



创建国家食品安全示范城市食品抽检

招标文件



招 标 编 号：TSC2019-95

采 购 单 位：海口市市场监督管理局

招 标 代 理：海南泰尚项目投资管理有限公司

二〇一九年十二月



目 录

- 第一章 招标公告
- 第二章 投标人须知
- 第三章 用户需求书
- 第四章 合同条款(仅供参考)
- 第五章 评审办法和程序
- 第六章 投标文件内容和格式



第一章 招标公告

海南泰尚项目投资管理有限公司受海口市市场监督管理局的委托，对创建国家食品安全示范城市食品抽检进行公开招标，现邀请国内合格的供应或制造商来参加密封投标。

一、**招标编号：TSC2019-95**

二、**招标项目及范围：**

2.1、项目名称：创建国家食品安全示范城市食品抽检；

2.2、内容：抽检任务分为预包装食品 1000 批次（包括粮食加工品、食用油、乳制品、酒类等共 28 大类，112 细类）；食用农产品 3000 批次（包括畜禽肉及副产品、水产品、水果、蔬菜等 6 大类，47 细类）；

2.3、预算：600 万元

标包名称：创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 1）A 包（标包编号：TSC2019-95-A）预算：70.125 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 2）B 包（标包编号：TSC2019-95-B）预算：91.965 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 3）C 包（标包编号：TSC2019-95-C）预算：90 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 4）D 包（标包编号：TSC2019-95-D）预算：70.051 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 5）E 包（标包编号：TSC2019-95-E）预算：70.4984 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 6）F 包（标包编号：TSC2019-95-F）预算：70.494 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 7）G 包（标包编号：TSC2019-95-G）预算：70.5402 万元整；

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 8）H 包（标包编号：TSC2019-95-H）预算：66.318 万元整。

2.4、简要技术要求或招标性质：详见《用户需求书》。因工期紧张，本项目分为 8 个包，为保证服务质量，每个单位只允许中 1 个包。

三、**供应商资格要求**

3.1、在中华人民共和国境内注册、具有独立承担民事责任能力的法人（提供企业有效的营业执照副本、组织机构代码证、税务登记证复印件加盖公章；如为“三证合一”企业，提供有效的营业执照副本）；

3.2、具有依法缴纳社会保障资金和依法纳税的良好记录（提供 2019 年任意



1 个月的社保缴纳证明和纳税缴纳证明复印件)；

3.3、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，须提供无违法记录声明函；

3.4、购买本项目的招标文件并缴纳投标保证金（保证金缴纳凭证复印件）；

3.5、投标人必须对本项目所投包号内所有的内容进行投标，不允许只对其部分内容进行投标，否则视为无效投标；

3.6、在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）没有列入失信被执行人、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的投标人；

3.7、本项目不接受联合体投标。

四、招标文件发售时间、地点、售价：

4.1、查看采购公告及下载采购文件。登录海口市公共资源交易网（<http://www.hkcein.com>）网站首页，选择“交易公告”专栏查看采购公告，免费下载项目采购文件，报名费现场缴纳每家 300 元；

4.2、市场主体登记。在海口市公共资源交易网首页，进入“登录区 → 投标人/供应商”专栏，按照要求登记信息，已经在海南省或海口市公共资源交易网登记过的，无须再登记；

4.3、投标申请并获取保证金账号。提交市场主体登记信息后，在海口市公共资源交易网首页，进入交易系统选择“我要投标”，提交项目投标申请，获取投标保证金账号，如未在规定时间内提交投标申请同时获取保证金账号者，视同放弃参与本项目采购活动。

五、投标截止时间、开标时间及地点：

5.1、A 包、B 包、D 包、E 包、H 包的投标截止时间、开标时间及地点：

(1) 递交投标文件截止时间：2019 年 12 月 23 日 9:30（北京时间）；

(2) 开标时间：2019 年 12 月 23 日 9:30（北京时间）；

(3) 递交投标文件及开标地点：海口市公共资源交易中心开标会议室（海口市海甸五西路 28 号建安大厦副楼 203 开标室会议室）（详见会议室门前标识），如有变动另行通知；

5.2、C 包、F 包、G 包的投标截止时间、开标时间及地点：

(1) 递交投标文件截止时间：2020 年 1 月 3 日 9:30（北京时间）；

(2) 开标时间：2020 年 1 月 3 日 9:30（北京时间）；

(3) 递交投标文件及开标地点：海口市公共资源交易中心开标会议室（海口市海甸五西路 28 号建安大厦副楼 315 开标室会议室）（详见会议室门前标识），如有变动另行通知；

六、采购信息发布媒体

6.1、本项目采购信息指定发布媒体为中国海南政府采购网（<http://www.ccgp-hainan.gov.cn>）和海口市公共资源交易网（<http://www.hkcein.com>）；

6.2、采购文件下载网址海口市公共资源交易网（<http://www.hkcein.com>）；

6.3、有关本项目采购文件的补遗、澄清及变更信息以上述网站公告与下载为准，



采购代理机构不再另行通知，采购文件与更正公告的内容相互矛盾时，以最后发出的更正公告内容为准。

七、公告期限及确认投标获取保证金账户期限

本项目采购公告及确认投标获取保证金账户期限不少于5个工作日，A包、B包、D包、E包、H包的自2019年12月3日零时至2019年12月23日9:30时止；C包、F包、G包的自2019年12月3日零时至2020年1月3日9:30时止，A包- H包投标保证金金额：每家1.2万元。

八、采购人、采购代理机构名称及联系方式

采购人名称：海口市市场监督管理局

项目联系人：刘工

联系方式：66728088

采购代理机构名称：海南泰尚项目投资管理有限公司

地址：海口市美兰区蓝天路名门广场B1座605室

采购文件咨询、质疑联系方式：

联系人：谷工

电话：0898-65372004

海南泰尚项目投资管理有限公司

2019年12月



第二章 投标人须知

一、投标人须知附表

序号	应知事项	说明和要求
1	采购预算	600万元
2	采购方式	公开招标
3	评标方法	综合评分
4	投标保证金	1、投标保证金金额：A包- H包投标保证金金额每家1.2万元 2、投标保证金递交形式及账号：由系统自动分配 3、投标保证金递交时间：A包、B包、D包、E包、H包的投标保证金须在投标文件递交日期前（2019年12月23日9:30止）到达指定帐户；C包、F包、G包的投标保证金须在投标文件递交日期前（2020年1月3日9:30止）到达指定帐户
5	备选投标方案和报价	不接受备选投标方案。
6	招标服务费	由中标单位支付。



二、总 则

1. 名词解释

1.1 采购人：海口市市场监督管理局

1.2 招标代理机构：海南泰尚项目投资管理有限公司

1.3 投标人：已从招标代理机构购买招标文件并向招标代理机构提交投标文件的投标人。

2. 适用范围

本招标文件仅适用于招标代理机构组织的本次投标活动。

3. 合格的投标人

3.1 凡有能力按照本招标文件规定的要求交付货物和服务的投标单位均为合格的投标人。

3.2 投标人参加本次招标活动应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，并具备本招标文件第一章的“供应商资格要求”规定的条件。

3.3 本项目不接受联合体投标。

4. 投标费用

无论招标投标过程中的做法和结果如何，投标人均自行承担所有与参加投标有关的全部费用。

5. 招标文件的约束力

5.1 本招标文件由招标代理机构负责解释。

二、招标文件

6. 招标文件的组成

6.1 招标文件由六部分组成，包括：

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

第三章 用户需求书

第四章 合同条款（仅供参考）

第五章 评审方法和程序

第六章 投标文件内容和格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏，请立即与招标代理机构联系解决。



6.2 投标人必须详阅招标文件的所有条款、文件及表格格式。投标人若未按招标文件的要求和规范编制、提交招标文件，将有可能导致招标文件被拒绝接受，所造成的负面后果由投标人负责。

7. 招标文件的澄清

投标人在收到招标文件后，若有疑问需要澄清，应于投标截止时间十五天前以书面形式向招标代理机构提出，招标代理机构将以书面形式进行答复，同时招标代理机构有权将答复内容分发给所有购买了此招标文件的投标人。

三、投标文件

9. 投标文件的组成

9.1 投标文件应按“第六章 投标文件内容和格式”要求编制。

9.2 若投标人未按招标文件的要求提供资料，或未对招标文件做出实质性响应，将可能导致投标文件被视为无效。

10. 投标保证金

10.1 投标保证金是参加本项目投标的必要条件，保证金金额见第一章。

10.2 投标保证金支付形式：银行转账。

10.3 若投标人不按规定提交投标保证金，其投标文件将被拒绝接受。

10.4 投标保证金的退还

10.4.1 中标人的投标保证金在其与采购人签订了合同后五个工作日内无息退还。

10.4.2 未中标的投标人的投标保证金将在招标代理机构发出中标通知书五个工作日内无息退还。

10.5 发生下列情况之一，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤回其投标文件的；
- (2) 投标人不按本章规定签订合同；
- (3) 投标人提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (4) 与采购人、其它投标人或者招标代理机构恶意串通的；
- (5) 向采购人、招标代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益的；

11. 投标有效期



11.1 投标有效期为从开标截止之日起计算的 60 天，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

11.2 在特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前，征得投标人同意延长投标有效期，要求与答复均应以书面形式进行。投标人可以拒绝接受这一要求而放弃投标，投标保证金将尽快无息退还。同意这一要求的投标人，无需也不允许修改其投标文件，但须相应延长投标保证金的有效期。受投标有效期制约的所有权利和义务均应延长至新的有效期。

12. 投标文件的数量、签署及形式

12.1 投标文件正本 1 份、副本 4 份和相应的电子文档 1 份。投标文件的正本和副本应在其封面右上角清楚地标明“正本”或“副本”字样。若正本和副本有不一致的内容，以正本书面投标文件为准。

12.2 投标文件应用不退色的墨水书写或打印，字迹应易于辨认。副本可以复印正本，没有签字和盖章的文件将无法通过资格审查。电子文档采用 U 盘或光盘制作。

12.3 投标文件的打印和书写应清楚工整，任何行间插字、涂改或增删，必须由投标人的法定代表人或其授权代表签字或盖个人印鉴。字迹潦草、表达不清或可能导致非唯一理解的投标文件可能视为无效投标。

四、投标文件的递交

13. 投标文件的密封及标记

13.1 投标文件正本、所有副本、电子文档，应分别封装于不同的密封袋内，密封袋上应分别标上“正本”、“副本”、“电子文档”字样，封口处应加盖骑缝章。封皮上均应写明：

致：海南泰尚项目投资管理有限公司

标包名称： _____

标包编号： _____

注明：“请勿在开标时间之前启封”

投标单位名称、联系人姓名和电话

13.2 投标文件未按上述规定书写标记和密封者，招标代理机构不对投标文件被错放或先期启封负责。

14. 投标截止时间



14.1 投标人须在投标截止时间前将投标文件送达招标代理机构规定的地点。

14.2 若招标代理机构推迟了投标截止时间，应以公告的形式通知所有投标人。在这种情况下，招标代理机构、采购人和投标人的权利和义务均应以新的截止时间为准。

14.3 在投标截止时间后递交的投标文件，招标代理机构将拒绝接受。

五、开标及评标

15. 开标

15.1 采购代理机构在招标文件规定的时间和地点组织公开开标，采购人、投标人须派代表参加并签到以证明其出席。

15.2 开标时，采购代理机构请投标人对投标文件的密封情况进行检查。经确认无误后，并由唱标人员对投标文件进行拆封。

15.3 投标文件中有关明细表内容正副本不一致的，以正本为准。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

15.4 所有投标唱标完毕，如投标人代表对宣读的“投标文件”上的内容有异议的，应在获得开标会主持人同意后当场提出。如确实属于唱标人员宣读错了的，经现场监督人员核实后，当场予以更正。

16. 评标委员会

评标委员会由技术、经济等方面的专家和用户代表组成，其中技术、经济等方面的专家从省综合评标专家库中随机抽取，且人数不得少于成员总数的 2/3。该评标委员会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。评标委员会由 1 名业主代表，4 名专家组成，专家按规定在海南省评标专家库中抽取。

17. 评标

见“第六章 评审方法和程序”。

六、授标及签约

18. 定标原则

19. 定标

19.1 评标委员会依据对各投标文件的评审结果，提出书面评标报告，并根据招标文件的规定，按综合得分由高至低的顺序向采购人推荐最高的前三名为中标候选人



投标人，排名第一的为中标候选投标人，排名靠后的前二名为备选中标候选投标人。

19.2 中标候选投标人因特殊原因放弃中标或因不可抗力提出不能履行合同，才可依评标排名次序的备选中标候选投标人依次递补为中标人。

19.3 中标人确定后，招标人将在政府采购指定媒体上公示中标结果。

19.4 凡是属于审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标意向等，评标委员会及有关工作人员自始至终均不得向投标人或其它无关的人员透露。

19.5 在评标期间，投标人企图影响采购人、招标人和评标委员会而获得评标信息的任何活动，都将导致其投标被拒绝，并承担相应的法律责任。

20、公告

招标人将在指定的网站中国海南政府采购网（<http://www.ccgp-hainan.gov.cn/>）和海口市公共资源交易网（<http://www.hkcein.com>）网上发布招标公告、更正公告、通知、评标结果公告等招标过程中的所有信息，请务必时时关注网上公告。评标结果公告期为7个工作日。

21、质疑和投诉

21.1 如果投标人对本次招标活动有疑问，可依据《中华人民共和国政府采购法》和相关规定，向招标人提出质疑。

21.2 招标人在《中华人民共和国政府采购法》规定的时间内没有对投标人的质疑进行回复，或投标人对招标人的回复不满意时，可向政府采购监管部门投诉。

21.3 投标人如认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的权益到损害的，应在知道或应知道其权益受到损害之日起7个工作日内以书面形式向招标人提出质疑。匿名、非书面形式、7个工作日之外的质疑均不予受理。

（八）合同

22、合同授予标准

除本须知第13.4条的规定之外，采购人将与中标人签订供货合同。

23、接受和拒绝任何或所有投标的权力

在特殊情况下，评标委员会、招标人和采购人在报经监管部门同意后，保留在授标之前拒绝任何投标以及宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权力。

24、签订合同

24.1 采购人应按招标文件和中标人的投标文件订立书面合同，不得超出招标文件和中标人投标文件的范围，也不得另行订立背离合同实质性内容的其他协议。



24.2 采购人应在中标通知书发出之日起30天内与中标人签订政府采购合同。

25、付款

按照政府采购有关规定办理。

26、适用法律

采购人、招标人及投标人的一切招标投标活动均适用于《中华人民共和国政府采购法》及相关规定。



第三章 用户需求书

一、服务期：合同签订后 30 个工作日

二、服务地点：用户指定

三、付款条件：按合同执行（投标人配备专职检测信息汇总人员（能及时完成国抽系统、省直报系统食品安全监测数据上报和结果分析工作）

四、供应商资格要求：见投标邀请

五、采购内容：

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务 1）A 包预算：70.125 万元整

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	抽检批次	
						项目	批次
1	调味品	酱油	酱油	酿造酱油、配置酱油	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群	5
		食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋	一般	总酸（以乙酸计）、游离矿酸、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5
		酱类	酱类	黄豆酱、甜面酱	一般	氨基酸态氮、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）、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	8
		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）、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）	3



	香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV	5	
			辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、戊唑醇、马拉硫磷、罗丹明 B、苏丹红 I-IV	10	
			其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、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）	3	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群	5
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜	3
			调味料	半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、纳他霉素、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥（酱），包括花生酱等	一般	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	3
				辣椒酱	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苏丹红 I-IV、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、二氧化硫残留量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	5
				火锅底料、麻辣烫底料及蘸料	一般	苏丹红 I-IV、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3
				其他半固体调味料	一般	苏丹红 I-IV、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3



		液体复合调味料	耗油、虾油、鱼露	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、副溶血性弧菌	5	
			其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）	3
2	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、氯霉素	5
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	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）、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）	8
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	酸性橙 II、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	10
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	5
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	5
			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）	5
3	饮料	饮料	包装饮用水	天然矿泉水	高	界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、粪链球菌、产气荚膜梭菌、铜绿假单胞菌	5
				饮用纯净水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5



				其他饮用水	高	浑浊度、耗氧量(以 O ₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO ₂ -计)、余氯(游离氯)、三氯甲烷、溴酸盐、挥发性酚(以苯酚计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌	3
			果、蔬汁饮料	果、蔬汁饮料	较高	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、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群	10
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	10
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌/商业无菌	8
4	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(限面饼检测)、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
			调味面制品	调味面制品	较高	糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群	10
5	罐头	罐头	果蔬罐头	水果罐头	较高	锡(以 Sn 计)、展青霉素、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	15
				蔬菜罐头	较高	二氧化硫残留量、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)、阿斯巴甜、乙二胺四乙酸二钠	10
				食用菌罐头	较高	二氧化硫残留量、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)、乙二胺四乙酸二钠	10
6	速冻食品	速冻面食	速冻面食	水饺、元宵、馄饨等	较高	过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)	15
				包子、馒头等	较高	糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	15



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）、二氧化硫残留量、防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群	20
8	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	10
9	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己氨基磺酸计）、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	15
10	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类加工制品	较高	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霉菌	8
				预制冷动物性水产干制品	较高	镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	6
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	5
				盐渍藻	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	5
				其他盐渍水产品	较高	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）	5
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、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）	10
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	10
			水产品	生食水产品	生食动物性水产品	高	镉（以 Cd 计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
11	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、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、螨	20
12	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏	20



	品	品				菌	
13	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、丙二酸、防腐剂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	15
14	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B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）（限腐乳）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	10
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮	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）、二氧化硫残留量	5
			豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	脲酶试验（限豆浆）、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）	10
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以Pb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	7
15	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	吡虫啉、草甘膦、除虫脲、多菌灵、甲氰菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭多威、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、啉虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、特丁硫磷、氧乐果、茚虫威	15
		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	8
		代用茶	代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫	7
合计					465		465



创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务2）B包预算：91.965万元整

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	抽检批次					
						项目	批次				
1	粮食加工品		大米	大米	较高	总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1	20				
				小麦粉	小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、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、苯并[a]芘、过氧化苯甲酰、滑石粉、二氧化钛	12		
						谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米碴	较高	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮	10	
				米粉	较高		铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、二氧化硫残留量	15			
				其他谷物碾磨加工品	较高		铅（以Pb计）、总砷（以As计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A	15			
				谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10			
					发酵面制品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10			
					米粉制品	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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10			
					其他谷物粉类制成品	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	10			
				2	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	15
								玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	15
芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）	10								



				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	5				
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10				
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	15				
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	15				
				其他食用植物油(半精炼、全精炼)	高	酸值/酸价、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	20				
				煎炸过程用油(餐饮环节)	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分、游离棉酚	10			
				食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)	10		
				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)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、镍(以Ni计)、苯并[a]芘、丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、大肠菌群、霉菌	10		
				3	乳制品	乳制品	液体乳	灭菌乳	高	脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、商业无菌	15
								巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、铬(以Cr计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素M1、地塞米松、三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数	15
调制乳	高	脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌	15								
发酵乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、乳酸菌数、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、酵母、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、大肠菌群	15								
乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳	高	脂肪、蛋白质、水分、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1、亚硝酸盐(以NaNO2计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌				15				



				粉、调制乳粉			
4	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	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、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、致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	5
5	酒类	蒸馏酒	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	20
			黄酒	黄酒	较高	酒精度、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)、三氯蔗糖	7
		发酵酒	果酒	果酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖	8
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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)	5
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN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)	5
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)	5			
6	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)、金刚烷胺、氧氟沙星、氯霉素、氟苯尼考(仅限鸡、火鸡、鸭、鹅、珍珠鸡和鸽在内的家养禽蛋为原料的产品)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	15
7	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、氯霉素、喹诺酮类(洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数	8
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、总糖、酸度	5
			蜂花粉	蜂花粉	一般	蛋白质、水分、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	5



			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	铅（以 Pb 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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、酵母计数	5
8	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、地西洋、硝西洋、氯硝西洋、氯氮卓、奥沙西洋、马来酸咪哒唑仑、劳拉西洋、艾司唑仑、阿普唑仑、三唑仑、巴比妥、苯巴比妥、异戊巴比妥、司可巴比妥、氯美扎酮、佐匹克隆、氯苯那敏、扎来普隆、文拉法辛、青藤碱、罗通定、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平	15
9	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	标签标示的成分声称项目、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	5
10	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌、根据产品标签标示情况选测五项（维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22: 6n-3）与二十碳四烯酸（20: 4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20: 5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、叶黄素）	5



				全营养配方食品、特定全营养配方食品	高	、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、根据产品标签标示情况选测五项（蛋白质、亚油酸供能比、 α -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸）	5
11	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值量、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6n-3）与二十碳四烯酸（20:4n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、叶黄素、核苷酸、水分、灰分、杂质度、果聚糖（限单独添加低聚果糖、多聚果糖或菊粉的产品检测）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌	
				乳基较大婴儿和幼儿配方食品、豆基较大婴儿和幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K1、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖（限单独添加低聚果糖、多聚果糖或菊粉的产品检测）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M1 或黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、脲酶活性定性测定、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
12	食用盐		食用盐	食用盐	一般	氯化钠、氯化钾、碘（以 I 计）、钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚硝酸盐、亚铁氰化钾（以亚铁氰根计）	8



13	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	发酵面制品(餐饮自制)	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)	5
				油炸面制品(自制)	较高	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、肉灌肠、其他熟肉(自制)	高	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)	10
				肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	10
		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	12
		水产及水产制品(餐饮)	水产及水产制品(餐饮)	生食动物性水产品(餐饮)	高	挥发性盐基氮、镉、吸虫囊蚴、线虫幼虫、绦虫裂头蚴	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)	较高	黄曲霉毒素 B1	15
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	较高		
		餐饮具	复用餐具	复用餐具	较高	游离性余氯、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、沙门氏菌	5
合计				535		535	

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	16
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	12
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、洛美沙星、培氟沙星、	10
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	5



		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	13
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	13
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6



创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务3）C包预算：90万元整

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	30
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	26
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、	18
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	8
		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	17
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	18
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、多西环素(强力霉素)、土霉素	8
			牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	3
			羊肝	高	总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星	2
			猪肾	高	多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠	2
			牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、诺氟沙星	0
			羊肾	高	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	0
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛美沙星、培氟沙星	2



		禽副产品	鸡肝	高	总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、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、氯霉素	6
			其他禽副产品	高	铬（以 Cr 计）、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、洛美沙星、培氟沙星	2
2	水产品	贝类	贝类（重点品种：芒果螺、海白螺、	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）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	17
			淡水产品	淡水鱼（重点：罗非鱼、泥鳅、黄骨鱼、太阳鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、甲砒霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星
		海水产品	海水鱼（重点品种：金鲳鱼、灯光鱼、泥猛鱼、海鲈鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、培氟沙星	17
			海水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、氟苯尼考、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、	17
			海水蟹		镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、四环素、金霉素、土霉素	13



		其他水产品	其他水产品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	10
3	水果类	仁果类	苹果、梨	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷	17
		核果类水果	桃、油桃、枣	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、	16
		热带和亚热带水果	香蕉、芒果、火龙果、菠萝、荔枝、龙眼	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、对硫磷、啶虫脒	20
		柑橘类水果	柑、橘、橙、柠檬	较高	铅（以 Pb 计）、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷	2
		浆果和其他小型水果	草莓、葡萄、西番莲（百香果）	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氟虫腈、百草枯、倍硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏	18
		瓜果类水果	西瓜、甜瓜类	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯吡脞、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、	13
4	生干坚果与籽类	生干坚果与籽类	生干籽类	高	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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	20
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋、其他禽蛋	高	铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砷和氟虫腈亚砷之和计）	15
6	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	22
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	15



	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	15
	芸薹属类蔬菜	菜苔	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	18
	芸薹属类蔬菜	花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腈、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	18
	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威	10
	茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、唑啉酯、氧乐果	20
	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡唑醚菌酯	18
	茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰胺、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威	10
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑啉酯、氧乐果	18
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	15
	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	13
	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	10



	茄果类蔬菜	番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啉氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、阿维菌素、唑螨酯、氧乐果	13
	豆类蔬菜	豇豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、甲胺磷	10
	豆类蔬菜	菜豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啉霉胺、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、水胺硫磷、阿维菌素	10



创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务4）D包预算：70.051万元整

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	20
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	20
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、	10
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	5
		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	15
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	15
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、多西环素(强力霉素)、土霉素	5
			牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	2
			羊肝	高	总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星	2
			猪肾	高	多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠	2
			牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、诺氟沙星	2
			羊肾	高	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	1
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛美沙星、培氟沙星	2



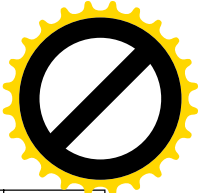
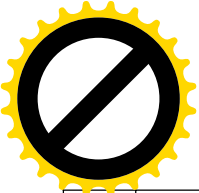
		禽副产品	鸡肝	高	总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素	6
			其他禽副产品	高	铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、洛美沙星、培氟沙星	2
2	水产品	贝类	贝类（重点品种：芒果螺、海白螺、	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	20
			淡水鱼（重点：罗非鱼、泥鳅、黄骨鱼、太阳鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、甲砒霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星	10
		海水产品	海水鱼（重点品种：金鲳鱼、灯光鱼、泥猛鱼、海鲈鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、培氟沙星	10
			海水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、氟苯尼考、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、	20
			海水蟹		镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、四环素、金霉素、土霉素	10



		其他水产品	其他水产品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	7
3	水果类	仁果类	苹果、梨	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、烯啶醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷	10
		核果类水果	桃、油桃、枣	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、	10
		热带和亚热带水果	香蕉、芒果、火龙果、菠萝、荔枝、龙眼	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、对硫磷、啶虫脒	10
		柑橘类水果	柑、橘、橙、柠檬	较高	铅（以 Pb 计）、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷	10
		浆果和其他小型水果	草莓、葡萄、西番莲（百香果）	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氟虫腈、百草枯、倍硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏	13
		瓜果类水果	西瓜、甜瓜类	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯吡脒、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、	13
4	生干坚果与籽类	生干坚果与籽类	生干籽类	高	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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	15
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋、其他禽蛋	高	铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砷和氟虫腈亚砷之和计）	13
6	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	10
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	18



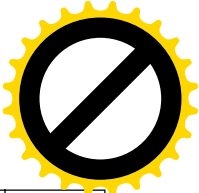
	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	20
	芸薹属类蔬菜	菜苔	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	10
	芸薹属类蔬菜	花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腈、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	10
	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威	10
	茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、唑螨酯、氧乐果	10
	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡唑醚菌酯	9
	茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰胺、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威	5
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑螨酯、氧乐果	10
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	10
	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	10
	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	10



	茄果类蔬菜	番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啉氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、阿维菌素、唑螨酯、氧乐果	10
	豆类蔬菜	豇豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、甲胺磷	10
	豆类蔬菜	菜豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啉菌酯、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、水胺硫磷、阿维菌素	10
合计					458

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务5）E包预算：70.4984万元整

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	11
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	14
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、	12
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	6
		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	11
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	12
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、多西环素(强力霉素)、土霉素	6



2	水产品	禽副产品	牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	3
			羊肝	高	总砷（以 As 计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星	2
			猪肾	高	多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠	2
			牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、诺氟沙星	2
			羊肾	高	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	1
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛美沙星、培氟沙星	1
		禽副产品	鸡肝	高	总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、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、氯霉素	5
		禽副产品	其他禽副产品	高	铬（以 Cr 计）、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、洛美沙星、培氟沙星	10
		贝类	贝类（重点品种：芒果螺、海白螺、	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）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	15
		淡水产品	淡水鱼（重点：罗非鱼、泥鳅、黄骨鱼、太阳鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、甲砒霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星	15



	海水产品	海水鱼 (重点品种: 金鲳鱼、灯光鱼、泥猛鱼、海鲈鱼等)	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、培氟沙星	13	
		海水虾	高	镉(以Cd计)、氯霉素、氟苯尼考、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、	13	
		海水蟹		镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、四环素、金霉素、土霉素	13	
		其他水产品	其他水产品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、氯霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	5
3	水果类	仁果类	苹果、梨	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷	12
		核果类水果	桃、油桃、枣	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、	13
		热带和亚热带水果	香蕉、芒果、火龙果、菠萝、荔枝、龙眼	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、对硫磷、啶虫脒	12
		柑橘类水果	柑、橘、橙、柠檬	较高	铅(以Pb计)、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷	15
		浆果和其他小型水果	草莓、葡萄、西番莲(百香果)	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、百草枯、倍硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏	10
		瓜果类水果	西瓜、甜瓜类	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脞、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、	10



4	生干坚果与籽类	生干坚果与籽类	生干籽类	高	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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	10
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋、其他禽蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腓（以氟虫腓、氟甲腓、氟虫腓砒和氟虫腓亚砒之和计）	5
6	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	9
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	12
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腓、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	13
		芸薹属类蔬菜	菜苔	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腓、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
		芸薹属类蔬菜	花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腓、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	15
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腓、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威	13
		茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腓、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、唑啉酯、氧乐果	14
		茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡唑醚菌酯	13
		茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腓、氟酰胺、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威	13

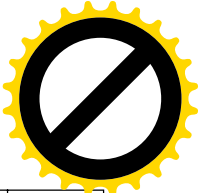


	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、啶螨酯、氧乐果	14
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	9
	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	14
	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	15
	茄果类蔬菜	番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、阿维菌素、啉螨酯、氧乐果	15
	豆类蔬菜	豇豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、甲胺磷	10
	豆类蔬菜	菜豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啉霉胺、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、水胺硫磷、阿维菌素	12
合计					464



创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务6）F包预算：70.494万元整

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	15
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	17
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、	13
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	6
		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	12
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	12
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、多西环素(强力霉素)、土霉素	6
			牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	3
			羊肝	高	总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星	2
			猪肾	高	多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠	6
			牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、诺氟沙星	0
			羊肾	高	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	0
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛美沙星、培氟沙星	0



		禽副产品	鸡肝	高	总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、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、氯霉素	8
			其他禽副产品	高	铬（以 Cr 计）、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、洛美沙星、培氟沙星	10
2	水产品	贝类	贝类（重点品种：芒果螺、海白螺、	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）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	15
			淡水鱼（重点：罗非鱼、泥鳅、黄骨鱼、太阳鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、甲砒霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星	15
		海水产品	海水鱼（重点品种：金鲳鱼、灯光鱼、泥猛鱼、海鲈鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、培氟沙星	13
			海水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、氟苯尼考、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、	13
			海水蟹		镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、四环素、金霉素、土霉素	13



		其他水产品	其他水产品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	5
3	水果类	仁果类	苹果、梨	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、烯啶醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷	16
		核果类水果	桃、油桃、枣	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、	13
		热带和亚热带水果	香蕉、芒果、火龙果、菠萝、荔枝、龙眼	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、对硫磷、啶虫脒	10
		柑橘类水果	柑、橘、橙、柠檬	较高	铅（以 Pb 计）、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷	12
		浆果和其他小型水果	草莓、葡萄、西番莲（百香果）	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氟虫腈、百草枯、倍硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏	10
		瓜果类水果	西瓜、甜瓜类	较高	铅（以 Pb 计）、辛硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯吡脒、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、	10
4	生干坚果与籽类	生干坚果与籽类	生干籽类	高	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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	10
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋、其他禽蛋	高	铅（以 Pb 计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计）	12
6	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	10
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	15



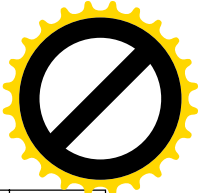
	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腴、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	12
	芸薹属类蔬菜	菜苔	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腴、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
	芸薹属类蔬菜	花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腴、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	10
	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腴、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威	13
	茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腴、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、唑啉酯、氧乐果	14
	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡唑醚菌酯	13
	茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腴、氟酰胺、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威	13
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑啉酯、氧乐果	13
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腴、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	9
	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	13
	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腴、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	9



	茄果类蔬菜	番茄	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啉氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、阿维菌素、唑螨酯、氧乐果	10
	豆类蔬菜	豇豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、甲胺磷	10
	豆类蔬菜	菜豆	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啉霉胺、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、水胺硫磷、阿维菌素	10
合计					465

创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务7）G包预算：70.5402万元整

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	10
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	9
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、	12
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	6
		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	14
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	14
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、多西环素(强力霉素)、土霉素	6



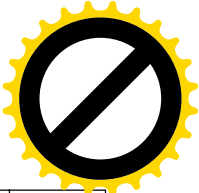
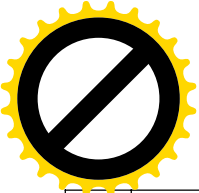
			牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	3
			羊肝	高	总砷（以 As 计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星	2
			猪肾	高	多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠	6
			牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、诺氟沙星	0
			羊肾	高	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	0
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛美沙星、培氟沙星	0
		禽副产品	鸡肝	高	总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、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、氯霉素	5
		其他禽副产品	高	铬（以 Cr 计）、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、洛美沙星、培氟沙星	10	
2	水产品	贝类	贝类（重点品种：芒果螺、海白螺、	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）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	12
		淡水产品	淡水鱼（重点：罗非鱼、泥鳅、黄骨鱼、太阳鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、甲砒霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星	12



	海水产品	海水鱼 (重点品种: 金鲳鱼、灯光鱼、泥猛鱼、海鲈鱼等)	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、培氟沙星	12	
		海水虾	高	镉(以Cd计)、氯霉素、氟苯尼考、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、	12	
		海水蟹		镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、四环素、金霉素、土霉素	13	
		其他水产品	其他水产品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)、氯霉素、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)	5
3	水果类	仁果类	苹果、梨	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、烯唑醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷	8
		核果类水果	桃、油桃、枣	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、	11
		热带和亚热带水果	香蕉、芒果、火龙果、菠萝、荔枝、龙眼	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、对硫磷、啶虫脒	11
		柑橘类水果	柑、橘、橙、柠檬	较高	铅(以Pb计)、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷	13
		浆果和其他小型水果	草莓、葡萄、西番莲(百香果)	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、百草枯、倍硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏	12
		瓜果类水果	西瓜、甜瓜类	较高	铅(以Pb计)、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脞、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、	11



4	生干坚果与籽类	生干坚果与籽类	生干籽类	高	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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	16
5	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋、其他禽蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砒和氟虫腈亚砒之和计）	13
6	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	12
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	15
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	13
		芸薹属类蔬菜	菜苔	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	8
		芸薹属类蔬菜	花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腈、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	15
		叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威	13
		茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、唑螨酯、氧乐果	14
		茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇、吡啶醚菌酯	13
		茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰胺、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威	13
		瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡啶醚菌酯、哒螨灵、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑螨酯、氧乐果	13



	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	9
	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	14
	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、溴氰菊酯、亚胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	13
	茄果类蔬菜	番茄	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啶氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、阿维菌素、啉啉酯、氧乐果	15
	豆类蔬菜	豇豆	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、甲胺磷	10
	豆类蔬菜	菜豆	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啉霉胺、溴啉酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、水胺硫磷、阿维菌素	11
合计					465



创建国家食品安全示范城市食品抽检（任务8）H包预算：66.318万元整

序号	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	抽检批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、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	12
			牛肉	高	克伦特罗、沙丁胺醇、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	12
			羊肉	高	铅、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、	15
			其他畜肉	高	克伦特罗、莱克多巴胺、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	10
		禽肉	鸡肉	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（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、沙拉沙星	20
			鸭肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星	15
			其他禽肉	高	土霉素、多西环素(强力霉素)、四环素、金霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星、诺氟沙星	6
		畜副产品	猪肝	高	镉（以Cd计）、总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、多西环素(强力霉素)、土霉素	3
			牛肝	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物	2
			羊肝	高	总砷（以As计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星	2
			猪肾	高	多西环素(强力霉素)、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、洛美沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠	3
			牛肾	高	克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、氯霉素、诺氟沙星	1
			羊肾	高	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素	1
			其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛美沙星、培氟沙星	1



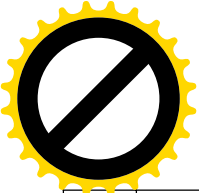
		禽副产品	鸡肝	高	总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素	2
			其他禽副产品	高	铬（以 Cr 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、洛美沙星、培氟沙星	7
2	水产品	贝类	贝类（重点品种：芒果螺、海白螺、	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物	10
		淡水产品	淡水鱼（重点：罗非鱼、泥鳅、黄骨鱼、太阳鱼、鲫鱼、黑鱼、草鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、甲砒霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、氧氟沙星	20
		海水产品	海水鱼（重点品种：金鲳鱼、灯光鱼、泥猛鱼、海鲈鱼等）	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、培氟沙星	20
			海水虾	高	镉（以 Cd 计）、氯霉素、氟苯尼考、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、	10
			海水蟹		镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、四环素、金霉素、土霉素	20



		其他水产品	其他水产品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、氯霉素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）	10
3	水果类	仁果类	苹果、梨	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、烯啶醇、戊唑醇、四螨嗪、噻菌灵、甲基硫菌灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、苯醚甲环唑、阿维菌素、甲基异柳磷	15
		核果类水果	桃、油桃、枣	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啶虫脒、乐果、	12
		热带和亚热带水果	香蕉、芒果、火龙果、菠萝、荔枝、龙眼	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏、地虫硫磷、对硫磷、啶虫脒	16
		柑橘类水果	柑、橘、橙、柠檬	较高	铅（以Pb计）、抑霉唑、乙螨唑、辛硫磷、戊唑醇、四螨嗪、噻嗪酮、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、螺螨酯、联苯菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟虫腈、毒死蜱、丙溴磷、苯醚甲环唑、阿维菌素、杀扑磷	18
		浆果和其他小型水果	草莓、葡萄、西番莲（百香果）	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈、百草枯、倍硫磷、苯线磷、草甘膦、敌百虫、敌敌畏	20
		瓜果类水果	西瓜、甜瓜类	较高	铅（以Pb计）、辛硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氯吡脞、氟虫腈、阿维菌素、乙酰甲胺磷、	20
4	生干坚果与籽类	生干坚果与籽类	生干籽类	高	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、粉唑醇、多菌灵、苯醚甲环唑、二氧化硫残留量、大肠菌群	12
5	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	高	铅（以Pb计）、氯霉素、氟苯尼考、洛美沙星、诺氟沙星、培氟沙星、氧氟沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、金刚烷胺、金刚乙胺、利巴韦林、氟虫腈（以氟虫腈、氟甲腈、氟虫腈砷和氟虫腈亚砷之和计）	3
6	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、4-氯苯氧乙酸钠	20
		鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、二氧化硫残留量（鲜香菇除外）	5



	芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵、倍硫磷、哒螨灵、敌百虫、硫线磷、噻虫胺、噻虫啉、杀扑磷、水胺硫磷、甲胺磷、阿维菌素、肟菌酯	15
	芸薹属类蔬菜	菜苔	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、敌敌畏、对硫磷、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲萘威、克百威、联苯菊酯、氯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
	芸薹属类蔬菜	花椰菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、戊唑醇、氟虫腈、氟酰胺、硫线磷、杀扑磷、水胺硫磷、阿维菌素、毒死蜱	15
	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、阿维菌素、倍硫磷、二嗪磷、伏杀硫磷、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、克百威	15
	茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、敌百虫、噻螨酮、三唑醇、阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、硫线磷、灭多威、噻虫啉、杀扑磷、唑啉酯、氧乐果	15
	茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、倍硫磷、虫酰肼、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、三唑醇	15
	茄果类蔬菜	甜椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、敌敌畏、对硫磷、二嗪磷、粉唑醇、氟虫腈、氟酰胺、噻虫啉、三唑醇、三唑酮、杀螟硫磷、水胺硫磷、涕灭威	10
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、克百威、甲拌磷、阿维菌素、苯醚甲环唑、吡虫啉、吡唑醚菌酯、哒螨灵、内吸磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲霜灵和精甲霜灵、唑啉酯、氧乐果	10
	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、敌百虫、对硫磷、氟虫腈、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、杀扑磷、乙酰甲胺磷	8
	叶菜类蔬菜	普通白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、久效磷、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、丙溴磷、虫螨腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、硫线磷、灭多威、杀扑磷、水胺硫磷、啶虫脒、甲胺磷	5
	叶菜类蔬菜	大白菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟虫腈、氟啶脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、溴氰菊酯、亚胺硫	5



					磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫酰胺	
	茄果类蔬菜	番茄	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、苯醚甲环唑、苯酰菌胺、啉氧菌酯、氟虫腈、硫线磷、啉菌酯、灭多威、噻虫胺、杀扑磷、阿维菌素、啉螨酯、氧乐果	5
	豆类蔬菜	豇豆	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、倍硫磷、敌百虫、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、灭多威、灭蝇胺、杀扑磷、甲胺磷	5
	豆类蔬菜	菜豆	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、内吸磷、敌百虫、氯唑磷、啉霉胺、溴螨酯、倍硫磷、氟虫腈、联苯肼酯、硫线磷、水胺硫磷、阿维菌素	5
合计						473



第四章 合同条款（仅供参考）

项目名称： _____

委托方（甲方）： _____

受托方（乙方）： _____

签订时间： _____ 年 _____ 月 _____ 日

签订地点： _____

有效期限： _____ 至双方履行完各自的义务之日止



甲方: _____

乙方: _____

甲乙双方根据____年__月__日政府采购项目编号(TSC2019-95)的海南泰尚项目投资管理有限公司就其创建国家食品安全示范城市食品抽检结果及采购文件的要求,经协商一致,达成如下服务合同:

一、付款方式

1、本合同签订生效之日起____个工作日内,甲方凭乙方开具的正式有效发票向乙方支付合同金额的____%。

2、服务标准确定没有问题,甲方凭乙方开具的正式有效发票向乙方支付合同金额尾款。

二、交货地点:

本合同的履行用户指定地点。

三、合同纠纷处理

本合同执行过程中发生纠纷,作如下处理:

- 1、申请仲裁。仲裁机构为海口市仲裁委员会。
- 2、提起诉讼。诉讼地点为采购人所在地。

四、合同生效

本合同经甲乙双方各自指定的代表人签字和盖章、以及招标代理机构法定(或授权)代表人签字和盖单位公章后生效。

五、合同鉴证

招标人应当在本合同上签章,以证明本合同条款与招标文件、投标文件的相关要求相符并且未对招标内容和技术参数进行实质性修改。

六、本合同的组成文件

1. 合同通用条款和专用条款;
2. 招标文件、乙方的投标文件和评标时的澄清函(如有);
3. 中标通知书;
4. 甲乙双方商定的其他必要文件。

上述合同文件内容互为补充,如有不明确,由甲方负责解释。

七、合同备案





本合同一式伍份，中文书写。甲方执叁份，乙方、招标人各执一份。

甲方：_____ 乙方：_____（盖章）
 地址：_____ 地址：_____

法定（或授权）代表人：_____ 法定（或授权）代表人：_____

_____年__月__日 _____年__月__日

（以下无正文）

甲 方：_____（盖章）

法定代表人/负责人：_____（签名）

或委托代理人：_____（签名）

地 址：

电 话：

传 真：

年 月 日

乙 方：_____（盖章）

法定代表人/负责人：_____（签名）

或委托代理人：_____（签名）

地 址：

电 话：

传 真：

年 月 日



第五章 评审办法和程序

一、评标办法

（一）评审规则

1. 评标办法采用综合评分法。

2. 采用综合评分法的评标步骤：先进行资格性、符合性审查，再进行技术、商务的详细评审。只有通过资格性、符合性评审的投标人才能进入详细的评审。

3. 综合评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及分值分配的规定，评标委员会成员分别就各个投标人的技术、商务状况，其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出各投标人的技术、商务得分算术平均值即为该投标人的技术、商务评分。然后，由招标文件规定的计算方法评出价格得分。技术、商务得分与价格得分相加即得出综合得分，综合得分按由高到低顺序排列。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。综合得分和投标报价均相同的，按技术指标由优至劣顺序排列。综合得分最高的投标人为第一中标候选供应商，综合得分次高的投标人为第二中标候选供应商，以此类推，评标委员会推荐出一至三名中标候选供应商。

（二）资格性审查

1、根据中华人民共和国财政部第 87 号令第四十四条规定，采购人、采购代理机构对投标人的资格进行审查；

2、采购人、采购代理机构根据“资格审查表”对投标文件的符合性审查，只有对“资格审查表”所列各项作出实质性响应的投标文件才能通过资格评审；

3、判断投标文件的响应与否只根据投标文件本身，而不寻求外部证据；

4、通过资格性审查的投标人不足三家，则本次招标失败。

（三）符合性审查

1、评标委员会根据符合性评审表对通过资格审查的投标文件的符合性评审，只有对符合性审查表所列各项作出实质性响应的投标文件才能通过符合性审查。对是否实质性响应招标文件的要求有争议的投标内容，评标委员会将以记名方式表决，得票超过半数的投标人有资格进入下一阶段的评审，否则将被淘汰；

2、判断投标文件的响应与否只根据投标文件本身，而不寻求外部证据；

3、评标委员会在符合性审查中，对算术错误的修正原则如下：投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；



- 3.1 开标一览表内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表为准；
 - 3.2 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
 - 3.3 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；
 - 3.4 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；
 - 3.5 若投标人不同意以上修正，投标文件将视为无效；
 - 3.6 对投标货物的关键、主要设备，投标人报价漏项的，作非响应性投标处理。
- 4、通过符合性审查的投标人不足三家，则本次招标失败。

(四) 详细评审

1、本次招标评分方法为综合评分法，即在最大限度地满足招标文件实质性要求的前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人作为中标候选人或者中标人的评标方法。

2、评标时，评标委员会各成员独立对每个有效投标人标书中的商务、技术与服务部分进行打分，汇总后按算术平均法计算出每个投标人的得分；报价得分通过计算直接取得；报价得分加评委算术平均得分，为投标人的总得分。

二、综合评审

本项目采用如下综合打分法，总分为 100 分，具体打分方法如下：（项目评定标准及评分见综合评分表）

评估因素	商务	技术	价格
权重	90%		10%

2.1 本次综合评分的主要因素是：价格、技术、服务、对招标文件的响应程度以及环保、节能、自主创新产品。

2.2 除价格因素外，评委会成员应依据投标文件规定的评分标准和方法独立对其他因素进行比较打分，全部评委打分的算术平均值即为该投标人的得分。

2.3 在评标过程中，投标文件响应招标文件出现的偏离，分为实质性偏离和非实质性偏离。

2.4 实质性偏离是指投标文件未能响应招标文件的要求。以下情况属于实质性偏离：

投标文件有上述情形之一的，在评标时视为：对招标文件要求有实质性偏离处理。

2.5 非实质性偏离是指投标文件在实质上响应招标文件的要求，但在个别地方存在一些不规则、不一致、不完整的内容，并且澄清、说明或者补正这些内容不会改变投标文件的实质性内容。以下情况属于非实质性偏离：

- (1) 文字表述的内容含义不明确；



- (2) 同类问题表述不一致；
- (3) 有明显文字和计算错误；
- (4) 提供的技术信息和数据资料不完整；
- (5) 投标文件未按招标文件要求进行装订或未编制目录、页码；
- (6) 评标委员会认定的其他非实质性偏离。

投标文件有上述 1)~4) 情形之一的，评标委员会应当书面要求投标人在规定的时间内予以澄清、说明或补正。投标人拒不或在规定的时间内没有进行澄清、说明或补正或澄清、说明、补正的内容也不能说明问题的，视为投标文件制作不规范，按每一项非实质性偏离进行扣分处理，直至该项分值扣完为止。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

2.6 在投标文件初审过程中，如果出现评标委员会成员意见不一致的情况，按照少数服从多数的原则确定。

3.计算错误的修改

投标文件中如果出现计算上或累加上的算术错误，可按以下原则进行修改：

- (1) 用数字表示的金额和用文字表示的金额不一致，应以文字表示的金额为准。
- (2) 单价和数量的乘积与总价不一致时，以单价为准，并修正总价。
- (3) 单价金额小数点有明显错误的，以总价为准，修正单价。
- (4) 按上述修正错误的方法调整的投标报价应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，其投标将被拒绝。

4.综合评分统计及排名：

(1) 技术商务分统计：按照评标程序、评分标准以及分值分配的规定，评标委员会成员分别就各个投标人的技术、商务状况，其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出各投标人的技术商务总分，全部评委的评分的算术平均值即为该投标人的技术商务最终得分。

(2) 综合得分：技术商务最终得分与投标报价得分相加得出综合得分。

5.废标

本次政府采购活动中，出现下列情形之一的，予以废标：

- (1) 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；



(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购代理机构应在法定指定媒体上公告，并公告废标的详细理由。

6.定标

6.1. 定标原则：本项目根据评委会推荐的中标候选人名单，按顺序确定中标人。

6.2. 定标程序

6.2.1 评委会将评标情况写出书面报告，推荐中标候选人，并按照综合得分高低标明排列顺序。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

6.2.2 招标人在评标结束后 2 个工作日内将评标报告送采购人。

6.2.3 采购人在收到评标报告后 5 个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

注意，采购人按照推荐的中标候选人顺序确定中标人，不能认为采购人只能确定第一中标候选人为中标人，采购人有正当理由的，可以确定后一顺序中标候选人为中标人，依次类推。

6.2.4 根据采购人确定的中标人，招标人在法定指定媒体上发布中标公告，同时向中标人发出中标通知书。

6.2.5 招标采购单位不解释中标或落标原因，不退回投标文件和其他投标资料。



资格审查表

标包名称：创建国家食品安全示范城市食品抽检（A-H包）

标包编号：TSC2019-95-（A-H包）

序号	审查项目	评议内容（无效投标认定条件）	投标人 1	投标人 2	投标人 3
1	投标人的资格	是否符合投标人资格要求			
2	保证金	是否提交保证金的			
3	投标有效期	是否满足招标文件要求			
4	其它	无其它无效投标认定条件			
结 论					

- 1、表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。
- 2、在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。
- 3、结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

采购人代表：

海南泰尚项目投资管理有限公司代表：



符合性评审表

项目名称：创建国家食品安全示范城市食品抽检（A-H包）

招标编号：TSC2019-95-（A-H包）

序号	审查项目	评议内容（无效投标认定条件）	投标人 1	投标人 2	投标人 3
1	投标人资格	是否满足供应商资格要求			
2	投标文件的有效性、完整性	是否符合招标文件的格式和签署要求且内容完整无缺漏			
3	服务期	是否满足招标文件要求			
4	重大违法记录	是否按照招标文件要求提供无重大违法记录声明函			
5	投标价	投标价是否唯一			
6	其它	是否满足招标文件要求			
结 论					

- 1、表中只需填写“√/通过”或“×/不通过”。
- 2、在结论中按“一项否决”的原则，只有全部是√/通过的，填写“合格”；只要其中有一项是×/不通过的，填写“不合格”。
- 3、结论是合格的，才能进入下一轮；不合格的被淘汰。

评委：



综合评分表

标包名称：创建国家食品安全示范城市食品抽检（A-H包）

标包编号：TSC2019-95-（A-H包）

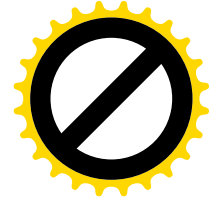
评分因素	分值	评分标准
价格部分	10	有效投标报价是指低于或等于预算价且满足招标文件要求的所有投标报价，其中最低有效报价为评标基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分统一计算公式： 投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 10 分 注：本项目针对小型和微型企业产品或残疾人福利性单位的价格给予 6%的扣除，用扣除后的价格参与评审，残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策（监狱企业视同小型或微型企业）。
抽样检验实施方案	20	1. 技术服务方案贴近所投分包产品实际抽查工作，要素完整，方案合理，具有较强的针对性、可行性得 14-20 分； 2. 技术服务方案贴近所投分包产品实际抽查工作，基本要素完整，方案基本合理、可行性得 1-13 分； 3. 技术服务方案要素不合理，不完整或简单复制原有承检工作规范及抽查手册内容的得 0 分。
检验能力范围	15	1、投标人对所投分包产品及检验项目的资质范围覆盖率 100%得分 15 分； 2、投标人对所投分包产品及检验项目的资质范围覆盖率 90%以上得分 13 分； 3、投标人对所投分包产品及检验项目的资质范围覆盖率 80%以上得分 8 分； 4、投标人对所投分包产品及检验项目的资质范围覆盖率 80%以下得分 3。 (投标人须提供有效的 CMA 认证证书及附表盖章复印件，加盖公章。)
同类业绩	15	供应商提供2016年1月1日至投标截止时间前同类项目业绩（含食品农产品、食品相关产品）抽检项目，每份得3分，最高15分。 (提供相应的合同复印件加盖公章，否则不得分)
检测设备	10	对供应商具有用于食品检验的先进仪器设备情况进行评审：供应商实验室设备情况：具有液相色谱仪、气相色谱仪、液相色谱质谱联用仪、气相色谱质谱联用仪、原子吸收光谱仪。 以上仪器设备 5 台及以上得 10 分；仪器设备 3-4 台得 6 分；仪器设备 1-2 台得 3 分，不提供不得分。 (注：投标人所投设备须包括但不限于以上设备，投标时需提供设备购买或租赁合同复印件或校准/检定证书并加盖公章)
工作制度和质保体系评分	10	(1) 根据投标人提供的工作制度和质保体系的合理性、完整性等方面内容确定各投标人工作制度和质保体系的等级后，在相应等级内独立打分。 一档（7-10 分）：工作制度和保障体系完全满足采购要求，且被评为优秀的。 二档（4-6 分）：工作制度和保障体系较好满足采购要求，且被评为良好的； 三档（1-3 分）：工作制度和保障体系基本满足采购要求，且被评为一般及以下的。
项目进度安排	10	项目进度安排：项目实施进度安排科学合理，符合工期要求，并有确保项目工期及进度实施的具体保障措施。横向对比，优秀的得 6-10 分，良好的得 4-5 分，



		一般的得 1-3 分。
服务场所	10	1. 供应商在海南省有独立的办公场所（或办事处）和资料保存场所，且根据采购人要求能在 30 分钟内到达现场开展本项目相关工作，得 10 分； 2. 供应商在海南省无独立办公场所（或办事处）和资料保存场所的，但根据采购人的要求，能在 2 小时以内到达海南省内开展本项目相关业务的得 6 分；能在 4 小时以内到达海南省内开展本项目相关工作的得 3 分；超过 4 小时的得 0 分。 （注：本省独立办公场所须提供相关证明文件（可以是场所产权证明，租赁证明文件时间需 2019 年 1 月 1 日前），提供对响应时间的承诺书。



第六章 投标文件内容和格式



(标包名称) 招标

标包编号：

投 标 文 件

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

_____年_____月_____日



注：请各投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

- 一、投标函
- 二、招标文件要求供应商提供的资格证明文件
- 三、技术要求偏离表
- 四、投标报价明细表
- 五、投标人认为需要提供的用于参与评审其他相关资料



附件 1.

一、投标函

海南泰尚项目投资管理有限公司：

根据贵方标包编号为_____的（标包名称）_____招标文件，经研究招标文件的投标须知、技术要求等文件后，我方愿意参加该项目的投标。为此，我方郑重声明以下诸点，并负法律责任。

1、我方已详细审核全部招标文件，包括修改文件及有关附件。我方放弃对招标文件有不明和误解的权利。

2、我方承认投标函及相关文件是我方投标文件的组成部分。

3、如果我方中标，我方将按照招标书和合同的规定履行责任和义务。如果未中标，我方不争辩、不要求解释。

4、我方同意所提交的投标文件在_天的投标有效期内有效，在此期间内如果中标，我方将受此约束。如我方在该投标有效期内撤回投标，投标保证金可以被贵方没收。

5、除非另外达成协议并生效，贵方的招标文件、中标通知书和本投标文件将成为约束双方的合同文件的组成部分。

投标人名称：_____（盖公章）

地 址：_____

授权代表签字：_____（亲笔签名）

职 务：_____

日 期：_____



附件 2. 二、招标文件要求供应商提供的资格证明文件

表 1、 法定代表人身份证明、法定代表人授权委托书

1)

法定代表人身份证明

投 标 人： 单位性质： 地址： 成立时间： 年 月 日

经营期限： _____

姓 名： _____ 性 别： _____

年 龄： 职 务：

系 _____ （供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人二代身份证复印件

投标人名称： _____ （盖单位章）

日 期： _____



2)

法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：注册于_____（地址）的_____（授权单位名称），法人代表为（法人代表姓名、职务）。现授权委托（被授权人的姓名）为本单位的合法代理人，并将以本单位名义参加标包名称_____（标包编号：_____）招标投标活动。代理人（被授权人）在本项目投标活动中所签署的一切文件和处理的一切有关事宜，我单位均予承认。

代理人无转委权，特此委托。 附：代理人（被授权人）二代身份证复印件

代理人（被授权人）情况：

姓名_____性别_____年龄_____职务_____

联系地址_____

邮编_____电话_____传真_____

身份证_____

投标人名称（公章）：

法定代表人签字：

授权日期：

代理人（被授权人）（签字）：_____

注：投标文件由代理人（被授权人）签署的，须同时提供法定代表人身份证明 和 法定代表人授权委托书。



表 2、 企业法人营业执照（副本）、税务登记证（副本）及组织机构代码证（副本）或三证合一营业执照（复印件，加盖公章）

表 3、 必须提供 2019 年度任意 1 个月企业纳税凭证复印件（复印件，加盖公章）

表 4、 必须提供 2019 年度任意 1 个月依法缴纳社保记录凭证（复印件，加盖公章）

表 5、 重大违法记录

致：海南泰尚项目投资管理有限公司

为响应贵公司组织的（标包名称）_____（标包编号：_____）
货物及服务的招标采购活动，我公司愿意参与投标。

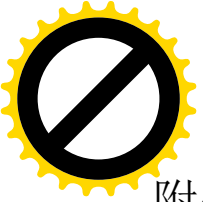
我公司在法律、财务和运作上符合招标文件对投标人的资格要求，提供“用户需求书”中全部的货物及相关服务，提交的所有文件和全部说明是真实的和正确的。

我公司理解贵公司可能还要求提供更进一步的资格资料，并愿意应贵公司的要求提交。
我公司在参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大事故、违法记录。

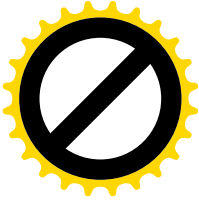
投标人名称：_____（公章）

法定代表人或被授权人：_____（亲笔签名）

申明日期：_____年____月____日



附件 3.



技术要求偏离表

标包名称：

标包编号：

说明：投标人必须仔细阅读招标文件中所有技术规范条款和相关功能要求，并对所有技术规范和功能偏离的条目列入下表，未列入下表的视作投标人不响应。

序号	招标文件所要求技术规范主要条款描述	投标人所投标产品的技术规范描述	偏离情况说明 (+/-/=)	备注
1				
2				
3				
4				
...
...				

投标人名称（公章）：_____

投标人授权代表(签字)：_____

注：1、此表为表样，行数可自行添加，但表式不变。

2、投标人根据系统方案添加的设备、材料等也请列出。

3、请在“投标人技术规范描述”中列出所投设备的详细技术参数情况。

4、是否偏离用符号“+、=、-”分别表示正偏离、完全响应、负偏离，必须逐次对应响应。



附件 4. 投标报价明细表

标包名称：

标包编号：

序号	名称	内容	数量/抽检 批次	单价（元）	总价（元）
1					
2					
3					
4					
5	...				
投标报价总计		(小写)： _____ (大写)： _____			

投标人名称： _____ (公章)

被授权人： _____ (亲笔签名)

注：

- 1、此表为表样，行数可自行添加，但表式不变；
- 2、相关安装调试费用、质保及人员培训、后续服务及其他所有费用由投标人自行计算填列；
- 3、总价=单价×数量，数量由投标人自行计算并填表；
- 4、“投标报价明细表”中“投标报价总计”数应当等于“投标一览表”中“投标报价总计”数。



附件 5. 投标一览表

(独立信封另密封一份)

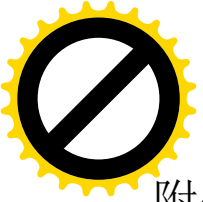
标包名称	
标包编号	
投标报价总计	(小写) : _____ (大写) : _____
服务期	
备 注	

投标人名称: _____ (公章)

被授权人: _____ (亲笔签名)

注:

- 1、投标一览表应准确填写，若投标一览表与投标文件不符时，以投标一览表为准；
- 2、报价中必须包含货物及零配件的购置和安装、运输保险、装卸、培训辅导、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用等，合同的执行以交付时间为准；
- 3、在报价表内未有明确列述的项目费用应视为包括在报价之内。



附件 6. 投标人认为需要提供的用于参与评审其他相关资料