黄鳝等)	高	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 、呋喃西林代谢物、甲氧苄啶	30
			淡水虾	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考	6
			淡水蟹	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考	6
			鱿鱼	高	冰鲜类检测: 呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、氯霉素 干制类检测: 甲醛、N-二甲基亚硝胺、镉	6
		海水	海水鱼(重点品种: 多宝鱼、黄鱼、海鲈鱼等)	高	恩诺沙星、氧氟沙星 、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	12
		产品	海水虾(重点品种: 虾蛄、基围虾等)	高	镉、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	12
			海水蟹(重点品种: 梭子蟹等)	高	镉、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考	6

			贝类	贝类	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	6
	水果类	仁果类水果	苹果	较高	较高	丙环唑、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、三唑醇	12
			梨	较高	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	12
	水果类	核果类水果	枣	较高	较高	铅（以Pb计）、氧乐果、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啉虫脒、	6
		柑橘类水果	柑、橘	较高	较高	丙溴磷、三唑磷、克百威、氧乐果、苯醚甲环唑、多菌灵、联苯菊酯、氯唑磷、水胺硫磷	6
			柚	较高	较高	溴氰菊酯、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、联苯菊酯、毒死蜱、啉虫脒、丙溴磷、	12
			柠檬	较高	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、毒死蜱	12
			橙	较高	较高	溴氰菊酯、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、克百威、毒死蜱、丙溴磷、	12
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、百菌清	6
			草莓	较高	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、烯酰吗啉、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	6
			蓝莓	较高	较高	氧乐果、辛硫磷、水胺硫磷、灭线磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、	6
			猕猴桃	较高	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、倍硫磷、敌百虫、久效磷、	12
			西番莲（百香果）	较高	较高	氧乐果、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲胺磷、	6
	热带和亚热带	香蕉	较高	较高	吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、对硫磷、多菌灵、甲拌磷、腈苯唑、辛硫磷	12	

			水果	芒果	较高	倍硫磷、苯醚甲环唑、多菌灵、啉菌酯、戊唑醇、氧乐果	6			
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果	6			
				柿子	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、水胺硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯菊酯、	12			
				菠萝	较高	多菌灵、烯酰吗啉、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、灭多威	6			
							龙眼	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱	12
							石榴	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、杀扑磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、敌百虫、久效磷、硫环磷	12
						瓜果类水果	西瓜	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、涕灭威、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、苯醚甲环唑	6
							鲜蛋	鲜蛋	高	恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、氟虫腈
					豆类	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	黄豆、绿豆、红豆（赤豆）、蚕豆、小扁豆、豌豆等	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A、吡虫啉	6
							生干坚果与籽类食品	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）（限花生和花生仁检测）、黄曲霉毒素 B1（限花生和花生仁检测）、啉菌酯、辛硫磷、溴氰菊酯	6				
			流通环节 144 批次							
			2	粮食	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、	18
				加工品			米粉	较	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	18

					高		
3	调味品	酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱等	一般	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）	18
4	肉制品	熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数（预包装产品）、大肠菌群（预包装产品）、沙门氏菌（预包装产品）、金黄色葡萄球菌（预包装产品）	24
5	酒类	发酵酒	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）、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）、三氯蔗糖	18
6	水果制品	水果制品	水果干制品	枸杞	一般	铅、二氧化硫残留量、哒螨灵、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、啞螨酯、阿维菌素、吡虫啉	24
	糕点	糕点	月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、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）、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、菌落总数（限预包装）、大肠菌群（限预包装）、沙门氏菌（预包装产品）、金黄色葡萄球菌（预包装产品）	24
餐饮环节合计：150 批次							
7	食用油、油脂及其制品	食用植物油(含煎炸用油)	煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	24
8	餐饮	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(自制)	较高	甲醛次硫酸氢钠(以甲醛计)、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)	30

四川良友建设咨询有限公司政府采购公开招标文件

9				油炸面制品(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)	12
10	食品	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	铬(以Cr计)、胭脂红、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)	24
11		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	30
12		其他餐饮食品	其他餐饮食品	拉面汤、拉面团、辣椒油	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因	30
生产环节合计: 94 批次							
13	粮食	大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、黄曲霉毒素B1	7
	加工品	小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰	3
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	一般	铅(以Pb计)	2
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、	1
14	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制品	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)	1
15	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)	其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量(限浸出工艺)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、游离棉酚(限棉籽油)	3
16		调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3

17	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)、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*5、大肠菌群*5、沙门氏菌*5、金黄色葡萄球菌*5、单核细胞增生李斯特氏菌*5、大肠埃希氏菌0157:H7*5(限牛肉预包装食品检测)、	1
		熟肉制品	熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数(预包装产品)、大肠菌群(预包装产品)、沙门氏菌(预包装产品)、金黄色葡萄球菌(预包装产品)	2
18	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、(蔗糖)、酸度、脂肪(限全脂产品检测)、三聚氰胺、商业无菌	1
19	乳制品	乳制品	液体乳	发酵乳	高	脂肪(限全脂产品检测)、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*5、	1
20	饮料	饮料	瓶(桶)装饮用水	饮用纯净水	高	余氯、三氯甲烷、四氯化碳、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、耗氧量、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
21	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、商业无菌(预包装产品)	1
22	速冻食品	速冻面食	速冻面食	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)	2
23	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	较高	水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、	2

	品	品		油型膨化食品		苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
24	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(视颜色而定两项)、二氧化硫残留量、菌落总数（预包装）、大肠菌群（预包装）	1
25	茶叶及相关制品	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	2
26	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、三氯蔗糖	4
		发酵酒	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）、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（以环己氨基磺酸计）、三氯蔗糖	24
			果酒	果酒	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)、糖精钠、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂(视颜色而定两种)	2
27	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）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	2
			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）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、纽甜、二氧化硫残留量	2	
28	食糖	食糖	食糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等	一般	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、螨	3

29	糕点	糕点	糕点	糕点	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜（除面包外的产品检测）、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）、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*5（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）、大肠菌群*5（不适用于现制现售的产品以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品）	16
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、过氧化值（以脂肪计）（限配料中添加油脂的食品检测）、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）、糖精钠、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、菌落总数（限预包装）、大肠菌群（限预包装）、沙门氏菌（预包装产品）、金黄色葡萄球菌（预包装产品）	6
30	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、糖精钠、苯甲酸	2

封面

(仅供参考)

投标文件

项目名称:

采购编号:

(盖章)

投标人:

年 月 日

b) 开标一览表

供应商名称：

单位：

元标段：

项目名称	
服务内容	
投标价格	(大写) _____ (小写) 元
服务期限	
备注	1. 投标价格为供应商考虑各种因素（含折扣、优惠等）的最终报价。 2. 供应商提出的赠送不作为评标依据。

注：本表所填的数字必须与投标函严格一致；如本表所填内容与投标不一致，评标时将以本表为准。

投标人名称：(加盖公章)

法定代表人或代理人：（签字）

日期： 年 月 日

c) 投标分项报价表

投标人名称:

招标编号:

标段:

序号	服务名称	规格	服务期限	单位	单价(元)	数量	总价(元)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10	合计						
其他							
备注							

备注: 供应商须提交采购文件要求提供的服务的合格性以及符合采购文件规定的证明文件(复印件加盖公章), 并作为其投标文件的一部分。根据项目实际情况可调整。

投标人名称: (加盖公章)

法定代表人或代理人: (签字)

日期: 年 月 日

d) 技术规格偏离表

项目名称:

招标编号:

标段:

e) 商务条款偏离表

项目名称:

招标编号:

标段:

序号	招标文件要求	投标文件响应	偏离情况
1			
2			
3			
4			
5			
6			
...			

注：供应商所填写的内容必须真实、可靠，如有虚假或隐瞒，一经查实将导致其投标被拒绝。

投标人名称：(加盖公章)

法定代表人或代理人：（签字）

日期： 年 月 日

f) 资格证明文件（格式）

附件 6-1 营业执照的复印件

（须加盖本单位鲜章）

附件 6-2 组织机构代码证复印件
(须加盖本单位鲜章)

附件 6-3 税务登记证复印件
(须加盖本单位鲜章)

附件 6-4 法定代表人授权书原件（格式）

本授权书声明：注册于（国家或地区的名称）的（单位名称）的在下面签字的（法人代表姓名、职务）代表本公司授权（单位名称）的在下面签字的（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法代理人，就（项目名称）（招标编号）的投标，以本公司名义全权一切与之有关的事务。

本授权书于_____年____月____日签字生效，特此声明。

法定代表人（签字）_____

被授权人（签字）_____

供应商（盖章）：

附：

被授权人姓名：

职 务：

详细通讯地址：

邮 政 编 码：

传 真：

电 话：

注：附身份证明材料复印件

g) 相关证明材料

h) 投标供应商认为需要说明的其他内容