

采 购 需 求

（以下采购需求及评审部分由采购人：广德市市场监督管理局 提供并负责解释）

第一包需求：

前注：

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

一、项目介绍：

按照皖市监函〔2023〕96号（省市场监督管理局关于印发2023年全省食品安全监督抽检计划的通知）文件规定，结合我市工作实际，制订了广德市市场监督管理局2023年食品安全监督抽检计划。按照5批次/千人的抽检量，2023年，广德市食品安全监督抽检总任务为2600批次，分别为省级食品安全监督抽检128批次、食用农产品安全监督抽检1200批次、市级食品安全监督抽检1272批次。

本项目共划分为三个包，本次采购为第一包，主要内容为广德市市场监督管理局2023年市级食品安全监督抽检服务；现通过公开招标方式选择一家供应商来完成本包抽检任务。本包预算为45万元，服务期限1年。

二、服务需求一览表及主要指标参数要求：

（一）服务需求及主要技术要求：

1、市级食品安全抽检服务主要内容

（1）**市级食品安全抽检任务：**2023年，广德市本级抽检任务为1272批次，市抽应加强对2022年国抽、省抽及市县抽的不合格食品生产经营单位进行跟踪抽检，采样、抽检、检验项目具体可参照《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》执行。

（2）**抽检品种、项目：**抽检对象、抽检品种根据我市监管实际情况进行确定。加工环节主要是省抽未覆盖的获得食品生产许可证的企业和小作坊；经营环节主要是商超、南杂店等销售单位；餐饮环节主要是小蛋糕店、奶茶店、卤菜店、饭店（酒店）、学校和养老机构食堂以及大型企业食堂等。原则上不将标签、感官等无需实验室检验的指标列为抽检项目。

（3）**抽检场所：**市级监督抽检（不含食用农产品）在乡镇（乡村、景点）抽样批次不少于本市全年实际完成任务总量的50%。

重点对辖区内学校幼儿园周边、校园食堂、当地城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品、地方特色食品、“三小”食品等组织监督抽检，对本辖区内风险较大的食品企业、产品和场所组织全覆盖监督抽检。

（二）项目其他服务要求

1、检测机构应依据《实验室资质认定评审准则》、《检测和校准实验室认可准则》、《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》和《广德市市场监督管理局 2023 年食品安全监督抽检工作方案》等要求，完成本次计划的批次食品的抽样、检验任务，检测机构在资质和能力范围内出具的检测报告须具备法律效力。

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

3、**样品采集由检测机构负责完成，现场抽样应由不少于 2 名所在乡镇市监所监管人员参与抽样并签字。**检测机构按规定完成抽取，未经同意，检测机构不得自行变更抽样环节。检测机构应配备充足的检测人员及设备。采样过程应符合《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》等要求，样品要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。对于易腐食品，检测机构抽样后应在规定时限内送达实验室，并有能力保证样品原有特性不变。

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

5、检测机构抽样后，20 日内出具相应检测报告，紧急情况时按采购人要求提供报告。检测结论不合格的，检测机构应在检测结论作出后 2 个工作日内将纸质检验报告书（或具有法律效力的电子版检验报告书）报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 6 个月（不足 6 个月的保存至保质期结束）。检测机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告采购单位。检测结论合格的，检测机构应每周汇总后报送采购单位，并妥善保存复检备份样品

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

6、检测机构应如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，中标人承检的检验任务必须由其响应文件中载明的实验室负责检验，否则视为违约。

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

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

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

三、投标人资格要求

详见采购公告

四、投标人必须提交的证明文件：

- 1、营业执照扫描件；
- 2、法人授权委托书；
- 3、供应商诚信履约承诺函
- 4、采购需求要求必须提供的证明材料

五、合同主要条款：

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

2、履约保证金：

2.1 金额：成交人在正式签合同前须向采购人交纳履约保证金，金额为成交价的 2%。允许以支票、汇票、本票、保险、保函等非现金形式缴纳或提交。

2.2 退还条件、时间和不予退还的情形：

2.2.1 退还条件、时间：服务期满后一次性退还。

2.2.2 不予退还的情形：服务过程中无正当理由拒绝完成项目履约。其他情形根据磋商文件要求及采购人在合同中约定执行。

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

六、商检、计量、检测、验收、购样费用：包含在投标总价中。

七、售后服务：

1、服务期：1 年，自合同签订之日起计算。

2、服务响应：中标人在接到采购人电话后，及时到达现场提供服务并予以解决。

八、报价说明：

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

第二包需求:

前注:

- 1、本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优服务方案，且此方案须经评审委员会评审认可；
- 2、供应商应当在响应文件中列出完成本项目并通过验收所需的所有各项服务等全部费用。成交供应商必须确保整体通过采购人及有关主管部门验收，所发生的验收费用由成交供应商承担；供应商应自行勘察项目现场，如供应商因未及时勘察现场而导致的报价缺项漏项废标、或成交后无法完工，供应商自行承担一切后果；
- 3、如对本磋商文件有任何疑问或澄清要求，请按本磋商文件“供应商须知前附表”中约定方式联系，或接受答疑截止时间前联系采购人和代理机构，否则视同理解和接受，供应商对采购文件、采购过程、成交结果的质疑，应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 4、下列采购需求中：采购需求中服务内容，供应商在响应文件《主要成交标的承诺函》中填写名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等信息，承诺函随评审结果一并公告；
- 5、★条款须满足或优于采购文件要求，否则响应无效；非★条款由评审委员会讨论后酌情评审。

一、项目介绍：

按照皖市监函〔2023〕96号（省市场监督管理局关于印发2023年全省食品安全监督抽检计划的通知）文件规定，结合我市工作实际，制订了广德市市场监督管理局2023年食品安全监督抽检计划。按照5批次/千人的抽检量，2023年，广德市食品安全监督抽检总任务为2600批次，分别为省级食品安全监督抽检128批次、食用农产品安全监督抽检1200批次、市级食品安全监督抽检1272批次。

本项目共划分为三个包，本次采购为第二包，主要内容为广德市市场监督管理局2023年食用农产品安全监督抽检服务；现通过公开招标方式选择一家供应商来完成本包抽检任务。本包预算为45万元，服务期限1年。

二、服务需求一览表及主要指标参数要求：

（一）服务需求及主要技术要求：

1、食用农产品抽检服务主要内容

（1）**食用农产品抽检任务：**2023年，食用农产品抽检任务以千人2批次的抽样量安排，共计1200批次。具体任务分配根据本行政区域常住人口数量、日常监管情况进行确定，覆盖辖区内所有乡镇、街道。

（2）**抽检品种、项目：**开展食用农产品监督抽检应包括《2023年市县食用农产品必检品种表》中所列品种及必检项目，自选品种可参照《2023年市县食用农产品监督抽检自选品种推荐表》进行确定。在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。在自选检验项目上，应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。

要注意农药项目应在《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中选择，检验方法应为标准中规定的且能满足实验要求的方法；兽药项目应在《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》、《食品动物中禁止使用的药品及化合物清单》等农业农村部门公告中选择。同时，根据农业农村部门意见，在相关限量标准发布实施前，不再将停用

兽药、废止兽药、产蛋期禁用兽药纳入监督抽检，不再检验虾蟹中呋喃西林代谢物。

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

(4) 抽检场所：食用农产品在农贸市场（批发市场、菜市场）抽检批次不少于本市全年实际完成食用农产品任务总量的 35%。

对行政区域内的农贸市场、商场、超市、便利店、水果店等经营单位进行抽检。适当加大对小作坊、小摊贩、小餐饮的抽检力度。

(5) 抽检要求

食用农产品抽样应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门 2 名监管人员、抽样机构 2 名抽样人员共同抽样；抽样前，承检机构应与相关市场监管所联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统中输入抽样人员和监管人员姓名。

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

(6) 2023 年市县食用农产品必检品种、项目表及 2023 年市县食用农产品监督抽检自选品种和自选项目推荐表，详见采购需求附件 1 和附件 2。

(二) 项目其他服务要求

1、检测机构应依据《实验室资质认定评审准则》、《检测和校准实验室认可准则》、《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》和《广德市市场监督管理局 2023 年食品安

全监督抽检工作方案》等要求，完成本次计划的批次食品的抽样、检验任务，检测机构在资质和能力范围内出具的检测报告须具备法律效力。

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

3、**样品采集由检测机构负责完成，现场抽样应由不少于 2 名所在乡镇市监所监管人员参与抽样并签字。**检测机构按规定完成抽取，未经同意，检测机构不得自行变更抽样环节。检测机构应配备充足的检测人员及设备。采样过程应符合《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》等要求，样品要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。对于易腐食品，检测机构抽样后应在规定时限内送达实验室，并有能力保证样品原有特性不变。

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

5、检测机构抽样后，20 日内出具相应检测报告，紧急情况时按采购人要求提供报告。检测结论不合格的，检测机构应在检测结论作出后 2 个工作日内将纸质检验报告书（或具有法律效力的电子版检验报告书）报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 6 个月（不足 6 个月的保存至保质期结束）。检测机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告采购单位。检测结论合格的，检测机构应每周汇总后报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 3 个月（不足 3 个月的保存至保质期结束）。检测机构在向采购单位报送检测报告书的同时，提交符合采购单位信息公开要求的汇总表（电子版）。

6、检测机构应如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，中标人承检的检验

任务必须由其响应文件中载明的实验室负责检验，否则视为违约。

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

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

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

三、投标人资格要求

详见采购公告

四、投标人必须提交的证明文件：

- 1、营业执照扫描件；
- 2、法人授权委托书；
- 3、供应商诚信履约承诺函
- 4、采购需求要求必须提供的证明材料

五、合同主要条款：

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

2、履约保证金：

2.1 **金额：**成交人在正式签合同前须向采购人交纳履约保证金，金额为成交价的 2%。允许以支票、汇票、本票、保险、保函等非现金形式缴纳或提交。

2.2 **退还条件、时间和不予退还的情形：**

2.2.1 **退还条件、时间：**服务期满后一次性退还。

2.2.2 不予退还的情形：服务过程中无正当理由拒绝完成项目履约。其他情形根据磋商文件要求及采购人在合同中约定执行。

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

六、商检、计量、检测、验收、购样费用：包含在投标总价中。

七、售后服务：

1、服务期：1 年，自合同签订之日起计算。

2、服务响应：中标人在接到采购人电话后，3 小时内到达现场提供服务并予以解决。

八、报价说明：

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

附件 1

2023 年市县食用农产品必检品种、项目表

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

				(组合含量)		
		鸭肉	多西环素、恩诺沙星	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、土霉素、甲硝唑、氧氟沙星、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）	铅（以 Pb 计）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）	
		鳞茎类蔬菜	百合	镉（以 Cd 计）	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）	
			韭菜	腐霉利、镉（以 Cd 计）	阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
叶菜类蔬菜		菠菜	毒死蜱、铬(以 Cr 计)	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、镉（以 Cd 计）、甲氨基阿维菌素苯		

					甲 酸盐、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计) 、氧乐果、乙酰甲胺磷、 乐果	
			普通白菜	啉虫脒、毒死蜱	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、氟虫腈、镉(以 Cd 计) 、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊 酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅 (以 Pb 计)、 水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	蔬菜		芹菜	毒死蜱	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟 虫腈、镉(以 Cd 计) 、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐 果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯 氰菊酯和高效氯氰菊酯、马 拉硫磷、灭蝇胺、铅(以 Pb 计) 、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、 水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		茄果类蔬菜	茄子	噻虫胺	镉(以 Cd 计) 、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫嗪、霜毒威和霜毒威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、氟虫腈	

			辣椒	噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、镉（以 Cd 计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、噻虫嗪	敌敌畏、毒死蜱、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、铅（以 Pb 计）、噻虫胺、噻虫嗪	
			萝卜	氧乐果	敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	

	水产品	淡水产品	淡水虾	恩诺沙星	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因 代谢物、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五 氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星	
			淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿	挥发性盐基氮、多氯联苯、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、 呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、 甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙 星、培氟沙星	
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯 霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代 谢物、呋喃西林代谢物、磺胺 类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五 氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧 氟沙星、培氟沙星	
		其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星 a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉（以 Cd 计）b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总 量）、氧氟沙星、诺氟沙星	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测 b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。

	水果类	柑橘类水果	橙	丙溴磷	2,4-滴和 2,4-滴钠盐、联苯菊酯、水胺硫磷、克百威、氧乐果、杀扑磷、三唑磷、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷	
			柑、橘	丙溴磷、苯醚甲环唑	氯唑磷、联苯菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、毒死蜱、克百威、三唑磷、杀扑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、狄氏剂	
		浆果和其他小型水果	草莓	烯酰吗啉	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉	
			猕猴桃	氯吡脘	多菌灵、敌敌畏、氧乐果	
		热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、氧乐果、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇	苯醚甲环唑、多菌灵、噻菌酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑	氟虫腈、吡唑醚菌酯、多菌灵、苯醚甲环唑、百菌清、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、噻唑膦、狄氏剂	
			杨梅	糖精钠（以糖精计）、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）、山梨酸及其钠盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖	
	水果类	热带和亚热带水果				
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝	氯霉素、恩诺沙星、沙拉美星、氧	

				唑	氟沙星、多西环素、氟苯尼考、甲磺霉素、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈	
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、嘧菌酯	仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁

注 1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿 表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按安徽省食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB 19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求； 其中芝麻的酸价不纳入 2023 年监督抽检。

3. 选检项目选择原则：

1) 农业农村部公告 594 号，GB 31650. 1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》于 2023 年 2 月 1 日实施，该标准中制定有限 量的兽药及靶组织，有相应适用检测方法，且生产日期在 2023 年 2 月 1 日（含）之后的产品可纳入监督抽检；金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关 限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不得纳入监督抽检。

2) 选检项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情情况选择，如在本表选检项目之外确定检测项目时，应注意：农药残 留项目在 GB 2763-2021 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019 、GB 31650. 1-2022 有该动物类别相应 组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物相应组织部位），符合上述要求的农兽药 项目方可纳入监督抽检。

4. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙外的其他水产品，因此“国抽信息系统”不作 必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

5. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

附件 2

2023 年市县食用农产品监督抽检自选品种和自选项目推荐表

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	抽检项目	备注
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	
		禽肉	其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		畜副产品	猪肝	高	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、环丙氨嗪	
			猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	

		牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
		羊肾	高	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		其他畜副产品	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）	
	禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
	蔬菜	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		鳞茎类蔬菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	
		芸薹属类蔬菜	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
		茄果类蔬菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
		瓜类蔬菜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	

		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	
			胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		叶菜类蔬菜	大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫脒	
			油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		茄果类蔬菜	番茄	较高	镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	
	水产品	淡水产品	淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	
		海水产品	海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	
			海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	

水果类		贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚 计）	
	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	
			梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
		核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	
			桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	
			油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
		柑橘类水果	柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵	
			柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
		浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	
			桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸)、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖	
		热带和亚热带水果	火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	
			橄榄	较高	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、多菌灵	
		瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	
			甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	鲜蛋	鲜蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	

	豆类	豆类	豆类	一般	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A 、吡虫啉、环丙唑醇	
	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）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉	
注：6 月、7 月、8 月、9 月适当增加蔬菜、水果的抽样量；10 月、11 月适当增加水产品的抽样量。						

第三包需求:

前注:

- 1、本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优服务方案，且此方案须经评审委员会评审认可；
- 2、供应商应当在响应文件中列出完成本项目并通过验收所需的所有各项服务等全部费用。成交供应商必须确保整体通过采购人及有关主管部门验收, 所发生的验收费用由成交供应商承担；供应商应自行勘察项目现场，如供应商因未及时勘察现场而导致的报价缺项漏项废标、或成交后无法完工，供应商自行承担一切后果；
- 3、如对本磋商文件有任何疑问或澄清要求，请按本磋商文件“供应商须知前附表”中约定方式联系，或接受答疑截止时间前联系采购人和代理机构，否则视同理解和接受，供应商对采购文件、采购过程、成交结果的质疑，应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。
- 4、下列采购需求中：采购需求中服务内容，供应商在响应文件《主要成交标的承诺函》中填写名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等信息，承诺函随评审结果一并公告；
- 5、★条款须满足或优于采购文件要求，否则响应无效；非★条款由评审委员会讨论后酌情评审。

一、项目介绍：

按照皖市监函〔2023〕96号（省市场监督管理局关于印发2023年全省食品安全监督抽检计划的通知）文件规定，结合我市工作实际，制订了广德市市场监督管理局2023年食品安全监督抽检计划。按照5批次/千人的抽检量，2023年，广德市食品安全监督抽检总任务为2600批次，分别为省级食品安全监督抽检128批次、食用农产品安全监督抽检1200批次、市级食品安全监督抽检1272批次。

本项目共划分为三个包，本次采购为第三包，主要内容为广德市市场监督管理局2023年省级食品安全监督抽检服务；现通过公开招标方式选择一家供应商来完成本包抽检任务。本包预算为10万元，服务期限1年。

二、服务需求一览表及主要指标参数要求：

（一）服务需求及主要技术要求：

1、省级食品安全抽检服务主要内容

（1）**省级食品安全抽检任务：**根据皖市监函〔2023〕96号（省市场监督管理局关于印发2023年全省食品安全监督抽检计划的通知）安排，省级监督抽检按照《安徽省食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》执行。广德市市监局承担25大类128批次的省级抽检任务。

（2）**抽检对象、品种和项目：**以在本地获得生产许可证的在产食品生产企业、且在本地销售的食品为主。加强对市场占有率高的企业、大型批发市场的抽检。在覆盖当地所有在产获得食品生产许可证企业生产的食品的基础上，才可抽取外省企业生产的产品。

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

（3）**抽检时间和频次：**原则上按季度进行部署实施，保障全年均衡完成抽检任务。

季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品，在相应季节增加采样量。节令性食品在节前开展抽检工作。每季度只抽取获证生产企业 1 批次，对未覆盖企业应有企业停产及恢复生产证明，市局每季度报送获证企业抽检情况统计表。

(4) 抽检区域、环节和场所：本市乡镇覆盖比例为 100%，覆盖本市所有乡镇、街道及两区两园，抽样场所包括农贸市场、校园周边、批发市场、商场、超市，以及生产、流通、餐饮、网络销售环节等不同业态。

(5) 2023 年省级食品安全监督抽检任务、品种、抽检项目详见采购需求附件 1；

(二) 项目其他服务要求

1、检测机构应依据《实验室资质认定评审准则》、《检测和校准实验室认可准则》、《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》和《广德市市场监督管理局 2023 年食品安全监督抽检工作方案》等要求，完成本次计划的批次食品的抽样、检验任务，检测机构在资质和能力范围内出具的检测报告须具备法律效力。

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

3、**样品采集由检测机构负责完成，现场抽样应由不少于 2 名所在乡镇市监所监管人员参与抽样并签字。**检测机构按规定完成抽取，未经同意，检测机构不得自行变更抽样环节。检测机构应配备充足的检测人员及设备。采样过程应符合《食品安全监督抽检实施细则（2023 版）》等要求，样品要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品运输、贮存过程中应采取有效的防护措施，确保样品不被污染，不发生腐败变质。样品的运输、贮存，应符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。对于易腐食品，检测机构抽样后应在规定时限内送达实验室，并有能力保证样品原有特性不变。

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

数据填报的准确性、规范性和安全性。

5、检测机构抽样后，20 日内出具相应检测报告，紧急情况时按采购人要求提供报告。检测结论不合格的，检测机构应在检测结论作出后 2 个工作日内将纸质检验报告书（或具有法律效力的电子版检验报告书）报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 6 个月（不足 6 个月的保存至保质期结束）。检测机构发现不合格样品中含有非食用物质或其他可能存在较高或急性健康风险的，应当在确认检验结果后 24 小时之内报告采购单位。检测结论合格的，检测机构应每周汇总后报送采购单位，并妥善保存复检备份样品 3 个月（不足 3 个月的保存至保质期结束）。检测机构在向采购单位报送检测报告的同时，提交符合采购单位信息公开要求的汇总表（电子版）。

6、检测机构应如实、准确、完整、及时地填写检验原始记录，中标人承检的检验任务必须由其响应文件中载明的实验室负责检验，否则视为违约。

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

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

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

三、投标人资格要求

详见采购公告

四、投标人必须提交的证明文件：

- 1、营业执照扫描件；
- 2、法人授权委托书；
- 3、供应商诚信履约承诺函

4、采购需求要求必须提供的证明材料

五、合同主要条款：

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

2、履约保证金：

2.1 **金额：**成交人在正式签合同前须向采购人交纳履约保证金，金额为成交价的 2%。允许以支票、汇票、本票、保险、保函等非现金形式缴纳或提交。

2.2 **退还条件、时间和不予退还的情形：**

2.2.1 **退还条件、时间：**服务期满后一次性退还。

2.2.2 **不予退还的情形：**服务过程中无正当理由拒绝完成项目履约。其他情形根据磋商文件要求及采购人在合同中约定执行。

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

六、商检、计量、检测、验收、购样费用：包含在投标总价中。

七、售后服务：

1、**服务期：**1 年，自合同签订之日起计算。

2、**服务响应：**中标人在接到采购人电话后，3 小时内到达现场提供服务并予以解决。

八、报价说明：

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

附件 1

2023 年省级食品安全监督抽检任务、品种、抽检项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	抽检项目	任务批数
1	粮食加工 品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁	22
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	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 B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	2
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
			谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	1
			谷物粉类制成品	发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a] 芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	1
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	1
	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	1

3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	1
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群	2
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	1

		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1
			半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	一般	铅（以 Pb 计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1

4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1

5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
			乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	1
			其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型产品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
				奶片、奶条等	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	1
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	5

				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌、	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	1
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
7	方便食品	方便食品	其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	1
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	5
			其他罐头	其他罐头	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	1
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1

		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、	1
		速冻调制食品	速冻其他调制食品	速冻其他调制食品	一般	大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
		速冻其他食品	速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）	2
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			薯类食品	薯泥（酱）类	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	5
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌	1
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	2

		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
		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、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO 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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	2

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	6
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量	1
17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3

18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B 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）、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）、大肠菌群、霉菌	4
			其他炒货食品及坚果制品		一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B 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）、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）、大肠菌群、霉菌	2
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	2
			干蛋类	干蛋类	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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1

20	可及焙 烤咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	1
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫 残留量、螨	1
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残 留量、螨	1
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、 螨	1
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、 二氧化硫残留量、 螨	1
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲 酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以 山梨酸计）	1

			熟制动物性水产 制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	1
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫 残留量	3
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	1

24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	<p>酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌</p>	2
----	----	----	----	----	----	--	---

			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾 盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精 钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
27	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	1
				其他油炸面制品（自制）	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	高	酸价、极性组分	1
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制） 蘸料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1
合计							128

