

沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样 检测项目

竞争性磋商文件

采购编号：沁财磋商采购-2025-43

项目编号：沁公资采购F2025-51号



采 购 人：沁阳市市场监督管理局

采购代理机构：河南卓桥工程管理有限公司

二〇二五年十月

政府采购合同融资政策

为充分发挥政府采购合同资金支付有保障的优势，进一步优化我市营商环境，针对中小微企业融资难、融资贵问题，焦作市财政局联合有关部门推出了以政府采购合同预期支付能力为信用的融资政策。

政府采购合同融资，是指参与政府采购并中标(成交)的中小微企业供应商，凭借政府采购合同向开展融资业务的服务机构申请融资贷款，融资服务机构以信贷政策为基础提供无抵押、免担保、低利率的融资产品。

政府采购项目中标(成交)的供应商，有融资意向的，可登陆“焦作市政府采购网”(网址：<http://jiaozuo.hngp.gov.cn>)的政府采购合同融资平台，查看各融资服务机构的融资产品，同时可在线向融资服务机构申请贷款，融资服务机构按照程序向您提供便捷、高效、优惠的贷款服务。

政府采购合同融资流程图

政府采购合同融资流程图

中小微企业领取中标（成交）通知书	采购人或采购代理机构在焦作市政府采购网发布中标（成交）结果公告，同时发出中标（成交）通知书。
中小微企业申请	依据中标（成交）通知书，登陆焦作市政府采购网的“政府采购合同融资平台”，对照各融资服务机构融资方案，选择符合自身的融资产品。
融资服务机构审查	对有融资意向的中小微企业，按规定开展审查，申请材料齐全完备的，一般在7个工作日内完成审批。
开设收款账户 签订政府采购合同	中小微企业按照融资服务机构要求，开设收款账户，并在中标（成交）通知书发出10日内签订政府采购合同（政府采购合同已签订的，需变更约定收款账户的，中小微企业向采购人申请，变更收款账户）。
政府采购合同备案	签订合同后2个工作日内完成备案；融资机构登陆焦作市电子化政府采购系统核对合同真实性。
融资服务机构放贷	融资服务机构确认合同的真实性后，5个工作日内完成放款。
合同资金支付及还贷	中小微企业按照合同约定履约，采购人及时开展履约验收，融资服务机构加强管理，及时锁定合同回款资金。

融资服务机构名单

名称	联系人	联系电话	地址
中国农业银行股份有限公司 焦作分行	薛国战	0391-2878039 13839109026	焦作市民主南路88 号
中国银行股份有限公司焦作分行	曹阳	0391-8825171 13839118160	焦作市丰收路159号
中国建设银行股份有限公司焦作 分行	李华莹	0391-3918471	焦作市建设东路152 号
中国邮政储蓄银行股份有限公司 焦作市分行	李天祥	0391-2981968 13523359082	焦作市丰收中路 2233号
焦作中旅银行股份有限公司	周建林	0391-2116963 15893053027	焦作市山阳区迎宾 路1号
中信银行股份有限公司焦作分行	周江江	17639185001	焦作市塔南路1736 号嘉隆国际中心
中国光大银行股份有限公司焦作 分行	王海宾	0391-8787996 13598534626	焦作市塔南路1736 号
中原银行股份有限公司焦作分行	赵伟	0391-8796520 15738533033	焦作市解放区人民 路479号
广发银行股份有限公司焦作分行	张嘉强	0391-8653785 13203910032	焦作市塔南路1736 号嘉隆金融中心

备注：融资服务机构名单和人员联系方式会随时变化。具体情况可登录“焦作市政府采购网”政府采购合同融资平台查询。

优化和提升政府采购政策

1. 全面取消采购文件费用和投标保证金费用。
2. 免收履约保证金。确因项目需要的，应以保函等非现金形式收取，比例不得超过合同金额的3%，并按约定的时间和条件退还。
3. 评标结果确认时限。自评标(评审)结束后应2个工作日内确定中标(成交)供应商，1个工作日内公告结果，同时发送中标(成交)通知书。
4. 合同签订时限。自中标(成交)通知书发出之日起10日内，按照采购文件和投标(响应性)文件确定的事项签订政府采购合同。
5. 合同公告和备案时限。自合同签订之日起2个工作日内。
6. 项目验收。自收到供应商项目验收建议之日起5个工作日内组织验收；验收结束后2个工作日内出具《验收报告》，并在焦作市政府采购网公告验收结果。
7. 资金支付。按照合同约定的条件及时支付资金，不得因机构变更、人员更替、政策调整等原因拒绝或延迟资金支付。

在政府采购活动中，若发现采购人或采购代理机构未按以上政策执行的，可向监督部门举报反映。

监督单位：沁阳市政府采购服务中心

监督电话：0391-5637651

电子邮箱：qycgb@163.com

目录

第一章竞争性磋商公告

第二章供应商须知

第三章采购需求

第四章响应性文件内容及格式

第五章合同

第一章 竞争性磋商公告

沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目 竞争性磋商公告(不见面开标)

项目概况:

沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目的潜在投标人应在焦作市公共资源交易中心网站获取招标文件,并于2025年11月4日8时30分(北京时间)前提交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、采购编号:沁财磋商采购-2025-43
- 2、项目名称:沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目
- 3、采购方式:竞争性磋商
- 4、预算金额:643500.00元
最高限价:643500.00元

序号	包号	包名称	包预算 (元)	包最高限价 (元)	是否专门面向中小企业
1	沁公资采购 F2025-51号-1	沁阳市市场监督管理局2025 年食品抽样检测项目	643500.00	643500.00	是

5、采购需求(包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等)

5.1 按照2025年度食品安全抽检计划进行抽检,抽检1100批次,主要涉及食品生产加工、食品流通、餐饮服务、学校食堂等环节。(具体详见竞争性磋商文件)。

5.2 抽检时间(服务期限):1年;

5.3 质量标准:样品抽样、运输及贮存、检测方法、检测依据的法律法规和国家规定标准、判定原则与结论须符合最新国家食品安全监督抽检实施细则相关规定。

6、合同履行期限:1年

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人的资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购。促进中小企业和监狱企业发展扶持政策；政府强制采购节能产品强制采购，节能产品及环境标志产品优先采购；促进残疾人就业政府采购政策；

3、本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具有食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书；

3.2 提供沁阳市政府采购供应商资格信用承诺函(详见磋商文件格式)；

3.3 按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库(2016)125号)的要求，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝参与政府采购活动，同时对信用信息查询记录和证据进行打印存档。查询渠道：失信被执行人和重大税收违法失信主体(查询网址“信用中国”网站<https://www.creditchina.gov.cn/>、“中国执行信息公开网”网站<http://zxgk.court.gov.cn/>)、政府采购严重违法失信行为记录名单(查询网址“中国政府采购网”网站(<http://www.ccgp.gov.cn>))。(以采购人或采购代理机构提供磋商当日查询结果为准)；

三、获取采购文件

1. 时间：2025年10月23日至2025年10月29日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59(北京时间，法定节假日除外。)

2. 地点：焦作市公共资源交易中心网站

3. 方式：本项目采用网上获取竞争性磋商文件，凡有意参加供应商者，请登陆焦作市公共资源交易中心网站会员系统进行网上下载竞争性磋商文件；

4. 售价：0元

四、响应文件提交

1. 截止时间：2025年11月4日08时30分(北京时间)

2. 地点：焦作市公共资源交易中心网站会员系统。

五、响应文件的开启

1、时间：2025年11月4日08时30分(北京时间)

2、地点：沁阳市公共资源交易中心(沁阳市太行大道朱载堉文化艺术中心南配楼东幢)二楼开标室。

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》《焦作市政府采购网》《焦作市公共资源交易中心网》《沁阳市公共资源交易中心网》上发布。招标公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜

1. 按要求进行网上获取并下载竞争性磋商文件,凡未在规定时间内获取竞争性磋商文件者视为无效标。

2. 本项目采用“远程不见面”的开标方式。投标供应商无需到沁阳市公共资源交易中心现场参加开标会议,无需到达现场提交原件资料。投标供应商应当投标截止前,登录远程开标大厅,在线准时参加开标活动并进行文件解密、答疑澄清等。在规定时间内响应性文件未解密的投标供应商,视为放弃投标。

特别提醒:本项目采用不见面开标方式和全程电子化评标的方式进行,潜在投标供应商可提前在焦作市交易中心官网首页---下载中心---下载《焦作市电子招投标系统操作手册》和《焦作市公共资源交易平台不见面开标操作手册》、《响应性文件制作工作工具》等,查看操作说明,按要求进行响应性文件制作和上传等。为避免网络拥堵等不可控因素影响响应性文件的上传,请提前上传响应性文件,并在开标截止时间前登录不见面开标大厅进行签到,按要求解密响应性文件。因文件未及时上传导致投标失败的责任由投标供应商自行承担。具体要求详见磋商文件。技术支持请联系:平台统一技术服务电话为:400-998-0000、服务时间:周一至周日8:00-17:30。

八、凡对本次招标提出询问,请按照以下方式联系

1. 采购人信息

名称:沁阳市市场监督管理局

联系人:徐先生

联系方式:0391-5632738

地址：沁阳市建设北路32号

2. 采购代理机构信息

采购代理机构：河南卓桥工程管理有限公司

联系人：陈先生

联系电话：0391-2608288

地址：焦作市城乡一体化示范区中纬路55号斯达工业园1号楼E区9楼

3. 项目联系方式

项目联系人：徐先生

联系方式：0391-5632738

第二章 供应商须知

供应商须知前附表		
序号	条款	内容
1.	项目概况	1、项目名称：沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目 2、服务地点：沁阳市 3、合同履行期限：1年 4、质量要求：样品抽样、运输及贮存、检测方法、检测依据的法律法规和国家规定标准、判定原则与结论须符合最新国家食品安全监督抽检实施细则相关规定。 5、资金来源：财政资金 6、采购人：沁阳市市场监督管理局 7、代理机构：河南卓桥工程管理有限公司
2.	对供应商的资格要求	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购。促进中小企业和监狱企业发展扶持政策；政府强制采购节能产品强制采购，节能产品及环境标志产品优先采购；促进残疾人就业政府采购政策； 3、本项目的特定资格要求： 3.1 供应商须具有食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书； 3.2 提供沁阳市政府采购供应商资格信用承诺函（详见磋商文件格式）； 3.3 按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝参与政府采购活动，同时对信用信息查询记录和证据进行打印存档。查询渠道：失信被执行人和重大税收违法失信主体（查询网址“信用中国”网站https://www.creditchina.gov.cn/、“中国执行信息公开网”网站http://zxgk.court.gov.cn/）、政府采购严重违法失信行为记录名单（查询网址“中国政府采购网”网站（http://www.ccgp.gov.cn）。（以采购人或采购代理机构提供磋商当日查询结果为准）；
3.	报价费用	无论报价和磋商的过程和结果如何，供应商自行承担所有与参加报名及磋商有关活动的全部费用；
4.	响应文件语言	中文

5.	报价货币	人民币
6.	报价范围及说明	供应商所报总价应包括其履行本项目合同（如果成交）所需的所有费用，包括所投入的全部人工成本、管理费、利润、税金等全部费用。
7.	响应文件有效期	自竞争性磋商开始之日起60天
8.	响应文件的组成	供应商应按本磋商文件规定的格式，填写并提供相关文件或资料，本磋商文件第四章要求的文件和资料也须一并提供。供应商还可根据自己的理解，提供其他必要的技术响应资料及附件。
9.	响应文件封面要求	列明项目名称、本磋商文件采购编号、项目编号、供应商名称
10.	响应文件份数要求	上传加密的电子响应性文件一份；
11.	签字或盖章要求	电子响应性文件是经过加密的电子响应性文件上传件；所有要求供应商加盖公章的地方都应加盖供应商单位的企业CA签章；所有要求法定代表人签字的地方可以用法定代表人个人CA印章或手写签字的扫描件；所有要求其委托代理人签字的地方可以用授权委托人手写签字的扫描件，按磋商文件要求签字、盖章。
12.	响应文件密封和提交	本项目为不见面开标，加密电子响应性文件须在响应性文件提交截止时间前通过“焦作市公共资源交易中心(https://ggzy.jiaozuo.gov.cn)”网站-交易平台加密上传。除电子响应性文件外，磋商时不再接受任何纸质文件、资料等。 2、未在响应性文件提交截止时间前完成上传加密的电子响应性文件视为逾期送达。逾期上传或未按规定方式上传加密的电子响应性文件，投标无效。
13.	竞争性磋商文件的澄清	澄清或修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在提交响应文件截止时间至少5日前。
14.	响应文件递交截止时间	详见采购公告
15.	响应文件递交地点	加密电子响应性文件须在响应性文件提交截止时间前通过“焦作市公共资源交易中心(https://ggzy.jiaozuo.gov.cn)”网站-交易平台加密上传。
16.	磋商会时间	详见采购公告

17.	磋商程序和内容	详见磋商文件第二章
18.	授予合同	采购人根据磋商小组的推荐意见，确定成交供应商。采购代理机构向成交供应商发出成交通知书。
19.	签订合同	1. 接到成交通知书10天内，成交供应商应与采购人签订采购合同。 2、本磋商文件、响应文件及磋商、评审过程中有关澄清、承诺文件的内容，将作为签订合同的主要内容。
20.	付款方式	每季度检验工作完成后，按季度实际检测量，进行结算。
21.	代理服务费	1. 参照河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》的通知（豫招协【2023】002 号）规定，由成交人支付。 2. 交纳时间：领取《成交通知书》时交纳。
22.	备注	采购人、代理机构将在采购合同签订前对中标供应商的资格材料和客观得分材料（如业绩合同、人员证书等）进行复核，请中标供应商准备好相关材料原件，在中标公告发布后2个工作日内联系采购代理机构完成原件核验。如核验过程中发现材料存在问题的，采购人、代理机构将报告监管部门进行处理。
23.	本项目是否专门面向中小企业采购：是。	
24.	重要提醒： 为打击围标串标、哄抬标价等违法违规行为，对于中标价的节约资金率低于5%的政府采购项目，作为重点监测对象，报市纪检监察部门和招投标行政监督部门，如发现存在围标串标、哄抬标价等嫌疑或线索的，由市纪检监察部门和招投标行政监督部门严肃查处。	
25.	采购预算为人民币643500.00元。	
26.	本磋商文件的最终解释权属于采购人。	

一、总则

1. 适用范围

1.1 本竞争性磋商文件仅适用于本次竞争性磋商公告中所述项目。

2. 定义

2.1 “采购代理机构”：河南卓桥工程管理有限公司

2.2 “采购人”：沁阳市市场监督管理局

2.3 “供应商”系指按竞争性磋商文件规定取得竞争性磋商文件并参加竞争性磋商活动的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “供应商代表”系指代表供应商参加本次竞争性磋商活动的供应商的法定代表人或其委托代理人。

2.5 “服务”指竞争性磋商文件中所述的相关服务。

2.6 “法定代表人”系指法人单位(企业)法人营业执照(或事业法人登记证书)上注明的法定代表人；如为其他组织或个体经营者参加竞争性磋商会的，指营业执照上注明的负责人或经营者。

2.7 “重大违法记录”系指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

2.8 “不具备良好的商业信誉”是指：

(1)有重大违法记录的(满三年的除外)；

(2)被各级财政部门列入政府采购严重违法失信行为信息记录的(期限已满的除外)；

(3)被各级政府采购监督管理部门禁止在一定期限内参加政府采购活动等处罚的(期限已满的除外)；

(4)被各级法院列入失信名单的(已依法解除的除外)；

(5)不符合《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库〔2016〕125号)相关规定的；

(6)法律法规规定的其他情形。

3. 采购预算

3.1 本次采购预算为人民币643500.00元。

投标报价不得高于采购预算价，否则做废标处理。

4. 合格的供应商

4.1 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- 4.1.1具有独立承担民事责任的能力;
- 4.1.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;
- 4.1.3具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;
- 4.1.4有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
- 4.1.5参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;
- 4.1.6法律、行政法规规定的其他条件;
- 4.2符合本竞争性磋商文件规定的供应商资格要求及项目要求的其它条件,并按照要求提供相关证明材料;
- 4.3供应商应遵守国家法律、法规和采购代理机构有关竞争性磋商的规定。

注:单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得参加同一合同项下的政府采购活动。

5. 竞争性磋商费用

5.1无论竞争性磋商结果如何,供应商均应自行承担所有与竞争性磋商活动有关的全部费用。无论磋商结果如何,采购人和采购代理机构均无向磋商对象解释其成交或未成交原因的义务。

6. 竞争性磋商文件的约束力

6.1供应商一旦参加竞争性磋商会,即被认为接受了本竞争性磋商文件中的所有条款和规定。

6.2供应商如认为本竞争性磋商文件含有倾向性或排斥潜在供应商的条款而使自己的权益受到损害的,请以书面形式向采购人提出;否则,将视为对本竞争性磋商文件要求无任何异议,并不得因此在竞争性磋商会开始后提出任何异议。

6.3本竞争性磋商文件由采购人负责解释。

二、竞争性磋商文件

7. 竞争性磋商文件的组成

7.1竞争性磋商文件是用以阐明的采购需求、采购程序和合同格式等的规范性文件。竞争性磋商文件主要由以下部分组成:

- (1)竞争性磋商公告;
- (2)供应商须知;
- (3)采购需求;

(4) 响应性文件内容及格式；

(5) 合同主要条款(参考)。

7.2 供应商收到竞争性磋商文件后，应仔细检查竞争性磋商文件是否齐全、是否有表述不明确或缺(错、重)字等问题。供应商发现任何页数和附件数量的遗缺，任何数字或词汇模糊不清，任何词义含混不清的情形，应立即与采购人或采购代理机构联系解决。如果供应商因未按上述提出要求而造成不良后果的，采购人不承担任何责任。

7.3 供应商被视为充分熟悉本采购项目所在地的与履行合同有关的各种情况，包括自然环境、气候条件、施工现场及周边环境、劳动力及公用设施等，本竞争性磋商文件不再对上述情况进行描述。

7.4 供应商必须详阅竞争性磋商文件的所有条款、文件及表格格式等。供应商若未按竞争性磋商文件的要求和规范编制、提交响应性文件，将有可能导致响应性文件被拒绝接受或被视为无效。

8. 竞争性磋商文件的澄清与修改

8.1 提交(接收)响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或修改的内容作为竞争性磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购机构将在提交响应文件截止时间至少5日前，通过电子交易平台(或以更正、变更公告的方式)发布，不足5日的，采购人、采购机构顺延提交(接收)响应文件截止时间。

三、响应性文件的编制

9. 要求

9.1 供应商登录“焦作市公共资源交易中心”网站，按要求下载“新点投标文件制作软件”。

9.2 供应商凭CA锁登录，并按网上提示自行下载竞争性磋商文件。使用“新点响应性文件制作软件”按要求制作电子响应性文件。供应商在制作电子响应性文件时，应按要求进行电子签章。供应商编辑电子响应性文件时，根据竞争性磋商文件要求用法定代表人CA锁和企业CA锁进行签章制作；最后一步生成电子响应文件时，只能用本单位的企业CA锁。

9.3加密的电子响应性文件为“焦作市公共资源交易中心”网站提供的“新点响应性文件制作软件”制作生成的加密版响应性文件。未加密的电子响应性文件应与加密的电子响应性文件为同时生成的版本。

9.4响应性文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应性文件内，严格按照本项目响应性文件所有格式如实填写(不涉及的内容除外)，不应存在漏项或缺项，否则将存在响应性文件被否决的风险。

9.5响应文件所附证明材料应按照竞争性磋商文件要求提供，尺寸和清晰度应该能够在电脑上被阅读、识别和判断；若供应商未按要求提供证明材料或提供不清晰的扫描件(或照片)的，磋商小组有权认定其响应文件未对竞争性磋商文件有关要求响应，涉及资格审查性或符合性审查的将不予通过。

9.6供应商可按本竞争性磋商文件规定的格式编制响应性文件。除了响应性文件封面以外，每个页面都要在明显位置编制页码，字迹需清晰可认，响应性文件的目录需编序。响应性文件内容不完整、编排混乱导致被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由供应商负责。

9.7响应文件未按要求签字或加盖公章的视为无效文件。本采购文件所表述(指定)的公章是指法人(供应商)行政公章，不包括专用章。

9.8响应性文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正供应商造成的必须修改的错误进行的。有改动时，修改处应由供应商代表签署证明或加盖公章，但非供应商出具的材料，供应商改动无效。

10. 响应性文件的语言及度量衡

10.1响应性文件以及供应商与采购机构之间的所有书面往来都应用简体中文书写。

10.2供应商提供已印刷好的产品资料如产品样本、说明书等可以用其他语言，但在解释响应性文件时，以译文为准。

10.3关于计量单位，竞争性磋商文件已有明确规定的，使用竞争性磋商文件规定的计量单位；竞争性磋商文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位。

10.4本竞争性磋商文件所表述的时间均为北京时间。

11. 响应性文件的组成

11.1响应性文件由资格性证明材料、符合性证明材料、其他材料三部分组成。具体内容和格式见竞争性磋商文件第四章。

12. 响应性文件格式

12.1 供应商应按照竞争性磋商文件提供的格式编写响应性文件，不得缺少、留空或私自更改任何竞争性磋商文件要求填写的表格或提交的资料。竞争性磋商文件提供格式的按格式填列，未提供格式的可自行拟定。

13. 竞争性磋商报价

13.1 报价包括所投入的全部人工成本、管理费、利润、税金等全部费用。

13.2 响应性文件中的报价并非最终报价，在竞争性磋商结束后由供应商再提交最终报价。

13.3 采购人不接受有选择的报价。

13.4 最终报价不得超过采购预算。

13.5 报价均须以人民币为计算单位。

13.6 本项目的所有报价均不再公开唱价。

13.7 对小型或微型企业投标的扶持：（如有）

13.7.1 本项目专门面向中小企业采购(监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业)；

13.7.2 促进中小企业发展扶持政策：

中小企业认定：本文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。

投标供应商当按照规定出具《中小企业声明函》，否则不享受相关扶持政策；按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》有关规定，中小企业的标准为：

提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物，不包括提供或使用大型企业注册商标的货物；

本规定所称中小企业划分标准，是指国务院有关部门根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标制定的中小企业划型标准(工信部联企业[2011]300号)；

小型、微型企业提供有中型企业制造的货物的，视同为中型企业；小型、微型、中型企业提供有大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

13.7.3根据财库〔2014〕68号《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业视同小微企业。提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件(响应文件中附扫描件)，不再提供《中小企业声明函》，投标供应商出具的监狱企业证明文件如有虚假，其成交资格将被取消，并根据相关规定进行处罚。

13.7.4根据财库〔2017〕141号《财政部、民政部、中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》残疾人福利性单位视同小型、微型企业，残疾人福利性单位在参加政府采购活动时提供《残疾人福利性单位声明函》，不再提供《中小企业声明函》，投标供应商在《残疾人福利性单位声明函》中的承诺如有虚假，其成交资格将被取消，并根据相关规定进行处罚。

13.7.5采购人根据投标供应商提供的《中小企业声明函》认定该投标供应商是否属于中小企业，监狱企业和残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

14. 响应性文件有效期

14.1响应性文件有效期为自竞争性磋商会开始之日起60天，有效期短于此规定的响应性文件将被视为无效。

14.2特殊情况下，采购代理机构可于响应性文件有效期满之前书面要求供应商同意延长有效期，供应商应在采购代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。供应商可以拒绝上述要求。供应商答复不明确或逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。

15. 响应性文件的签署、盖章

15.1供应商可按本竞争性磋商文件规定的格式编制响应性文件。除了响应性文件封面以外，字迹需清晰可认，响应性文件的目录需编序。响应性文件内容不完整、编排混乱导致被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由供应商负责。

15.2响应文件未按要求签字或加盖公章的视为无效文件。本采购文件所表述(指定)的公章是指法人(供应商)行政公章，不包括专用章。

15.3响应性文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正供应商造成的必须修改的错误进行的。有改动时，修改处应由供应商代表签署证明或加盖公章，但非供应商出具的材料，供应商改动无效。

15.4供应商提交的资料应证明其满足竞争性磋商文件要求，该文件可以是文字资料、图纸和数据，以及拟提供服务的详细描述等资料。

四、响应性文件的递交

16. 响应性文件的密封和标记

16.1 本项目为不见面开标，加密电子响应性文件须在响应性文件提交截止时间前通过“焦作市公共资源交易中心(<https://ggzy.jiaozuo.gov.cn/>)”网站-交易平台加密上传。除电子响应性文件外，磋商时不再接受任何纸质文件、资料等。

17. 响应性文件的递交

17.1 本项目为不见面开标，加密电子响应性文件须在响应性文件提交截止时间前通过“焦作市公共资源交易中心(<https://ggzy.jiaozuo.gov.cn/>)”网站-交易平台加密上传。除电子响应性文件外，磋商时不再接受任何纸质文件、资料等。

17.2 未在响应性文件提交截止时间前完成上传加密的电子响应性文件视为逾期送达。逾期上传或未按规定方式上传加密的电子响应性文件，投标无效。

17.3 若采购代理机构推迟了响应性文件接收截止时间，采购代理机构和供应商受响应性文件接收截止时间制约的所有权利和义务均应以新的截止时间为准。

18. 响应性文件的修改和撤回

18.1 供应商在提交响应文件后可对其响应文件进行修改、撤回，但需要在响应文件提交截止时间前重新上传响应文件。

18.2 供应商在响应文件提交截止时间后不得修改、撤回响应文件。供应商在响应文件提交截止时间后修改响应文件的，将被拒绝接受。

18.3 供应商有下列情形之一的，采购代理机构将拒绝接受其响应性文件：

18.3.1 在竞争性磋商文件规定的响应性文件接收截止时间之后递交响应性文件的；

18.3.2 响应性文件未按竞争性磋商文件规定签署、盖章的；

18.3.3 未获取竞争性磋商文件参加竞争性磋商的；

18.3.4 一个供应商不止提交一套响应文件的。

五、磋商会及竞争性磋商

19. 磋商会

19.1 本项目采用远程不见面开标的模式。

采购人在竞争性磋商文件中规定的时间和地点开标。不见面开标大厅网址(<https://ggzy.jiaozuo.gov.cn/BidOpeningHall/bidhall/default/login>)供应商无需到沁阳市公共资源交易中心现场参加磋商会，无需到达现场提交原件资料。

供应商应当响应性文件接收截止时间前，登录不见面开标大厅系统，在线准时参加磋商活动并进行文件解密，开标结束后，在焦作市公共资源交易平台进行交易主体登录，在线参加答疑澄清、最终报价等。在规定时间内响应性文件未解密的供应商，视为退出磋商。

供应商应在磋商会当天及时关注本单位的情况，如遇问题，请拨打平台统一技术服务电话为：400-998-0000，服务QQ:4008503300。

19.2 磋商会程序：

- (1) 公布在递交响应性文件截止时间前递交响应性文件的供应商名称；
- (2) 供应商在不见面开标大厅对已递交的电子响应性文件在规定时间内进行解密；
- (3) 批量导入文件；
- (4) 代理机构将通过不见面开标大厅公布磋商项目名称、供应商名称及其他内容，并记录在案；
- (5) 供应商对开标过程进行无异议确认；
- (6) 采购人代表、监督人等有关人员按具体现场系统情况在开标记录上签字确认；
- (7) 开标结束。
- (8) 磋商小组对已通过资格性、符合性审查的供应商发起最终报价邀请；
- (9) 供应商在规定时间内通过焦作市公共资源交易平台进行最终报价。

19.3 供应商应认真学习《投标单位操作手册》，根据手册要求做好不见面磋商的准备工作，否则由此引起的未能解密、解密失败或解密超时的将被拒绝。

19.4 供应商应在解密时间内插入单位CA锁，输入密码，进行解密。

19.5 采购人及采购代理机构在磋商文件规定的时间及地点组织磋商会。供应商无需到达磋商会现场，但在磋商会期间，供应商的法定代表人或其授权委托人应参与远程交互，中途不得更换，在解密文件、澄清、答疑、传送文件、最终报价等特殊情况下需要交互时，供应商一端参与交互的人员将均被视为是

供应商的法定代表人或其授权委托人，供应商不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口抵赖推脱，供应商自行承担随意更换人员或未按要求参与交互所导致的一切后果。供应商超时交互，由此产生的不利于供应商的评审风险由供应商自行承担。

19.6 供应商出现下列情况之一者为废标，取消参加磋商资格：

(1) 未按规定在响应性文件接收截止时间前递交电子响应性文件(加密版)的；

(2) 磋商会时，因供应商自身原因而导致电子响应性文件无法导入“全国公共资源交易平台(河南省·焦作市)”(<https://ggzy.jiaozuo.gov.cn>)—“焦作市电子招投标交易平台”电子开标、评标系统的。

19.7 开标异议

供应商对磋商会提出异议的，应当在磋商会现场提出(语音异议、文字异议)，采购人当场作出答复，并制作记录。

19.8 开标异常处理

当出现以下情况时，应对未开标的项目中止电子开标，对原有资料及信息作出妥善保密处理，并在恢复正常后及时安排时间开标：

- (1) 系统服务器发生故障，无法访问或无法使用系统；
- (2) 系统的软件或数据库出现错误，不能进行正常操作；
- (3) 系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；
- (4) 出现断电事故且短时间内无法恢复供电；
- (5) 其他无法保证磋商会过程正常进行的情形。

20. 组建竞争性磋商小组

20.1 采购人根据采购项目的特点依法组建竞争性磋商小组。

20.2 竞争性磋商小组由采购人代表和有关技术、经济方面的专家共3人组成，其中有关技术、经济方面的专家不得少于磋商小组总人数的三分之二。竞争性磋商小组确认竞争性磋商文件，并负责具体评审事务，根据有关法律法规和竞争性磋商文件规定的评审程序，按照评审方法及评审标准独立履行竞争性磋商小组职责。

21. 资格性和符合性审查

21.1 资格性检查。竞争性磋商小组依据有关法律法规和竞争性磋商文件的规定，对响应性文件中资质证明等进行审查，审查每个供应商提交的资质证明材料是否齐全、完整、合法、有效。

21.1.1 资格性审查的内容包括：

竞争性磋商文件规定的供应商资格条件。

21.2 符合性检查。对资格性审查合格的供应商的响应性文件，依据竞争性磋商文件的规定，从响应性文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度，审查响应性文件是否对竞争性磋商文件的实质性要求作出了响应。

21.2.1 符合性审查的内容包括：

(1) 响应性文件的有效性(签署情况等)；

(2) 响应性文件的完整性(响应内容等)；

(3) 对竞争性磋商文件的响应程度(是否存在重大负偏离等)。

以上资格性审查和符合性审查的内容只要有一条不满足，则响应性文件无效，将不进入竞争性磋商程序。

注意事项：资格性、符合性证明材料见竞争性磋商文件第四章规定。

21.3 实质性响应的响应性文件是指与竞争性磋商文件的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离；重大负偏离的认定须经竞争性磋商小组三分之二以上同意。

21.4 重大偏离系指供应商货物的技术指标、数量和交货期限等明显不能满足竞争性磋商文件的要求，或者实质上与竞争性磋商文件不一致，而且限制了采购单位的权利或供应商的义务，纠正这些偏离将对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。

21.5 如果响应性文件实质上没有响应竞争性磋商文件的要求，将作为无效处理，供应商不得再对响应性文件进行任何修正从而使其响应性文件成为实质上响应的文件；

21.6 竞争性磋商小组审定响应性文件的响应性只根据响应性文件本身的内容而不寻求外部证据。

21.7 凡有下列情况之一的，其响应性文件也被视为未实质性响应竞争性磋商文件，按照无效处理(不再参加竞争性磋商)：

21.7.1 响应性文件制作机器码一致的；

21.7.2 未按竞争性磋商文件规定要求签署、盖章的；

21.7.3资格证明文件不全的，或不符合竞争性磋商文件中规定的资格要求的；

21.7.4不符合竞争性磋商文件规定的实质性要求的；

21.7.5响应性文件内容不齐全或内容虚假的；

21.7.6响应性文件的实质性内容未使用中文表述；

21.7.7响应性文件的内容修改处未按规定签名或盖章的；

21.7.8违反法律、行政法规、竞争性磋商文件规定的其他情形的。

21.8在评审过程中，竞争性磋商小组发现供应商有下列情形之一的，视为供应商相互串通，按照无效处理并依据法律、法规追究其相关责任。具体表现形式如下：

21.8.1不同供应商的响应性文件互相混装的；

21.8.2不同供应商授权同一人作为供应商委托代理人的；

21.8.3不同供应商的响应性文件载明的项目管理成员为同一人的；

21.8.4有证据证明供应商与采购人、采购机构或者其他供应商串通的其他情形

21.8.5竞争性磋商小组认定的其他串通情形。

22. 响应性文件的澄清

22.1竞争性磋商小组在对响应性文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应性文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应性文件的范围或者改变响应性文件的实质性内容。

22.2竞争性磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其委托代理人签字或者加盖公章。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

22.3供应商拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在竞争性磋商小组规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，其响应性文件将被作为无效处理。

22.4供应商的书面澄清材料作为响应性文件的补充。

22.5竞争性磋商小组不得接受供应商主动提出的澄清和解释。

22.6并非每个供应商都将被询问、澄清。

23. 竞争性磋商

23.1 资格性审查和符合性审查合格的供应商，将进入本次竞争性磋商程序。

23.2 竞争性磋商将按照供应商的签到顺序进行。

23.3 磋商内容包括：

23.3.1 按照竞争性磋商文件中商务部分的内容，对照供应商提交的响应文件逐一进行比较各项指标和要求。

23.3.2 按照竞争性磋商文件中技术部分的内容，对照供应商提交的响应文件逐一进行比较各项指标和要求。

23.3.3 按照竞争性磋商文件中合同条款部分的内容，对照供应商提交的响应文件逐一进行比较各项指标和要求。

23.3.4 在磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。磋商结束后，磋商小组可以要求所有参加磋商的供应商在规定时间内进行最终报价（各供应商应对其磋商代表进行相应授权，并做好在当天规定时间内完成有关澄清、磋商和最终报价的准备工作）。

23.4 在竞争性磋商过程中，竞争性磋商小组可以根据竞争性磋商文件和竞争性磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动竞争性磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确定。

23.4.1 对竞争性磋商文件作出实质性变动是竞争性磋商文件的有效组成部分，竞争性磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加竞争性磋商的供应商。

23.4.2 供应商应当按照竞争性磋商文件的变动情况和竞争性磋商小组的要求重新提交响应性文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。

23.5 本次竞争性磋商进行2轮次报价，但应给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。响应性文件中报价为第一轮次报价，以后轮次报价不得高于上一轮次报价（除竞争性磋商文件有实质性变动外），否则将被视为未实质性响应竞争性磋商文件。供应商应当对竞争性磋商的每轮次报价在焦作市公共资源交易平台进行确认，在规定的时限内递交给竞争性磋商小组，竞争性磋商报价以供应商的最后一轮次报价为准。

23.6 竞争性磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最终报价，提交最终报价的供应商不得少于3家，未在规定时间内

提交最终报价的视为自动退出磋商，竞争性磋商报价以供应商的最终报价为准。

23.7磋商小组在磋商过程中，如果认为最终报价最低的供应商报价明显不合理、降低质量、不能诚实履约或其他特殊情形的，应当通知其限期作出书面说明并提供相关证明材料；供应商未在规定的期限内作出合理说明并提供相关证明材料的，视为自动放弃成交候选供应商资格。

23.8已提交响应性文件的供应商，在提交最终报价之前，可以根据竞争性磋商情况退出竞争性磋商。

六、评定标准

24. 竞争性磋商过程及保密原则

24.1 经磋商确定最终采购需求和提交最终报价的供应商后，磋商小组采用综合评分法对提交最终报价的供应商的响应文件和最终报价进行综合评分。

24.2 对通过资格性审查和符合性审查的响应文件，本项目采用综合评分法，总分为100分。

24.3 评分标准和内容

初步评审办法

评审因素		评审标准
资格评审标准	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	符合沁阳市政府采购供应商资格信用承诺函要求
	资质	供应商须具有食品检验机构资质认定证书或检验检测机构资质认定证书
	信用信息查询截图	按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库〔2016〕125号)的要求,根据开标当日“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)的信息,对列入失信被执行人、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供应商,拒绝参与政府采购活动,同时对信用信息查询记录和证据进行打印存档。由采购代理机构提供查询结果。
	符合专门面向中小企业要求	提供中小企业声明函
符合性评审标准	投标函签字盖章	加盖单位公章并有法定代表人或其委托代理人签字或盖章
	投标文件格式	基本符合第四章“响应文件内容及格式”的要求
	服务内容	符合第三章采购需求内容的规定
	服务期	1年
	质量	样品抽样、运输及贮存、检测方法、检测依据的法律法规和国家规定标准、判定原则与结论须符合最新国家食品安全监督抽检实施细则相关规定。
	响应文件有效期	符合自竞争性磋商会开始之日起60天的规定
	其他内容	符合竞争性磋商文件的相关规定。

详细评审

序号	条款内容		内容及分值
2.2.1	分值组成 (总分100分)		磋商报价：30分 综合部分：50分 技术部分：20分
2.2.2	基准价		即满足磋商文件要求且价格最低的报价为评标基准价
2.2.3	磋商报价(30分)		价格分采用低价优先法计算，满足磋商文件要求且最终报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分30分。其他响应人的价格分统一按照下列公式计算：磋商报价得分 = (磋商基准价/最后磋商报价) × 30 注：本项目专门面向中小企业采购，不再进行价格扣除。
2.2.4	综合部分 (50分)	资质荣誉 (6分)	1. 通过CNAS食品领域认定的，得2分（提供认可证书扫描件） 2. 供应商具有CATL证书的，得1分（提供证书扫描件） 3. 投标人具有质量管理体系证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全体系认证证书每个得1分，满分3分。（提供有效期内的证书扫描件）
		检测仪器及抽样设备 (10分)	供应商应至少具备以下主要检验设备：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（超高效液相色谱仪）、LC/MS/MS（液相色谱/串联质谱联用仪）、ICP-MS电感耦合等离子体质谱仪、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、UV（紫外分光光度计）、AFS（原子荧光分光光度计）、微波消解仪（或同功能设备）等检验设备。 每提供一项得1分，每台须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、购进票据、校准证书，最多得10分。
		拟投入人员情况 (10分)	1、项目负责人：具有食品检测相关专业正高级职称，得2分； 2、主要技术人员：具有食品检测相关专业高级职称（含副高）的，每1人得1分，满分3分； 3、一线检测人员：在本单位从事一线食品检测岗位的工作人员，具有食品检测相关专业中级技术职称及以上的，每1人得0.5分，满分5分； （提供本单位连续 1 年缴纳社保证明、职称证书扫描件为评分依据。）
		抽样车辆、取证设备情况 (10分)	1、供应商具有食品采样车辆的，每辆得1分，共5分； 2、供应商具有冷藏车的，得2分； 3、供应商具有现场采集摄像信息执法仪的，每台得1分，共3分。 注：以上合计最高得10分，以提供的设备照片及租赁合同、购置合同或购置发票等相关证明材料为评分依据。
		业绩 (6分)	2022年1月1日至今，供应商承担过市级及以上政府食品安全监管部门委托的食品安全监督抽检或风险监测的工作的，每提供1个业绩证明得3分，本项最高得6分。 注：投标文件须提供服务合同、中标通知书和政府采购网

			站公布的中标公告，否则不得分。
		场地 (8分)	1、供应商具有满足本项目适用的独立实验室，场地面积≥2000m²得1分，每增加1000m²加1分，本项最高得4分； 2、供应商具有有机、无机前处理、理化检验、微生物检验、仪器分析等格局合理的功能分区，得2分（响应性文件中附场地所有权证明或租赁合同扫描件、场地平面图、分区说明及现场照片，否则不得分） 3、供应商应设有专用的常温样品库和冷库，其中冷库体积在400m³（含）以上得2分，400m³以下得1分，没有不得分； （须提供冷库平面设计图、施工合同、发票扫描件及现场照片）。
响应文件附以上评审涉及的相关证件扫描件，未提供的不得分，资质虚报者本项为0分。			
2.2.4	技术部分 (20分)	1、项目 实施方案 (3分)	根据本项目采购需求及抽检分离要求，针对性提出项目实施方案，包括工作思路、方法及相关重点难点及应对措施，以及总体抽检计划安排（包括工作进度安排，具体抽检工作全过程流程，具体实施及时效控制，人力物力的投入分配等）。 （1）方案完整具体、切实可行，能满足采购需求，有利于项目实施的得3分； （2）方案较为完整可行，基本符合采购需求的得2分； （3）方案简单不全，存在明显缺陷遗漏的得1分； （4）未提供的不得分。
		2、样品 送检交 接方案 (3分)	根据抽检分离要求，提出样品交接方式、交接地点、交接时间、交接流程、样品保存措施等；样品交接应能满足对抽检分离要求下样品交接的保存要求，即抽样方和检测方在本项目任务区域内具有自有或租赁的供样品临时存放的相关冷藏、冷冻设施设备存放点。存放地点要求具备较好的区域位置及交通便利性，方便样品及时安全交接（需提供存放点的设施设备的照片及场地租赁协议或自有房产证等）。 （1）方案内容全面详细，明确合理，各环节、步骤专业到位，可操作性强，样品临时存放条件能有效满足要求的得3分； （2）方案内容较完整，各环节、步骤基本到位，可操作，样品临时存放条件能基本满足要求的得2分； （3）方案内容较简单不全，明显不能满足交接要求的得1分； （4）未提供的不得分。
		3、质量 控制体 系和质 量保证 措施、 纠错措 施（3分 ）	供应商应具有完备的质量控制体系及质量保证措施、纠错措施，实验室内部具有全过程检测控制措施，能对本次抽检任务进行全过程控制。 （1）质控体系及措施完备，能充分保障检测质量及有效实现质控目标的得3分； （2）质控体系及措施较为完备，可基本保障检测质量及实现质控目标的得2分； （3）质控体系及措施简单不全，存在明显缺陷遗漏的得1分； （4）未提供的不得分。

		4、公司制度及管理办法（3分）	建立完善采样人员的培训、上岗、考核绩效等制度、管理办法，提高采样工作质量，确保食品质量问题发现率不低于本省平均水平。 （1）制度、管理办法内容完善具体、合理可行，针对性强，能较好提高采样人员素质、工作质量和工作积极性的得3分； （2）制度、管理办法比较完整、合理、可行，有利于提高采样人员素质、工作质量和工作积极性的得2分； （3）制度、管理办法简单不全，存在明显缺陷遗漏的得1分； （4）未提供的不得分。
		5. 提高检测过程食品质量问题检获率（3分）	就如何提高检测过程食品质量问题检获率进行分析，并针对性提出自己的解决思路及具体方法 （1）分析全面合理，准确到位，提出的解决思路及具体方法针对性强，切实有效可行，能较好提高问题检获率的得3分； （2）分析基本合理，提出的解决思路及具体方法比较有针对性、有效性和可行性，有利于提高问题检获率的得2分； （3）分析比较简单，提出的解决思路及具体方法缺乏针对性、有效性、可行性的得1分； （4）未提供的不得分。
		6. 服务承诺（3分）	供应商对服务期限、服务要求作出相应服务承诺，服务承诺科学完善且符合当地实际情况得3分，服务承诺内容较全面、具有可行性得2分，服务承诺不完善或不符合当地实际情况得1分；未提供不得分。
		7. 应急服务措施（2分）	根据供应商对本项目检测工作整个环节中会出现的意外事故，进行罗列并分析承诺，提出应急措施处理方案，措施方案符合当地实际情况得2分；措施方案有缺陷的得1分，未提供不得分。

供应商综合得分=磋商报价得分+综合部分得分+技术部分得分。

供应商的最终得分：

1. 在磋商小组完成对技术标、商务标和综合标的汇总后，评委打分的算术平均值，作为该供应商的最终得分。

2. 本办法计算过程中分值按四舍五入保留三位小数，结果按四舍五入保留两位小数。

备注：磋商文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，供应商如未按要求提交的，该项评分为0分。

(1)有效供应商的评审得分为所有评委所打分值的算术平均值，计分过程中按四舍五入的法则，最终结果取至小数点后2位。

(2)评标委员会最终确定评审得分最高的为成交供应商。

(3)评审得分一致时报价低的优先，评审得分且最终报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。

24.4磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐三名成交候选供应商，并编写评标报告。

24.5采购人应当从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

24.6若供应商的最终报价高于项目预算，磋商小组有权拒绝该报价。

24.7为保证成交结果的公正性，竞争性磋商期间直至授予供应商合同时，竞争性磋商小组成员不得与供应商私下交换意见。在竞争性磋商结束后，凡与竞争性磋商情况有接触的任何人不得将竞争性磋商情况扩散出竞争性磋商小组成员之外。

24.8在竞争性磋商期间，供应商不得向竞争性磋商小组成员询问其它供应商竞争性磋商情况，不得进行旨在影响成交结果的活动。

24.9在竞争性磋商期间，采购代理机构将有专门人员与供应商进行联络。

25. 竞争性磋商终止

25.1出现下列情形之一时，采购代理机构有权宣布竞争性磋商终止，并将理由通知所有供应商：

(1)因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

(2)出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3)在采购过程中符合竞争要求的供应商或者(最后)报价未超过采购预算(财政评审价格)的供应商不足3家的，但《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第二十五条规定的情形除外；

(4)在采购活动中因重大变故，采购任务取消的。

七、成交通知

26. 成交通知

26.1确定成交供应商后,采购代理机构将在公告发布的相同媒介上发布成交结果公告，同时向成交供应商发出成交通知书，成交通知书将作为签订合同的依据。

26.2成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。成交通知书发出后，采购人改变成交结果，或者成交供应商放弃成交，应当承担相应的法律责任。

八、合同授予

27. 签订合同及合同的执行

27.1 采购人、成交供应商在成交通知书发出之日起10日内，按照竞争性磋商文件确定的合同文本以及竞争性磋商文件要求等事项签订政府采购合同。

27.2 采购人不得向成交供应商提出超过竞争性磋商文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离竞争性磋商文件确定的合同文本以及竞争性磋商文件要求等实质性内容的协议。

27.3 竞争性磋商文件、竞争性磋商文件的修改文件、成交供应商的响应性文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订合同的组成部分，并与合同一并作为本竞争性磋商文件所列项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

27.4 成交供应商应在签订合同后7个工作日内向采购代理机构备案。

九、质疑处理

28. 质疑程序及处理

28.1 质疑供应商认为采购文件、采购过程、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

质疑供应商应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。

28.2 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。

28.3 潜在供应商已依法获取其可质疑的采购文件的，可以对该文件提出质疑。对采购文件提出质疑的，应当在获取采购文件或者采购文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提出质疑的日期；
- (7) 获取磋商文件的凭证；

(8) 以上资料一式二份(采购人、采购代理机构各执一份)。

28.4 供应商不得虚假质疑和恶意质疑，并对质疑内容的真实性承担责任。供应商或者其他利害关系人通过捏造事实、伪造证明材料等方式提出异议或投诉，阻碍招投标活动正常进行的，属于严重不良行为，采购代理机构将提请政府采购监管部门将其列入不良行为记录名单，依法予以处罚。

28.5 采购人应在收到符合上述条件的书面质疑后7个工作日内审查质疑事项，并作出答复，同时以书面形式(或网上公告方式)通知质疑供应商和其他相关权利人，但答复的内容不涉及商业秘密。

28.6 质疑处理遵循“谁过错谁负担”的原则，有过错的一方承担调查论证费用。

28.7 质疑联系事项：

(1) 质疑供应商应将质疑函分别送至采购人、采购代理机构(格式详见附件)

(2) 采购人信息

名称：沁阳市市场监督管理局

联系人：徐先生

联系方式：0391-5632738

地址：沁阳市建设北路32号

(3) 采购代理机构信息

采购代理机构：河南卓桥工程管理有限公司

联系人：陈先生

联系电话：15839151367/0391-2608288

地址：焦作市城乡一体化示范区中纬路55号斯达工业园1号楼E区9楼

28.8 质疑供应商对采购人的答复不满意以及采购人未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门投诉。

质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编： 联系人： 联系电话： 授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

磋商文件获取日期：

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

质疑函制作说明：

1. 投标供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑投标供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
6. 质疑投标供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑投标供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

第三章 采购需求

目录	类别	数量（批次）
1	食用农产品抽检任务	450
2	餐饮食品抽检任务	108
3	中小学、幼儿园食堂及其周边食品安全抽检任务	192
4	食品“三小”抽检任务	72
5	农村集体聚餐抽检任务	24
6	食品生产企业抽检任务	84
7	重点时段重要节日期间食品安全抽检任务	98
8	春秋季重点食品抽检任务	36
9	夏季重点食品抽检任务	36
合计		1100

沁阳市2025年食品安全抽检计划表

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	检验项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		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 、赭曲霉毒素A
		挂面	挂面	挂面	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		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 、赭曲霉毒素A
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘
				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
			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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群
				米粉制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群
				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
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				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
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				油茶籽油	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）

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	检验项目
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
		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）、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁

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	检验项目
				辣椒酱	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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	一般	铅（以Pb计）、罗丹明B、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
			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
				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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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
			味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	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）
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、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

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	检验项目
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、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、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	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）、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
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb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）、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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、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
			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）、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（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			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）、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、诱惑红）、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
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺

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	检验项目
6	饮料	饮料	其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	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
				饮用纯净水	较高	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	较高	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	一般	铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
6	饮料	饮料	茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌

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	检验项目
			其他饮料	其他饮料	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）、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）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			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）、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、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
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）、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）、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以Pb计）、无机砷（以As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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、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）、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅（以Pb计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、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
				食用菌罐头	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

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	检验项目
			其他罐头	其他罐头	一般	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
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
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）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）
				速冻面米熟制品	较高	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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		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、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、糖精钠（以糖精计）
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅（以Pb计）
				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
				薯粉类	一般	铅（以Pb计）
				其他薯类食品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群

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	检验项目
			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
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
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、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜
		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）
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		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）、安赛蜜
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、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）、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
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖

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	检验项目
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、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
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）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	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
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）
				腌渍食用菌	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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
17	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	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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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、诱惑红、喹啉黄）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			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、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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				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）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
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

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	检验项目
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	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
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
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以Pb计）、沙门氏菌
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
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、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）
				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）
				其他盐渍水产品	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）
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）、合成着色剂（诱惑红）
			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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

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	检验项目
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、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、菌落总数
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG ₂ +P+IG ₃ 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、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
			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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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
			粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌

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	检验项目
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、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
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
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、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（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				豆干、豆腐、豆皮等	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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			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
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			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、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

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	检验项目
28	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	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌
			婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				包子（自制）	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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻（自制）	高	铬（以Cr计）

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	检验项目
				熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品（自制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中Al计）
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	高	黄曲霉素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）
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、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、铝的残留量（干样品，以Al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	较高	极性组分、酸价（KOH）
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		除上述类别的餐饮食品			/	自定项目
30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以As计）含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以As计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	一般	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以SO ₄ 计）、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L溶液）、透明度（以100g/L溶液的透光率表示）、重金属（以Pb计）、砷（As）
				碳酸钠	一般	总碱量（以Na ₂ CO ₃ 计）（以干基计）、总碱量（以Na ₂ CO ₃ 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以NaCl计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）

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	检验项目
				碳酸氢钠	一般	总碱量（以NaHCO ₃ 计）、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物（以Cl计）、白度、砷（As）、重金属（以Pb计）
				焦糖色	一般	吸光度E ₄₉₀ (610nm)、氨氮（以N计）、二氧化硫（以SO ₂ 计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总硫（以S计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg计）
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值（以KOH计）、皂化值（以KOH计）、熔程、甘油和其他多元醇、铅（Pb）、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μm(100目)通过率、总砷（以As计）、重金属（以Pb计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价E ₄₉₀ (495±10) nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）
				红曲黄色素	一般	色价E ₄₉₀ (476±10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以As计）
			胶基	胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以As计）
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅（Pb）、总砷（以As计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	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、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				牛肉	高	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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				羊肉	高	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、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
31	畜禽肉及副产品		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、氯霉素、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、氯丙嗪
				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、环丙氨嗪

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	检验项目
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、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
				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
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、诺氟沙星、环丙氨嗪
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、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	葱	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、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、乙酰甲胺磷
				韭菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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
				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、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、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、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

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	检验项目
32	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	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
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食茭豌豆	较高	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷
				胡萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、
				姜	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
				萝卜	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				山药	较高	铅（以Pb计）、毒死蜱、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
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				淡水虾	高	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星
				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）、呋喃唑酮代谢物
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星

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	检验项目
				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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物
33	水产品		贝类	贝类	高	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）
			其他水产品	其他水产品	高	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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
34	水果类	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、三氯杀螨醇
				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、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
				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、克百威
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果
				桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪

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	检验项目
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果
				橄榄	较高	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷
34	水果类		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
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素
36	豆类	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
37	生干坚果与籽类食品	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）、二氧化硫残留量、吡虫啉
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺

2025年食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	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、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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）	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
	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）	亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、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、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、涕灭威	
		芋	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、铅（以Pb计）、三唑磷	
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉（以Cd计）、毒死蜱、六六六、克百威、铅（以Pb计）、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅（以Pb计）、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	
		茄子	镉（以Cd计）、噻虫胺	铅（以Pb计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
	水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
				胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、诺氟沙星	
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
	其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉（以Cd计） ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量） ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	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	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	备注
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	
		龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素B ₁ （重点品种：花生）	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、噻虫胺	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国家食品安全监督抽检实施细则（2025年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据GB19300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2025年监督抽检。

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

4. 可选项目选择原则：①金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。②可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763-2021、GB 2763.1-2022标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB 31650-2019、GB 31650.1-2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

5. 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、鱿鱼外的其他水产品，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。

6. 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。

项目要求:

- 1、服务期：1年
- 2、质量：合格；符合国家相关质量标准
- 3、付款方式：每季度检验工作完成后，按季度实际检测量，进行结算

第四章 响应性文件内容及格式

注：请供应商按照以下文件的要求格式、内容，制作响应性文件，并编制目录及页码，否则可能将影响对响应性文件的评价。

响应性文件内容

项目	项目及审核内容	格式
响应性文件的封皮及目录	响应性文件的封皮	格式1
	响应性文件的目录	格式2
资格性证明材料	沁阳市政府采购供应商资格信用承诺函	格式3
	其他资格要求(如有需提供)	自拟
	法定代表人身份证明书或授权委托书	格式4
	中小企业声明函(如是需提供)	格式11
	残疾人福利性单位声明函(如是需提供)	格式12
符合性证明材料	磋商函	格式5
	供应商公司基本情况简介	格式6
	反商业贿赂承诺书	格式7
	报价一览表	格式8
	投标承诺函	格式13
	竞争性磋商要求的必须提供的其他材料	自拟
其他材料	综合部分	自拟
	技术部分	自拟
	竞争性磋商文件要求的以及供应商认为有必要的其他资料	自拟

重要提示：

1. 供应商提供的证明材料，除需要供应商填报或有特殊说明外，均须提供该材料的扫描件。
2. 供应商在编制响应性文件时，对于给定格式的文件内容，必须按照给定的标准格式进行填报；对于没有给定标准格式的文件内容，可以由供应商自行设计。
3. 以上材料要求提供原件的，原件扫描件须编制于响应性文件内；要求提供扫描件的，扫描件编制于响应性文件内。法定代表人本人参加磋商的，不需提供授权委托书。
4. 以上有关材料原件因年检、换证等原因在评审时不能提供的，可以提供发证机关的书面证明材料，并编制于响应性文件内。

格式1

封皮

(项目名称)

响应性文件

(采购编号： 项目编号：)

供 应 商：_____(全称)_____(公章)

法定代表人或委托代理人：_____ (签字或盖章)

日 期：_____年_____月_____日

响应性文件目录

一、资格性证明材料

1. 1沁阳市供应商资格信用承诺函.....所在页码

1. 2法定代表人身份证明书或授权委托书.....所在页码

1. 3供应商认为有必要提供的能够证明其资格等的有关文件.....所在页码

.....

二、符合性证明材料

2. 1磋商函.....所在页码

2. 2供应商公司基本情况简介.....所在页码

2. 3反商业贿赂承诺书.....所在页码

2. 4报价一览表.....所在页码

2. 5投标承诺函.....所在页码

2. 6竞争性磋商要求的必须提供的其他材料.....所在页码

.....

三、其它材料

3. 1综合部分.....所在页码

3. 2技术部分所在页码

3. 3竞争性磋商文件要求的以及供应商认为有必要的其他资料.....所在页码

格式3

沁阳市政府采购供应商资格信用承诺函

致(采购人或采购代理机构):

供应商名称: _____

统一社会信用代码: _____

供应商地址: _____

我单位自愿参加本次政府采购活动,严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规,依法诚信经营,无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺,本单位符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件:

1. 我单位具有符合采购文件资格要求独立承担民事责任的能力。
2. 我单位具有符合采购文件资格要求的财务状况报告。
3. 我单位具有符合采购文件资格要求的依法缴纳税收和社会保障记录的良好记录。
4. 我单位具有符合采购文件资格要求履行合同所必需的设备和专业技术能力。
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。

若我单位承诺不实,自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

承诺供应商(全称并加盖公章): _____

法定代表人或委托代理人(签字或盖章): _____

日期: 年 月 日

注: 1. 供应商须在响应性文件中按此模板提供承诺函,未提供视为未实质性响应磋商文件要求,按无效投标处理。

2. 供应商的法定代表人(其他组织的为负责人)或者授权代表的签字或盖章应真实、有效,如由授权代表签字或盖章的,应提供“法定代表人授权书”。

法定代表人身份证明书

(法定代表人参加竞争性磋商的，出具此证明书)

_____同志，系我单位法定代表人，任_____ 职务。

特此证明。

附：联系地址：

联系电话：

(※附：法定代表人身份证双面复印件※)

供应商名称（公章）：

年 月 日

授权委托书

(委托代理人参加竞争性磋商的，出具此证明书)

委托人授权_____ (被委托人的姓名、职务) 为委托人的委托代理人，代表本公司参加贵司组织的_____项目(采购编号_____)招标活动，全权代表本公司处理谈判过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参与磋商、签约等。被授权人在磋商过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，本公司均予以认可并对此承担责任。被授权人无转委权。特此授权。

本授权书于_____年____月____日签字生效，特此声明。

委托人：_____ (公章)

被委托人(签字或盖章)：

法定代表人(签字或盖章)：

(※附：被委托人身份证双面复印件※)

年 月 日

格式5

磋商函

致：

根据贵方_____（采购项目名称和采购编号）磋商文件之投标邀请，签字代表：_____（法人代表或负责人）正式授权并代表投标单位_____（单位名称、单位地址）提供加密的电子响应性文件，并对之负法律责任。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1、我方投标总报价为（大写）人民币_____，（小写）人民币_____元。

2、服务期：_____；质量要求：_____。

3、如果我们的响应性文件被接受，我们将按磋商文件的规定签订并严格履行合同中的责任和义务。

4、投标供应商已详细审查全部磋商文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

5、如果在规定的开标时间后，投标供应商在响应性文件有效期内撤回投标，依法追究其责任。

6、投标供应商同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。

投标供应商地址：

电话（传真）：

邮 政 编 码：

开户银行及账号：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

供应商名称（公章）：

日期： 年 月 日

格式6

供应商公司基本情况简介

名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人		电话			
	传真		网址			
营业执照号						
税务登记证号						
组织机构代码证号						
法定代表人	姓名		职务		电话	
注册资金			成立时间			
开户银行			账号			
经营范围						
备注						

注：供应商可根据实际情况自行添加表格内容。

格式7

反商业贿赂承诺书

我单位承诺：

在 _____ 采购活动中，我单位保证做到：

一、公平竞争参加本次竞争性磋商活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品、有偿证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我单位及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

承诺人：供应商名称（公章）

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

年 月 日

格式8

报价一览表（第_次）

项目名称		
供应商		
投标报价 (单批次)	(大写)	(小写)
投标总报价	(大写)	(小写)
质量标准		
服务期限		
付款方式		
磋商有效期	自竞争性磋商会开始之日起60天	
其他优惠服务承 诺		

注：1、二次报价时此表盖章签字后应以附件形式上传，否则其响应作无效响应性文件处理。

2、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或供应商代表签字或盖章，否则其响应作无效响应性文件处理。

供应商名称：（公章）

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

年 月 日

格式9

综合部分

（按本磋商文件详细评审综合部分内容及自身情况进行填报，格式自拟）

格式10

技术部分

（按本磋商文件详细评审技术部分内容及自身情况进行填报，格式自拟）

中小企业声明函(服务)

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：1. ¹从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2. 中小企业划分标准见工业和信息化部 国家统计局 国家发展改革委 财政部 《关于印发中小企业划型标准规定的通知》工信部联企业〔2011〕300号。

3. 本项目的物所属行业：其他未列明行业

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）

日 期

（若是需提供）

投标承诺函

（采购人名称）：

我单位于____年____月____日参加贵单位_____（项目名称）招标采购项目，在采购活动中，我公司作为本次采购项目的投标供应商，根据磋商文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条和本项目规定的条件：

二、完全接受和满足本项目磋商文件中规定的实质性要求，如对磋商文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权，不存在对磋商文件有异议同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次招标采购活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

四、参加本次招标采购活动，不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的行为。

五、参加本次招标采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

六、投标供应商参加本次政府采购活动要求在近三年内投标供应商和其法定代表人没有行贿犯罪行为。

七、响应性文件中提供的能够给予我公司带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

八、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

（一）投标有效期内撤销响应性文件的；

（二）在采购人确定成交人以前放弃中标候选资格的；

- （三）由于成交人的原因未能按照磋商文件的规定与采购人签订合同；
- （四）在响应性文件中提供虚假材料谋取中标；
- （五）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （六）投标有效期内，投标供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为

。

由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

本公司对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我公司愿意接受以提供虚假材料谋取中标追究法律责任。

供应商名称：_____（盖章）

法定代表人或委托代理人：_____（签字或盖章）

日期： 年 月 日

格式14

竞争性磋商文件要求的以及供应商认为有必要的其他资料（自拟）

第五章 合同条款及格式（仅供参考）

（采购人可根据采购项目的实际情况增减条款和内容）

甲方：沁阳市市场监督管理局

乙方：_____

经过竞争性磋商的招标，甲方将乙方作为沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目定点委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

一、基本情况

- 1.协议事项：食品检验种类、品种、项目和批次：以每个抽检周期实际安排为准。
- 2.检验经费：由甲、乙双方协商确定。
- 3.资金来源：财政资金。
- 4.服务期限：1年

二、甲方委托乙方的具体事项

- 1.按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担沁阳市市场监督管理局2025年食品抽样检测项目检验工作。
- 2.按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。检测周期为_____天左右，配合_____抽样，范围_____市；抽样点的设置_____为主，同时涵盖_____；抽样符合_____的要求。
- 3.根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。
- 4.按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。
- 5.食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的企业。
- 6.每个抽检周期结束后_____个工作日内报送食品检测结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。
- 7.规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存至一期抽检工

作结束为止，最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期。

8.参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

三、甲方的权利和义务

1.指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2.向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前_日通知乙方。

3.对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4.有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

5.有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

6.有义务保守检测工作的相关秘密。

7.应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

四、乙方的权利和义务

1.指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

2.按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。

3.根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

4.根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方提出出具书面确认材料。

5.满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6.可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7.在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8.有义务保守检测工作的相关秘密。

9.在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10.有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11.应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

五、有关费用

食品抽检工作中产生的检测费，由乙方先行垫付。乙方在每季度抽检工作结束后向甲

方提交法定的结算票据。甲方按照乙方的投标文件食品检测种类、品种、项目及检测费中所报的检测费用单价根据委托检测内容进行结算。

六、合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第___种方式解决：

- 1、将争议提交___仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；
- 2、向_____（被告住所地、合同履行地、合同签订地、原告住所地、标的物所在地等与争议有实际联系的地点中选出的人民法院名称）人民法院起诉。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式___份，甲方___份，乙方___份，政府采购主管部门备案___份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

法定代表人/负责人或授权代理人签字： 法定代表人/负责人或授权代理人签字：

联系电话：

联系电话：

签订日期：

签订日期：