



竞争性磋商文件

项目名称：中牟县市场监督管理局中牟县2025年度大宗
食品抽检项目

项目编号：中牟磋商采购-2025-20

采购人：中牟县市场监督管理局

代理机构：佰诺项目管理有限公司

日期：二〇二五年四月



采购文件公平竞争审查自查表

项目名称	中牟县市场监督管理局中牟县2025年度大宗食品抽检项目		
标包名称	中牟县市场监督管理局中牟县2025年度大宗食品抽检项目		
采购人	中牟县市场监督管理局	联系人及联系电话	边老师0371-62166885
代理机构	佰诺项目管理有限公司	联系人及联系电话	梁泽锋0371-60950668
序号	审查内容		审查结果
1	设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关。		☐ 是 ☒ 否
2	采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品。		☐ 是 ☒ 否
3	以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件。		☐ 是 ☒ 否
4	以不合理条件或者产品产地来源等限制或者排斥供应商，		☐ 是 ☒ 否
5	将注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件作为资格要求或者评审因素。		☐ 是 ☒ 否
6	将除进口货物以外的生产厂家授权、承诺、证明、背书等作为资格要求。		☐ 是 ☒ 否
7	要求供应商在政府采购活动前进行不必要的登记、注册，或者要求设立分支机构，设置或者变相设置进入政府采购市场的障碍。		☐ 是 ☒ 否
8	设置或者变相设置供应商规模、成立年限等门槛，限制供应商参与政府采购活动。		☐ 是 ☒ 否
9	违规要求供应商提供样品(仅凭书面方式不能准确描述采购需求或者需要对样品进行主观判断以确认是否满足采购需求等特殊情况除外)。		☐ 是 ☒ 否
10	限定投标人的所有制形式、组织形式或者股权结构。		☐ 是 ☒ 否
11	有其他违反法律法规规定、限制或者排斥民营企业参与投标的行为。		☐ 是 ☒ 否
12	设置或者变相设置与业务能力无关的规模、成立年限、注册资本金、银行授信证明和明显超过项目要求的业绩要求等门槛限制潜在投标人。		☐ 是 ☒ 否
13	在采用通用技术标准的一般项目中设置资质、业绩、奖项等加分项。		☐ 是 ☒ 否
14	明示或者暗示评标专家对不同所有制投标人采取不同评价标准。		☐ 是 ☒ 否
15	对不同所有制投标人设置或者采用不同的信用评价指标		☐ 是 ☒ 否
16	是否有其他不合理条件限制和隐性壁垒。		是 ☐ 否 ☒

17	是否符合《招标投标领域公平竞争审查规则》（2024年第16号令）规定。	是 ☒ 否 ☐
采购人审查意见：经审查，本项目采购文件不存在影响市场主体公平竞争条款，符合现行法律、法规等公平竞争审查相关规定。 (单位签章) 2025年4月11日		



目录

第一章 竞争性磋商公告	1
第二章 供应商须知	5
第三章 资格审查与评审办法	22
第四章 合同条款及格式	30
第五章 采购内容及要求	36
第六章 响应文件格式	55

第一章 竞争性磋商公告
中牟县市场监督管理局中牟县 2025 年度大宗食品抽检项目
竞争性磋商公告

项目概况

中牟县市场监督管理局中牟县 2025 年度大宗食品抽检项目的潜在供应商应在中牟县公共资源交易中心网站上获取采购文件，并于 2025 年 4 月 25 日 9 时 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1. 项目编号：中牟磋商采购-2025-20
2. 项目名称：中牟县市场监督管理局中牟县 2025 年度大宗食品抽检项目
3. 采购方式：竞争性磋商
4. 预算金额：1080000.00 元；最高限价：720.00 元/批次

包号	包名称	包预算 (元)	包最高限 价（元/批 次）	是否专门 面向中小 企业	采购预留金额 (元)
A 包	中牟县 2025 年度 大宗食品抽检项 目 A 包	172800.00	720.00	是	172800.00
B 包	中牟县 2025 年度 大宗食品抽检项 目 B 包	453600.00	720.00	是	453600.00
C 包	中牟县 2025 年度 大宗食品抽检项 目 C 包	453600.00	720.00	是	453600.00

5. 采购需求：

5.1 采购内容：本年度抽检任务共 1500 批次，其中 A 包：食品生产环节（含小作坊）240 批次，B 包：餐饮环节 630 批次，C 包：食品流通环节抽检任务 630 批次包含食用农产品 200 批次、涉及群腐食品专项 200 批次。根据采购人下达任务指标，完成对应抽检区域内食品安全监督抽检工作（对抽样品种进行采样、储运、检验、质量分析、信息上报等）并提供相关配套服务；

5.2. 服务质量：符合国家、行业技术规范及相关规定，并满足采购人要求；

5.3. 服务期限：一年；

5.4. 服务地点：采购人指定地点；

5.5 标段划分：本项目共分 3 个包段，供应商可投多个包段，每家只能中 1 个包段（中标顺序按照包号从 A 到 C 的顺序）；

5.6 预算金额、最高限价及报价说明：本条第 4 项预算金额及最高限价仅供项目备案及参考，本项目按照批次单价招标，最高限价为 720.00 元/批次；

6. 合同履行期限：一年；

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. 本项目的特定资格要求：本项目专门面向中小企业采购，供应商需提供《中小企业声明函》。残疾人福利性单位视同小型、微型企业（财库〔2017〕141 号）；监狱企业视同小型、微型企业（财库〔2014〕68 号），除提供声明函外还应当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；

2.1 供应商通过政府主管部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA），且证书合法有效，并具备所投标段所有检验项目的法定检验资质；

2.2 根据《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）和豫财购【2016】15 号的规定，通过“信用中国”网和“中国政府采购网”查询相关企业信用记录，列入“信用中国”网站的“失信被执行人”（跳转至“中国执行信息公开网”）和“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购网”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”的供应商，拒绝参与本项目投标活动。【采购人或采购代理机构在开标当天将对所有参与本项目投标的供应商信用情况进行查询（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）、查询记录打

印留存】;

2.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动（提供承诺书）；

2.4 本项目不接受联合体投标；

2.5 本项目为资格后审，不允许分包、转包。

三、获取招标文件

1. 时间：2025 年 4 月 15 日至 2025 年 4 月 21 日；每天上午 8:00 至 12:00，下午 12:00 至 17:30（北京时间，法定节假日除外）；

2. 地点：供应商凭企业 CA 锁登录中牟县公共资源交易中心网站 (<http://zmggzy.zhongmu.gov.cn/>)，点击“交易主体登陆”下载所含格式 (.ZMZF 格式)的本项目的招标文件及资料；

3. 方式：各潜在投标人须注册成为中牟县公共资源交易中心网站(网址同上) 会员并取得 CA 锁后，才能通过中牟县公共资源交易平台参与交易活动。尚未办理企业 CA 锁的，请登录中牟县公共资源交易中心网站进入“服务指南”，下载并携带相关资料到中牟县公共资源交易中心办理。

4. 售价：0.00 元。

四、投标截止时间及地点

1. 时间：2025 年 4 月 25 日 9 时 00 分（北京时间）；

2. 地点：投标人应在截止时间前通过中牟县公共资源交易中心 (<http://zmggzy.zhongmu.gov.cn>) 电子交易平台递交（上传）加密的电子投标文件，逾期送达（上传）的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

五、开标时间及地点

1. 时间：2025 年 4 月 25 日 9 时 00 分（北京时间）；

2. 地点：中牟县公共资源交易中心 (<http://zmggzy.zhongmu.gov.cn>) 电子交易平台不见面开标大厅；本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到开标现场参与开标活动，投标人须在投标截止前进入远程开标大厅 (<http://zmggzy.zhongmu.gov.cn/BidOpening>) 进行开标操作和投标文件的解密；在规定时间内投标文件未解密的投标人，视为放弃投标；具体操作流程及程序，请投标人查阅中牟县公共资源交易中心网站 (<http://zmggzy.zhongmu.gov.cn>) “下载中心”专区的“中牟不见面开标-操作手册”。

六、发布公告的媒介及公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《中牟县政府采购网》、《中牟县公共资源交易中心网》上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1. 本项目实行电子开评标，获取招标文件后，请各投标人在中牟县公共资源交易中心网站(<http://zmggzy.zhongmu.gov.cn>)“下载中心”栏目下载相关驱动和电子投标工具。投标人在制作电子标书过程中，如遇到电子交易系统的软件操作问题时，可通过热线电话(4009980000)进行咨询。

2. 所有供应商登录“中牟县公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”后，须先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标大会、投标文件的解密、现场答疑澄清等活动。

3. 不见面开标操作说明详见中牟县公共资源交易中心网站下载中心《中牟不见面开标-操作手册(投标人)V1.0》。

4. 本项目监督单位：中牟县财政局

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：中牟县市场监督管理局

地址：河南省中牟县商都大道

联系人：边老师

联系方式：0371-62166885

2. 采购代理机构信息（如有）

名称：佰诺项目管理有限公司

地址：郑州市金水东路心怡路绿地新都会2号楼B座18楼1804

联系人：梁先生

联系电话：0371-60950668

发布人：佰诺项目管理有限公司

发布时间：2025年4月14日

第二章 供应商须知

序号	项目条款	具体内容
1	采购人	名称：中牟县市场监督管理局 地址：河南省中牟县商都大道 联系人：边老师 联系方式：0371-62166885
2	代理机构	名称：佰诺项目管理有限公司 地址：郑州市金水东路心怡路绿地新都会2号楼B座18楼1804 联系人：梁先生 联系方式：0371-60950668
3	资金来源	财政资金
4	服务期限	一年
5	服务质量	符合国家、行业技术规范及相关规定，并满足采购人要求
6	项目所属行业	其他未列明行业
8	供应商 资格条件	详见公告
9	供应商提出问题的 截止时间	递交磋商响应性文件截止之日 5 日前 形式：将问题上传至中牟县公共资源电子招投标交易平台（加盖公章的扫描件及可编辑的 word 版本）
10	采购人书面澄清的 时间	递交磋商响应性文件截止之日 5 日前，不足 5 日的应当顺延提交首次响应性文件的截止时间。 形式：将问题澄清上传至中牟县公共资源电子招投标交易平台，投标人自行下载。
11	确认收到招标文件 澄清的时间	时间：澄清发出即确认收到。 投标人应注意在投标截止时间前，每日浏览中牟县公共资源交易中心网交易主体系统内发布的澄清和修改通知并自行下载，因投标人原因未及时获知澄清、修改内容而导致的任何风险或后果，概由投标人自己承担。

12	磋商语言	供应商的响应性文件以及供应商与采购人就有关磋商问题的所有来往函电均须使用中文。
13	磋商货币	磋商货币须以人民币报价
14	磋商保证金	根据《河南省财政厅关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购[2019]4 号）文件精神，本项目不再收取磋商保证金。
15	磋商有效期	递交竞争性磋商响应文件截止之日起 60 日历天
16	响应文件制作要求	电子投标文件是指中牟县公共资源交易中心（ http://zmeggzy.zhongmu.gov.cn ）电子交易平台系统要求格式制作的投标文件。加密电子投标文件须在投标文件的递交截止时间 前通过中牟县公共资源交易中心电子交易平台系统上传完毕。各投标人需使用本单位 CA 锁（制作投标文件时所使用的 CA 锁）对本单位的加密电子投标文件进行远程不见面方式解密。
17	签字或盖章要求	（1）经过加密的电子投标文件上传件为准； （2）招标文件中明确要求投标文件须加盖投标人公章的，都须加盖投标人单位的 CA 印章。 （3）所有要求法定代表人或其委托代理人签字（或盖章）的地方都须加盖法定代表人或其委托代理人的 CA 印章。（若未加盖法定代表人或其委托代理人 CA 印章，可在纸质文件上签字（或盖章）后扫描上传）。
18	递交竞争性磋商响应文件截止时间及磋商时间	详见竞争性磋商公告

19	递交竞争性磋商响应文件地点及磋商地点	应在响应文件提交截止时间前上传加密版电子响应性文件到会员系统的指定位置。上传时必须得到电脑“上传成功”的确认，请供应商在上传时认真检查上传响应性文件是否完整、正确。 特别注意：在响应文件递交截止时间前未进行签到，在规定时间内响应文件未解密的供应商，视为放弃磋商资格；
19	磋商小组的组建	磋商小组成员为 3 人及以上（例：采购人代表 1 人，有关技术、经济等方面的专家各 1 人在开标前从政府采购专家库中随机抽取）。
20	是否授权磋商小组确定成交供应商	否，推荐 3 名成交候选供应商
21	确定成交供应商	采购人应在评标结束当天确定成交供应商
22	履约保证金	不收取
23	付款方式	财政资金拨付到位后 15 天内付清。
需要补充的其他内容		
24	成交结果公告发布媒介	《河南省政府采购网》、《中牟县政府采购网》、《中牟县公共资源交易中心网》
25	项目最高限价	1. 本项目最高限价（最高报价）：720.00 元/批次； 2. 超过此限价金额的磋商报价，为无效报价。
26	代理服务费	供应商应承担其参加本项目投标工作的一切费用，不管投标结果如何，采购人对投标费用不负任何责任。 由成交人向本项目代理机构支付。（按照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002 号）文件相关服务类收费标准计取，由成交单位向采购代理机构支付，代理服务费不足一万元的按一万元收取）。
27	开标程序	按照电子招标投标交易平台程序进行电子开标，投标人应提前登录不见面开标大厅（ http://zmggzy.zhongmu.gov.cn/BidOpening ）进行解密及查看

		开标情况。电子开标具体操作流程详见中牟县公共资源交易中心交易平台不见面开标大厅操作手册（投标人）。 注意事项：投标文件解密时间为 30 分钟，投标人应在规定的解密时间内用加密生成投标文件的 CA 锁完成解密，如投标人原因导致未按规定时间解密、无法解密或者解密失败、未上传电子投标文件的，视为不满足招标文件要求，其投标按无效投标处理。
28	其他要求	供应商可投多个包段，每家只能中 1 个包段，评标依据包号从 A 到 C 的顺序依次评审，如在前一包中已被推荐为该包的第一中标候选人，则该投标人在此后的分包中不再推荐为中标候选人，也不参与排序，中标候选人顺序按得分从高向低进行排序。
29	签订合同	采购人与成交供应商应在通知书发出之日起 2 个工作日内依法签订政府采购合同。
30	政府采购政策	（1）为贯彻落实财库[2020]46 号《政府采购促进中小企业发展管理办法》本项目专门面向中小企业进行采购。 （2）依据本规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业； （3）本次招标所属行业类别属于其他未列明行业。 （4）根据《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》（财库[2014]68 号）规定，本项目支持监狱企业参与政府采购活动。监狱企业参加本项目投标时，须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，视同小型、微型企业。 （5）根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）文件规定，本项目支持残疾人福利性单位参与政府采购活动。符合条件的残疾人福利性单位参加本项目

		投标时，应当提供本通知规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责，视同小型、微型企业。 （6）其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。
31	最终解释权	本项目竞争性磋商文件最终解释权归采购人所有。
32	质疑与投诉	（1）供应商认为自身权益受到损害的，可以在知道或者应当知道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、采购代理机构提出质疑（联系方式详见招标公告），针对同一采购程序环节的质疑应在法定质疑期内一次性提出，提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。 （2）投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，质疑函格式详见《中国政府采购网》下载专区“政府采购投标人质疑函范本”，并按照“谁主张、谁举证”的原则，附上相关证明材料。否则，采购人或采购代理机构不予受理，质疑函及相关证明材料一式二份，采购人、采购代理机构各执一份。 （3）质疑投标人为自然人的，质疑函应当由本人签字；质疑投标人为法人或者其他组织的，质疑函应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章，授权代表签字的应出具投标人签署的授权委托书。 （4）投标人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，投标人通过捏造事实、伪造证明材料等方式提出质疑或投诉，阻碍招投标活动正常进行的，属于严重不良行为，采购人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。 （5）采购人或采购代理机构将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，作出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不涉及商业秘密。采购人遵循“谁过错谁负担”的原则，有过错的一方承担调查论证费用。

		(6) 质疑投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意以及采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向同级财政部门投诉。
--	--	---

1、总则

1.1 采购项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备采购条件，现进行采购。

1.1.2 采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 采购项目名称：见供应商须知前附表。

1.1.5 落实政府采购政策要求：见供应商须知前附表。

(1) 根据财政部、工业和信息化部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，故本项目专门面向中小企业或小微企业采购，评审中价格均不予扣除。

(2) 根据财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）和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）规定，监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

1.1.6 项目编号：见供应商须知前附表。

1.1.7 采购包划分：见供应商须知前附表。

1.2 采购项目的资金来源及付款方式

1.2.1 资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.2 付款方式：见供应商须知前附表，不接受该条件的响应将被否决。

1.3 服务期及履约验收

1.3.1 服务期及质量要求：见供应商须知前附表，不接受该条件的响应将被否决。

1.3.2 履约验收：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商资格要求：供应商应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，具体见供应商须知前附表。

1.4.2 本项目不接受联合体投标

1.4.3 供应商不得存在下列情形之一：

（1）与采购人存在利害关系且可能影响采购公正性；

（2）与本采购项目的其他供应商为同一个单位负责人；

（3）与本采购项目的其他供应商存在直接控股、管理关系；

（4）为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；

（5）为本采购项目的采购代理机构或与采购代理机构同为一个法定代表人；

（6）被“中国政府采购”网站（www.ccgp.gov.cn）列入政府采购严重违法失信行为记录名单（以磋商开启后进行资格审查时查询结果为准，查询结果截图保存）；

（7）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；

（8）进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；

（9）被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（以磋商开启后进行资格审查时查询结果为准，查询结果截图保存）；

（10）在近三年内供应商有行贿犯罪行为的；

（11）法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形。

1.5 费用承担

供应商准备和参加采购活动发生的费用自理。

1.6 保密

参与采购活动的各方应对磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.7 语言文字

磋商文件、响应文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 踏勘现场

本项目不组织踏勘现场。

1.10 磋商预备会

本项目不召开磋商预备会。

1.11 分包

本项目不允许分包。

1.12 响应和偏差

1.12.1 响应文件应当对磋商文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，供应商的响应将被否决。实质性要求和条件见供应商须知前附表。

1.12.2 供应商应根据磋商文件的要求提供服务要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表等内容以对磋商文件作出响应。

1.12.3 供应商须知前附表规定了可以偏差的范围和最高偏差项数的，偏差应当符合供应商须知前附表规定的偏差范围和最高项数，超出偏差范围和最高偏差项数的响应将被否决。

1.12.4 响应文件对磋商文件的全部偏差，均应在响应文件的服务要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明，除列明的内容外，视为供应商响应磋商文件的全部要求。

1.12.5 如响应文件服务要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明的内容与响应文件的其他地方存在不一致，以服务要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明的内容为准。

2、磋商文件

2.1 磋商文件的组成

本磋商文件包括：

- (1) 竞争性磋商公告；
- (2) 供应商须知；
- (3) 采购需求；
- (4) 合同条款及格式；

(5) 资格审查与评审办法；

(6) 响应文件格式；

根据本章第 1.9 款、第 2.2 款对磋商文件所作的澄清、修改，构成磋商文件的组成部分。

2.2 磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购代理机构提出，以便补齐。如有疑问，应按供应商须知前附表规定的时间和形式将提出的问题送达采购代理机构，要求对磋商文件予以澄清。

2.2.2 磋商文件的澄清、修改按供应商须知前附表规定的形式发出。澄清、修改发出的时间距提交响应文件截止时间不足 5 日的，并且修改内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交响应文件截止时间。

2.2.3 除非采购人认为确有必要答复，否则，采购人有权拒绝回复供应商在本章第 2.2.1 项规定的时间后的任何澄清要求。

2.3 磋商文件的异议

供应商或者其他利害关系人对磋商文件有质疑的，应当在提交响应文件截止时间5日前以书面形式提出。

3、响应文件

3.1 响应文件的组成

3.1.1 响应文件应包括下列内容（详见磋商文件响应文件格式）：

磋商承诺函供应商在评审过程中作出的符合法律法规和磋商文件规定的澄清确认，构成响应文件的组成部分。

3.2 报价

3.2.1 报价涉及货币的应为人民币，包括国家规定的增值税税金。供应商应按“响应文件格式”的要求进行报价并填写报价明细表。

3.2.2 供应商应充分了解该项目的总体情况以及影响报价的其他要素。总报价为各分项报价金额之和，总报价与分项报价的合价不一致的，应以各分项合价累计数为准，修正总报价；如分项报价中存在缺漏项，则视为缺漏项价格已包含在其他分项报价之中。

3.2.3 本项目的报价方式见供应商须知前附表。

3.2.4 采购人设有预算控制金额的，供应商的报价不得超过预算控制金额，预算控制金额在 供应商须知前附表中载明。

3.2.5 报价的其他要求见供应商须知前附表。

3.2.6 本次采购为竞争性磋商采购，允许符合要求的供应商在规定的时间内提交最后报价，且 最后报价时将抽检项目的单批次金额附在最后报价中（提交的最后报价、单批次金额均不得高于其前一次报价）。

3.3 响应文件有效期

3.3.1 除供应商须知前附表另有规定外，响应文件有效期为90 天。

3.3.2 在响应文件有效期内，供应商撤销响应文件的，应承担磋商文件和法律规定的责任。

3.3.3 出现特殊情况需要延长响应文件有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长响应文件有效期。

3.4 磋商保证金

本次采购免收磋商保证金。

采购人、采购代理机构要求供应商以承诺函的形式替代磋商保证金。要求提供磋商承诺函及招标代理服务费承诺函，具体承诺事项及违背承诺的责任追究措施见响应文件格式相关内容。

注：响应文件中须附磋商承诺函、采购代理服务费承诺函原件，否则按无效标处理。

3.5 资格审查资料

3.5.1 根据文件内容提供证明材料。

3.5.2 供应商须知前附表规定接受联合体的，联合体各方均应提供资格审查资料。

3.5.3 资格审查资料的特殊要求见供应商须知前附表。

3.6 备选方案

本项目不得提交备选方案，否则其响应将被否决。

3.7 响应文件的制作

3.7.1 供应商登录“中牟县公共资源交易中心”网站，按要求下载“投标文件制作软件”。

3.7.2 供应商凭 CA 锁登录，并按网上提示自行下载磋商文件。使用“投标文件制作软件”按要求制作电子响应文件。供应商在制作电子响应文件时，应按要求进行电子签章。供应商编辑电子响应文件时，根据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；最后一步生成电子交易平台系统要求格式响应文件，只能用本单位的企业 CA 锁。联合体投标的，响应文件由联合体牵头人按上述规定进行签章。

3.7.3 加密的电子响应文件为“中牟县公共资源交易中心”网站提供的“投标文件制作软件”制作生成的加密版响应文件。未加密的电子响应文件应与加密的电子响应文件为同时生成的版本。

3.7.4 磋商文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应文件内，严格按照本项目磋商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，否则将存在响应文件被否决的风险。

3.7.5 响应文件所附证明材料均为扫描件（或照片），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磋商文件有关要求进行了响应，涉及资格审查性或符合性审查的将不予通过。

4、响应文件提交

4.1 响应文件的密封和标记

4.1.1 响应文件的密封和标记的要求：见供应商须知前附表。

4.1.2 未按要求密封和标记的响应文件，采购人将予以拒收。

4.2 响应文件的提交

4.2.1 供应商应在供应商须知前附表规定的提交响应文件截止时间前提交响应文件。不接受邮寄、电报、电话、传真等方式。除电子响应文件外，不再接受任何纸质文件、资料等。

4.2.2 供应商提交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.2.3 响应文件份数及其他要求：见供应商须知前附表。

4.2.4 供应商应在提交响应文件截止时间前上传加密的投标文件到招投标交易平台指定位置。上传时供应商须使用制作该响应文件的同一 CA 锁进行上传操作。请供应商在上传时认真检查上传响应文件是否完整、正确。供应商应充分考虑上传文件时的不可预见因素，未在截止时间前完成上传的，视为逾期送达，中牟县电子招投标交易平台将拒绝接收。上传成功后将得到上传成功的确认。

4.2.5 供应商因电子招投标交易平台问题无法上传电子响应文件时，可通过热线电话(4009980000)进行咨询。

4.2.6 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所提交的响应文件不予退还。

4.3 响应文件的修改与撤回

4.3.1 供应商在提交响应文件后可对其响应文件进行修改并重新上传响应文件或在中牟县电子招投标交易平台上进行撤回响应文件的操作。

4.3.2 提交响应文件截止时间以后不得修改响应文件。

5、磋商开启

5.1 磋商开启时间和地点

采购人在本章第 4.2.1 项规定的提交响应文件截止时间和供应商须知前附表规定的地点开启磋商活动。

5.2 磋商开启规定

5.2.1 采购人在磋商文件规定的时间和地点开启磋商活动，供应商授权代表应携带企业 CA 锁参加。

5.2.2（此条款仅适用于现场磋商的项目）采购代理机构将会同供应商代表检查自己的未加密的电子响应文件的密封情况。

5.2.3 各供应商应在规定时间内对本单位的响应文件解密。

5.2.4（此条款仅适用于现场磋商的项目）如供应商现场解密失败，供应商应使用未加密的电子响应文件。

5.2.5（此条款仅适用于现场磋商的项目）磋商开启前没有提交未加密的电子响应文件，视同放弃使用未加密的电子响应文件磋商。未加密的响应文件现场无法成功上传的，响应无效。

5.2.6（此条款仅适用于现场磋商的项目）未加密的电子响应文件仅作为网上提交的加密的电子响应文件在特殊情况下才启用的备份资料。没有提交网上加密电子响应文件，仅提交未加密电子响应文件的，响应无效。

6、磋商

6.1 磋商小组

6.1.1 评审由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表以及评审专家组成。磋商小组成员人数以及评审专家的确定方式见供应商须知前附表。

6.1.2 磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

- （1）参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- （2）参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- （3）参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- （4）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- （5）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

6.1.3 评审过程中，磋商小组成员有回避事由、擅离职守或者因健康等原因不能继续评审的，采购人有权更换。被更换的磋商小组成员作出的评审结论无效，由更换后的磋商小组成员重新进行评审。

6.2 磋商程序

6.2.1 磋商小组对响应文件的有效性、完整性和响应程度进行资格性审查及符合性审查。

6.2.2 磋商小组所有成员集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

6.2.3 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和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，须经采购人代表确认。对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

6.2.4 供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件（如果有），并由其法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。

6.2.5 磋商文件能够详细列明采购项目的技术、服务要求后，磋商小组要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。通过资格性审查及符合性审查的供应商有均等的最后报价机会，供应商应在磋商小组规定的时间内完成报价。每一轮报价全部为书面形式，并须由供应商法定代表人或其委托代理人签字或者加盖公章，作为响应文件的一部分，对供应商具有约束力。

在未对磋商文件作出实质性变动的情况下，供应商提交的最后报价不得高于其前一次报价。在磋商文件作出实质性变动但供应商的响应文件未作出相应实质性变动的情况下，该供应商提交的最后报价也不得高于其前一次报价。

6.2.6 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分，未按要求进行最后报价的，其响应文件将被否决。

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

6.3 评审原则

6.3.1 磋商小组按照第五章“评审办法”规定的方法、因素、标准和程序对供应商的响应文件进行评审。没有规定的方法、因素和标准，不得作为评审依据。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

6.3.2 评审完成后，磋商小组应当提交书面评审报告和成交候选人名单。磋商小组推荐成交候选人的人数见供应商须知前附表。

6.3.3 本次磋商采用电子化评审，如“电子招投标交易平台”系统出现故障，导致无法继续评审工作的，可暂停评审，对原有资料及信息作出妥善保密处理，待电子评标系统恢复正常之后组织评审。

7、确定成交及合同授予

7.1 确定成交的原则

7.1.1 按照供应商须知前附表的规定，采购人或采购人授权的磋商小组依法确定成交供应商。

7.1.2 按供应商须知前附表的规定原则确定成交供应商。

7.2 成交结果

在《河南省政府采购网》、《中牟县政府采购网》、《中牟县公共资源交易中心网》上发布，公示期为1个工作日。

7.3 成交通知

《成交通知书》及电子《成交通知书》由采购代理机构在发布成交结果公告之日向成交供应商发出，同时将成交结果通知未成交的供应商。《成交通知书》对成交供应商和采购人均具有法律效力。

7.4 履约保证金

本项目免收履约保证金。

7.5 签订合同

7.5.1 根据磋商文件和成交供应商的响应文件订立书面合同。成交供应商无正当理由拒签合同，在签订合同时向采购人提出附加条件，采购人有权取消其成交资格；给采购人造成的损失，成交供应商还应当予以赔偿。

7.5.2 发出成交通知书后，采购人无正当理由拒签合同，或者在签订合同时向成交供应商提出附加条件的，给成交供应商造成损失的，还应当赔偿损失。

8、纪律和监督

8.1 对采购人的纪律要求

8.1.1 不得以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他供应商公平参与竞争；

8.1.2 不得与供应商或采购代理机构串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益；

8.1.3 不得诱导、干预或影响磋商小组依法依规评审，不得诱导、干预或影响评审专家依法依规独立评审；

8.1.4 不得泄漏采购活动中应当保密的情况和资料；

8.1.5 不得接受供应商或采购代理机构的贿赂，或获取其他不正当利益；

8.1.6 不得无正当理由拒绝与成交供应商签订合同；

8.1.7 参与采购活动的相关人员与供应商有利害关系的应当回避；

8.1.8 采购过程中，不得有其他违法违规行为。

8.2 对供应商的纪律要求

8.2.1 不得以他人名义参加政府采购活动；

8.2.2 供应商不得相互串通，不得与采购人、与采购代理机构串通；

8.2.3 不得向采购人或者磋商小组成员行贿，或提供其他不正当利益谋取成交；

8.2.4 不得弄虚作假骗取成交，不得虚假响应，不得恶意低价响应；

8.2.5 供应商不得以任何方式干扰、影响评审工作；

8.2.6 不得无正当理由放弃成交或成交后拒绝与采购人签订合同；

8.2.7 不得恶意诋毁其他供应商、采购人或采购代理机构；

8.2.8 在参与政府采购活动中，不得有其他违法违规行为。

8.3 对磋商小组成员的纪律要求

8.3.1 确定参与评审至评审结束前，不得私自接触供应商；

8.3.2 不得与供应商或采购代理机构串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益；

8.3.3 不得接受供应商提出的与响应文件不一致的澄清和说明；

8.3.4 不得征询采购人的倾向性意见；

8.3.5 不得对主观评审因素协商评分；

8.3.6 不得对客观评审因素评分不一致；

8.3.7 磋商小组成员不得接受供应商、采购人和采购代理机构等他人的贿赂或者其他不正当利益；

8.3.8 不得以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他供应商公平参与竞争；

8.3.9 不得使用磋商文件没有规定的评审方法和评审标准进行评审；

8.3.10 不得诱导、干预或影响其他评审专家依法依规独立评审；

8.3.11 在评审活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响评审工作正常进行；

8.3.12 不得记录、复制或带走任何评审资料；

8.3.13 不得泄露评审过程中获悉的对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与评审有关的应当保密的情况和资料；

8.3.14 磋商小组成员与供应商存在利害关系应当回避；

8.3.15 在参与政府采购评审活动中，不得有其他违法违规行为。

8.4 对与评审活动有关的工作人员的纪律要求

8.4.1 不得接受供应商、采购人和采购代理机构等人的贿赂或者其他不正当利益；

8.4.2 不得与供应商、采购代理机构或评审专家串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益；

8.4.3 不得以不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他供应商公平参与竞争；

8.4.4 不得诱导、干预或影响磋商小组及其成员依法依规独立评审；

8.4.5 不得擅自离职守，影响评审工作正常进行；

8.4.6 不得泄露采购活动中应当保密的情况和资料；

8.4.7 与供应商有利害关系的应当回避；

8.4.8 在参与或服务政府采购活动中，不得有其他违法违规行为。

8.5 质疑和投诉

8.5.1 供应商认为本次采购活动的磋商文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的，在知道或应知其权益受到损害之日起7个工作日内有权在法定质疑期内，按规定的程序针对同一采购程序环节一次性实名向采购人、采购代理机构提出书面质疑。质疑函应采用中华人民共和国财政部制定的范本（见附件：质疑函范本）。质疑函及授权委托书应按规定签字并加盖公章。

8.5.2 质疑函的递交方式：见供应商须知前附表。

8.5.3 对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，供应商可以在质疑答复期满后15个工作日内实名向（项目所属）同级政府采购监督管理部门投诉。

8.5.4 质疑和投诉应有具体的质疑（投诉）事项和必要的证明材料或事实根据，供应商对其质疑和投诉内容的真实性及其来源的合法性承担法律责任。

9、需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

附件：质疑函范本

质疑函

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：
采购文件获取日期：

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. 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. 质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑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 资格审查与评审办法

项目试行“承诺+信用管理”的准入制，即供应商在参加本市政府采购项目时无需提供相关财务状况、社保资金等证明材料，即可参加政府采购活动。

资格性审查内容如下：

序号	供应商资格要求	须提供的证明材料	审查标准
1	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	提供《资格承诺声明函》，（本项目采用“信用+承诺”准入制，符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商只需提供本项目采购文件中规定格式的声明函，即可替代《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格证明材料）	1. 按要求提供 2. 合法有效
2	本项目专门面向中小企业采购，供应商需提供《中小企业声明函》。残疾人福利性单位视同小型、微型企业（财库（2017）141号）；监狱企业视同小型、微型企业（财库（2014）68号），除提供声明函外还应当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	提供声明函或证明文件	1. 按要求提供 2. 合法有效
3	供应商通过政府主管部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA），且证书合法有效，并具备所投标段所有检验项目的法定检验资质；	提供证书复印件	1. 按要求提供 2. 合法有效

4	信用查询	采购人或采购代理机构将按照磋商文件规定的审查期间内查询	无磋商文件所述的不良记录
5	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	提供声明函	无磋商文件所述情形
6	联合体	不接受	无磋商文件所述情形

注：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，根据响应文件提交截止时间当日“信用中国”网站、“中国政府采购网”网站的信息，采购人或者代理机构应当对投标人信用记录进行甄别，对列入失信被执行人（以“信用中国”网站链接至中国执行信息公开网查询为准）、重大税收违法案件当事人名单（重大税收违法失信主体）（以“信用中国”网站为准）、政府采购严重违法失信行为记录名单（以“中国政府采购网”为准）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；查询截止时间：响应文件提交截止时间当日。采购人、采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据进行打印存档备查；投标人不良信用记录以采购人查询结果为准，采购人查询之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据，投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为评审依据。

序号	符合性审查标准
1	报价符合采购文件规定，报价唯一
2	按磋商文件要求签字或加盖单位公章
3	不同供应商响应文件制作机器码不能一致
4	未附有采购人不能接受的其他条件
5	响应文件符合磋商文件及其他相关法律法规的规定

序号	响应性审查标准
1	服务周期符合竞争性磋商文件要求
2	服务地点符合竞争性磋商文件要求
3	服务质量符合竞争性磋商文件要求
4	投标有效期符合竞争性磋商文件要求

注：以上资格性审查、符合性审查、响应性审查未通过的，其响应性文件为无效响应文件。

详细评分标准			
评分项目	评分因素	分值	评分标准
2.2.1 报价部分 (15分)	投标报价	15分	价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且最后报价最低供应商的价格为评标基准价，其价格分为满分。 其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×15，数值精度为小数点后二位（四舍五入）。 注：（1）有效供应商是指实质上响应磋商文件要求并通过实质性审核未被否决投标的所有供应商。 （2）供应商的报价明显低于成本价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，磋商小组有权利要求供应商提供相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，作为无效响应文件处理。
2.2.2 企业综合实	企业业绩	10分	2022年01月01日以来承担过食品监督抽检工作，每份业绩得2分，最高得10分。 注：投标文件中附中标通知书、合同、中标公告截图，未提供的不得分。（同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算）。

力 (30 分)	项目人员 配备	6 分	1、检验人员具有食品、粮食、化学、检验、卫生及相关专业中级及以上职称证书数量≥ 4人，得3分；2（含）-3人得1分；2人以下不得分。 2、项目负责人能力：项目负责人具有食品、化学、生物等与食品检测相关专业的高级及以上职称的得3分，中级及以上职称的得2分，其余情况不得分。 注：（1）以上项目人员需在投标文件人员配备表中明确相关信息（姓名、身份证号、岗位、职称），否则不得分； （2）抽样人员与检验人员不得重复，重复的不计分； （3）以上项目人员，提供职称证书复印件及2023年以来任意一个月的社保证明扫描件。
	移动类抽样终端设备	5 分	拥有与承担任务相适应的抽样设备，包括安卓系统下平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备和移动便携式打印机不少于3套。 ①、3套以上，满足任务需求，得5分； ②、3套，基本满足任务需求，得2分； ③、少于3套，不得分。 注：提供抽样设备购买的原始发票扫描件，发票抬头应为投标人，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。
	实验室	5 分	河南省境内须有满足检测需要的、固定的食品或产品检测场地或办公及实验室面积： 1000(不含)平方米以下不得分， 1000-2000平方米得3分， 2000(含)平方米以上得5分。 注：响应文件中提供场地所有权证明或租赁合同原扫描件，否则不得分。
		4 分	提供实验室冷藏或冷冻样品存储的专业冷库或冰柜情况进行评分，冷藏体积累计：

			150(不含)立方米以下 1 分， 150-200 立方米得 2 分， 200(含)立方米以上得 4 分。 注：响应文件中须提供采购设备发票或冷库安装合同原件扫描件，否则不得分)
2.2.3 技术部分 (45 分)	工作方案 和管理制 度	6 分	投标人有技术服务工作方案和管理制度，明确成立专门项目组、结果专报机制、档案管理机制详细的得6 分。 需明确事项少一项扣2 分，最多扣6 分。
	抽样人员 培训	6 分	拥有独立的经过培训的与承担任务相适应的专业队伍，提供抽样人员相关抽样培训的详细资料，包括培训的时间、地点、培训内容以及参训人员。 培训资料详细的得6 分； 培训资料较详细的得 3 分； 培训资料不详细的得基本分 1 分；
	抽样设备 配备	6 分	现场记录、信息采集、抽检设备、抽检车辆、温控记录设施配备齐全且满足项目使用的得6 分，设备配备仅满足项目实施使用的得4 分，设备配备不齐的得2 分，没有的不得分。
	食 品 抽 样 检 验 质 量 控制方案	6 分	提供完善的食品抽样检验质量控制方案： (1) 质量控制体系完善，并制定详细可行的质控措施的，得 6 分； (2) 基本建立质量控制体系，提供了质控措施的，得 4 分； (3) 质量控制体系不完善，质控措施不全的，不得分。

	应急处置	6 分	具有安全应急处置工作的能力，在突发事件中能够2 小时内将样品送达承检机构，有保障方案。 提供保障方案， 内容详实，可实行性高，对本项目适用的，得 6 分； 方案内容一般，基本符合本项目适用的，得 3 分； 不提供的，得 0 分。
	分析报告、风险评估能力	5 分	能够为招标人提供食品安全检验检测结果技术分析、食品安全质量分 析报告、食品安全风险评估，具有安全应急处置工作的能力。 提供内容详细的得5 分； 提供内容较详细的得 3 分； 提供内容不详细的得 1 分； 未提供相关内容的不得分。
	专 项 抽 检 品控措施	5 分	针对环节的抽检，能保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。 措施科学合理、切合实际得 5 分； 措施较科学合理、较切合实际得 3 分； 措施仅满足项目实施需求的得 1 分。
	样 品 运 送 及交接	5 分	供应商应提供机构位置，样品运送及样品交接方案，样品运送方案中须包含采用的交通工具、路程、时间。投标人具备确保样品在运输、交接、储存过程中不会受到污染的措施和技术力量。 ①、方案详尽、科学、合理且投标人在郑州区域抽取样品后，

			在 2（含）小时以内送达实验室，得 5 分； ②、方案可行且投标人在郑州区域抽取样品后，在 2（不含）-4（含）小时送达实验室得 3 分； ③、方案部分合理且投标人在郑州区域抽取样品后，在 4（不含）-8（含）个小时送达实验室得 1 分； ④、超过8 个小时送达实验室不得分。
2.2.4 服务承诺 (10 分)	服务承诺	10 分	1、供应商承诺为招标人提供抽检技术咨询、建立定期或不定期的沟通机制、报送检验公示信息、配合处理异议复检等相关服务的得2 分，未承诺或承诺缺项的不得分。 2、供应商整体实力、检验质量、职业道德、创新能力等，综合能力较好的得5 分，一般的得3 分。 3、供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制进行评价，沟通机制较完善的得 3 分，一般的得 2 分。

备注：以上项目若有缺项，该项为0 分

1、评标方法

本次评标采用综合评分法。评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐1-3名中标候选人，或根据招标人授权直接确定中标人，但投标报价低于其成本的除外。综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，由招标人自行确定。

2、评审标准

2.1 初步评审标准

3、评标程序

3.1 开标结束后，评标委员会按本章规定的要求对投标人进行资格性检查，合格投标人不足3家的，不得评标。

3.2 评标委员会依据本章规定的标准对投标人的投标文件进行检查。有一项不符合评审标准的，作无效标处理。

3.3 初步评审后有效投标不足3家的，招标人应重新招标或经财政部门批准采用其他方式采购。

3.4 评标委员会按本章详细评审标准规定的评审因素进行打分，计算出综合评估得分。

3.5 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.6 投标人的每一项最终得分为全部评委打分的算术平均值。

3.7 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经投标人书面确认后具有约束力。投标人不接受修正价格的，其投标作废标处理。

(1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.8 投标文件的澄清和补正

3.8.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

3.8.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容(算术性错误修正的除外)。投标人的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.8.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.9 评标结果

3.9.1 除第二章“投标人须知”前附表授权直接确定中标人外，评标委员会按照得分高到低的顺序推荐中标候选人。

3.9.2 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

第四章 合同条款及格式

(仅供参考, 具体以签订为准)

中牟县 2025 年度大宗食品抽检项目合同

甲方: _____ (以下简称甲方)

乙方: _____ (以下简称乙方)

经过公开招标, 乙方为中牟县 2025 年度大宗食品抽检项目 (采购编号: _____) 委托检测机构。依照有关规定, 遵循平等、自愿、公平和诚信的原则, 乙方按照食品安全监督抽检有关规定, 在甲方委托事宜范围内依法组织开展相关工作。经甲乙双方协商一致, 签订合同如下:

一、基本情况

- 1、合同事项: 中牟县 2025 年度大宗食品抽检项目监督抽检工作 (X 包: xxx 专项)。
- 2、监督抽检的种类、品种、项目、批次, 抽样的区域、单位类别以甲方下达的抽检计划 (方案) 为准。
- 3、资金来源: _____, 合同金额 _____ (¥: _____ 元)。
- 4、抽检经费: 按照乙方实际中标价完成情况结算。
- 5、有效期限: 自签订之日起至 2026 年 月 日。
- 6、甲方招标文件、乙方投标文件、本合同附件、补充合同、甲方下达给乙方的抽检计划、乙方制定的抽检工作方案等与本合同有关的书面材料均为本合同组成部分。

二、甲方委托乙方的具体事项

按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《食品安全抽样检验工作规范》、《食品安全监督抽检实施细则 (2024 年版)》等有关法律法规和技术规范的要求, 委托事项如下:

- 1、由乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务的样品采集、检验, 并按时填报检验结果、出具检验报告, 并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。
- 2、乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务, 在限定的时限内, 完成抽检任务。追加的抽检费用由乙方自行承担。追加批次后问题发现率计算方式为: 全部不合格食品批次/追加批次前的任务批次。
- 3、乙方按照甲方制定的抽检计划限定的抽样品种、检验项目、批次数量和抽样区域分布等技术要求, 制订详细可行的抽检工作实施方案, 征得甲方同意, 并报甲方备案。

4、乙方应按《食品安全抽样检验管理办法》要求的时限完成检验、信息填报，出具经电子签名检验报告，并按要求报送检验报告及相应材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告。

5、乙方应根据甲方认可的抽检实施方案采集样品，抽样过程应按照“双随机、一公开”原则，随机确定被抽样单位，随机确定抽样人员；在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样对象、抽样区域不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。调整细类批次按照每个细类分别计算。因调整细类批次数增加的抽检费用由乙方承担；减少的抽检费用，据实结算。

6、乙方应严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据填报录入指定的抽检信息系统。甲方通知乙方的数据质量问题，乙方应及时在指定的抽检信息系统进行改正（包括抽样单），使数据符合规范要求。

7、按照有关法律法规和技术规范开展抽样、检验、留样保存与处理，按照工作规范、招标文件和实施方案要求做好原始记录制作、归档与保存等各项工作。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。

8、食品安全监督抽检发现的不合格信息，乙方应按照规定第一时间报告甲方。

9、每批任务完成后，应结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送甲方。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

三、甲方的义务

1、甲方应向乙方提供有效的食品安全监督抽检计划文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料。

2、甲方应保证指定的抽检信息系统正常使用。

3、甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。

4、甲方按时对乙方任务完成情况予以确认，如期按合同约定向乙方支付抽检费用。

四、甲方的权利

1、甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全监督抽检任务。

2、甲方有权对乙方的抽检工作质量进行监督考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。

3、涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

4、甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

1、乙方应具备所承担抽检工作涉及的检验项目的检验能力、相关资质（非标准检验方法除外）和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确。

2、乙方应根据甲方要求制订抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律（见合同附件）。抽样过程中发现生产经营单位的违法行为，应及时向所在地市场监管部门报告。

3、乙方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向甲方报告。

4、乙方应积极接受甲方对抽检监测工作质量监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5、乙方应建立合理利用食品抽检合格备份样品工作机制，并积极配合甲方促进合格备份食品及时有效合理利用制度化、规范化、常态化。

6、乙方应指派专人负责项目联络工作，确保 24 小时通讯畅通，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

7、乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检工作。

8、乙方有义务保守抽检工作的相关秘密。

9、乙方在采样过程中不得收取生产经营单位任何费用。

六、乙方的权利

1、乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。

2、乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3、乙方有权要求甲方按合同规定付款。

4、乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

七、付款方式

付款方式：

乙方合同项下完成抽检任务，需经甲方组织验收合格，财政资金拨付到位后 15 天内付清。乙方应先向甲方出具等额增值税普通发票，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

八、违约责任

（一）发现下列问题之一的，甲方均有权拒付相应批次的抽检费用并追究其违约责任：

- 1、乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
- 2、不经甲方同意，乙方未按时完成承检任务的；
- 3、未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
- 4、未经甲方同意，擅自调整抽样种类、品种、项目、抽样对象、抽样区域的；
- 5、乙方超过约定时限出具检验报告的；
- 6、因乙方其他违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

1、合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用 1 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

2、乙方未按照甲方明确的抽样种类、品种、项目、抽样对象、抽样区域等要求抽样的，或者乙方未将甲方通报的食品抽检问题数据及时在指定的抽检信息系统进行改正，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用 1 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

3、乙方超过约定时限出具检验报告或者出具的检验报告结论因异议（采样过程、检验过程、检验方法、检验依据）被推翻的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付抽检费用 1 倍的违约金。

4、乙方没有按照要求的问题发现率完成抽检监测任务，甲方有权按照未完成部分占要求的问题发现率的比例，收取违约金。违约金计算方式为：标包费用总额*（约定问题发现率-实际问题发现率）/约定问题发现率。

5、乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付其抽检费用，并依法处理。每发现 1 份虚假或伪造检验报告，甲方在应支付的费用中扣除违约金 5 万元人民币。

（三）出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1、甲方未向乙方提供有效的抽检计划文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

2、甲方不能保证指定的抽检信息系统正常使用时，乙方有权要求甲方理顺指定的抽检信息系统，确保正常使用；

3、乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助；

4、乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付抽检费用。

（四）本合同履行期间出现战争、地震等不可抗力事件，而影响本合同履行的，双方互不承担违约责任。但双方应履行及时的相互通知义务，并采取减少双方损失。疫情、重污染天气管控等非不可抗力因素，不能作为合同履行迟延的免责事由。

九、合同的解除与终止

1、如乙方未在约定期限内向甲方提供银行开具的履约保函及担保保函，甲方有权要求乙方承担合同价款 5%的违约金；或者甲方有权随时解除合同，并要求乙方承担合同价款 5%的违约金、及由此给甲方和第三方造成的损失。

2、在抽样检验过程中，如发现乙方出具虚假或伪造的检验报告，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

3、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时中止合同，并要求乙方限期整改，若乙方拒不整改，或整改后仍不符合要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

4、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、双方因本合同发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以向甲方住所地人民法院起诉。

十一、本合同自甲乙双方签字盖章之日起生效。合同一式陆份，甲方执叁份，乙方执贰份，报政府采购主管部门备案壹份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

负责人签字：

负责人签字：

联系人：

联系人：

联系电话：

联系电话：

年 月 日

年 月 日

附件：

食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规的规定和抽检监测工作有关纪律要求。

- （1）不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位；
- （2）不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；
- （3）不得接受被抽检监测企业的馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；
- （4）开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用；
- （5）不得以任何形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾；
- （6）遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

第五章 采购内容及要求

一、基本情况

1. 所有品种检验项目、检验方法、判定依据等按照当年度国家总局公布的《食品安全监督抽检实施细则》执行。
2. 在下年度食品安全抽检检测项目招标前，因工作需要需追加抽检批次的，按照此次招标价格执行不超过此次招标总批次 15%的抽检任务，中标人不得拒绝。
3. 每包段具体的抽检项目、抽检时间、抽检批次中标后由业主指定，中标人不得拒绝，最终结算以实际抽检的项目及批次为准。

二、采购要求

2025 年食品安全监督抽检品种、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	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、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
				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)
				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)、糖精钠 (以糖精计)、菌落总数
		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)、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)
		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
		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

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
		调味料	固体复合调味料	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
				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
			半固体复合调味料	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、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）、安赛蜜、二氧化硫残留量
				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
				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）
			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）、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	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）

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
			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 (以亚硝酸盐计)、 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、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 (以亚硝酸盐计)、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
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉 (以Cd计)、亚硝酸盐 (以亚硝酸盐计)、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 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐 (以亚硝酸盐计)、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) 合成着色剂 (胭脂红、诱惑红)、氯霉 素、菌落总数
			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 (以亚硝酸盐计)、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
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制 品	高	亚硝酸盐 (以亚硝酸盐计)、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、合成着色剂 (胭脂红、诱惑 红)、菌落总数、大肠菌群
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
				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
				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

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	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
			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
				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、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)、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、铜绿假单胞菌
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅 (以Pb计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、安赛蜜、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)、菌落总数
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、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)、菌落总数、大肠菌群
			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)、菌落总数、酵母
			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、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、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
			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、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

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
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)、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、诱惑红、苋菜红)、菌落总数
			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)、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
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)、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)、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、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群
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)、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)、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
			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
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)

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
		速冻调制食品		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
				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
				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）、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
			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）
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
			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
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、啶虫脒、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）

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
		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、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
			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）
		发酵酒	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）、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
			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
			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）、脱氢乙酸及其 钠盐（以脱氢乙酸计）、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）
			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
			腌渍食用菌	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

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
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）、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）、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、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、克百威、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、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）、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）
				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 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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
			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、色值、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
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

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
				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)
			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A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌
			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A1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A1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)
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
			月饼	月饼	较高	酸价 (以脂肪计) (KOH)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、铝的残留量 (干样品、以A1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、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

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
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			糕点	糕点	较高	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、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)、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)、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)、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
			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、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	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)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅 (以Pb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	
		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）	
		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
28	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、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）	
				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 ₄₉₂ ^{5.0} (610nm)、氮氮（以N计）、二氧化硫（以SO ₂ 计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg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
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μ m(100目)通过率、总砷（以As计）、重金属（以Pb计）、大肠菌群、沙门氏菌
				红曲红	一般	色价 E ₄₉₅ ^{vis} (495±10) nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）
				红曲黄色素	一般	色价 E ₄₇₆ ^{vis} (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
29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、氯丙嗪
				牛肉	高	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、林可霉素
				羊肉	高	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
				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	氯霉素、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、尼卡巴嗪		
	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		
30	畜禽肉及副产品		其他禽肉	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
				畜副产品	猪肝	高
			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
			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
31	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、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）、总汞（以Hg计）
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

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
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	镉 (以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、戊唑醇
				韭菜	较高	镉 (以Cd计)、毒死蜱、多菌灵、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、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	镉 (以Cd计)、铬 (以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				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
				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	较高	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氧乐果
				芹菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
				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、克百威、三氯杀螨醇
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉 (以Cd计)、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果
32	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	较高	镉 (以Cd计)、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、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、毒死蜱、六六六、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

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
				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	孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西洋、氧氟沙星
				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）
				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	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
				海水虾	高	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星
				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
	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、恩诺沙星、氟苯尼考
			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、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星
34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑
			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
				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、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐
				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、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯唑磷
			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
				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
				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、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮

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
				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
				荔枝	较高	多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、氟霜唑、氟吗啉
				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
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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
	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、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、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	氯霉素、替米考星、氟苯尼考、地塞米松、氯丙嗪	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	氯霉素、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、林可霉素	
		羊肉	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	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	氯霉素、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	
	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	

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
蔬菜		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	啶虫脒、毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		食茱萸豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、吡啶醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、烯酰吗啉、氧乐果	
	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	镉（以 Cd 计）、六六六、二氧化硫残留量	
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	
		芋	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇	
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	镉（以 Cd 计）、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、乙酰甲胺磷	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
		茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺	毒死蜱、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果	
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	
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	呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啉	
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星	

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
		海水鱼	恩诺沙星	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）	
	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）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氧氟沙星	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	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐	
		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、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰霜唑、氟吗啉	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
		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	
		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	
		龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	

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
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、氟苯尼考、恩诺沙星、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。					

第六章 响应文件格式

_____（项目名称、包段）

竞争性磋商响应文件

（采购编号：_____）

供应商：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字或盖章）_____

_____年_____月_____日

一、磋商函

采购人名称：

_____（供应商全称）授权_____（全权代表姓名）_____（职务、电话）为全权代表，参加贵方组织的_____（项目编号、项目名称、包段）磋商的有关活动，并对其进行报价。为此：

1、我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》中第二十二条中规定的参加政府采购活动的投标供应商应当具备的条件：

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

2、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》的有关规定，若有下列情形之一，将被处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- （1）提供虚假材料谋取中标、成交的；
- （2）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- （3）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （4）向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- （5）在磋商采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- （6）拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。

3、完全满足磋商文件中全部实质性要求。

4、提供规定的全部响应性文件；

5、保证遵守磋商文件中的有关规定。

6、保证严格执行双方所签的采购合同，并承担合同规定的责任义务。

7、愿意向贵方提供任何与磋商有关的资料、情况和技术资料。

8、本报价响应文件自从投标截止日起 60 日历天内有效。

9、若我方成交，我方愿意按相关文件规定缴纳履约保证金。

供应商全称（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日 期：

二、投标一览表（第一轮磋商表）

项目名称、包段	
项目采购编号	
供应商名称	
投标报价	
服务周期	
投标有效期	自投标截止之日起 60 日历天
质量要求	
服务地点	
备注	

注：第二轮报价表由中牟县公共资源交易中心系统发出，各供应商在规定时间内填报。

供应商全称（公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日 期：

三、法定代表人身份证明

供应商名称：_____

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_____（响应人名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商：_____（盖单位章）

_____年_____月_____日

四、授权委托书

本人_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现委托（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改_____（项目名称）响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证和委托代理人身份证

供应商：_____（盖单位章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

授权委托人：_____（签字或盖章）

联系方式：_____

_____年_____月_____日

五、资格证明文件

5.1 投标人基本情况一览表

投标人全称			
主要业务范围			
法定代表人姓名		职 务	
投标人地址		邮政编码	
电 话		传 真	
成 立 日 期		现 有 职 工 人 数	

备注：应附证明企业具有独立承担民事责任能力的相关证件复印件。

供应商：_____（盖单位章）

_____年_____月_____日

5.2 资格声明函

致 采购人 ：

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，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为 ，注册地点为 ，统一社会信用代码为 ，法定代表人(单位负责人)为 ，联系方式为 。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位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。(重大违法记录，是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。)

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权代表(签名或盖章)：

日期： 年 月 日

注：

1. 供应商须在响应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或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

六、2020 年 01 月 01 日以来发生的诉讼及仲裁情况

（若有，附相关材料，若无，请在该部分填写“无”）

七、项目服务方案

八、偏离情况

2025 年食品安全监督抽检品种、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	检验项目	是否存在偏离
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）	

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	是否存在偏离
				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、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	是否存在偏离
				其他食用植物油	高	酸价/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)、糖精钠 (以糖精计)、菌落总数	
		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)、糖精钠 (以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	
		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	
		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/酸价、过氧化值、铅 (以Pb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	是否存在偏离
				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	
		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、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）、安赛蜜、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	
				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	

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	是否存在偏离
				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)	
			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)、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	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)	

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	是否存在偏离
			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)、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	
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉 (以Cd计)、亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)、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 (柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群	
			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) 合成着色剂 (胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数	

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	是否存在偏离
			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	
			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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群	
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	
				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	
				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	

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	是否存在偏离
			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	
				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	
			其他乳制品 (浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	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	
				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	
				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、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)、铜绿假单胞菌	
6	饮料	饮料	包装饮用水	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、铜绿假单胞菌	

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	是否存在偏离
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅 (以Pb计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、安赛蜜、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)、菌落总数	
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、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)、菌落总数、大肠菌群	
			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)、菌落总数、酵母	
			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、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、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	
			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、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	

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	是否存在偏离
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)、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、诱惑红、苋菜红)、菌落总数	
			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)、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	
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)、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)、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、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群	
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)、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	是否存在偏离
			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)、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	
			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	
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	

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	是否存在偏离
		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	
			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	
		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）、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	
			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	

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	是否存在偏 离
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	
			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	
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、啶虫脒、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、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	是否存在偏离
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)、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	是否存在偏离
			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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）	
			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）、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）、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、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、克百威、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、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	

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	是否存在偏离
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）、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）	
				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 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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	
			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）	

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	是否存在偏离
				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、色值、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	
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）	

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	是否存在偏离
23			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)	
			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A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌	
			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	
		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A1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A1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	

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	是否存在偏离
			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)	
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	
			月饼	月饼	较高	酸价 (以脂肪计) (KOH)、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)、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	
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			糕点	糕点	较高	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、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)、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)、菌落总数、大肠菌群、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)、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	是否存在偏离
			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）、铝的残留量（干样品、以A1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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品、以A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群	
			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A1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、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	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）	

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	是否存在偏离
				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)	
				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)	
		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	

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	是否存在偏离
		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	
28	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、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)	

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	是否存在偏离
				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）	
				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 ₄₉₀ ⁵⁴⁰ (610nm)、氨氮（以N计）、二氧化硫（以SO ₂ 计）、4-甲基咪唑、总氮（以N计）、总砷（以As计）、铅（Pb）、总汞（以Hg计）	
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μ m(100目)通过率、总砷（以As计）、重金属（以Pb计）、大肠菌群、沙门氏菌	
				红曲红	一般	色价E ₄₉₀ ⁵⁴⁰ (495±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	
				红曲黄色素	一般	色价E ₄₉₀ ⁵⁴⁰ (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
29	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、氯丙嗪	
				牛肉	高	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、林可霉素	
				羊肉	高	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	
				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	

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	是否存在偏离
30	畜禽肉及副产品		禽肉	鸡肉	高	氯霉素、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、尼卡巴嗪	
				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	
				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	
			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、恩诺沙星、甲氧苄啶	
				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	
				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	
31	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以Pb计）、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）、总汞（以Hg计）	
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	

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	是否存在偏离
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	镉 (以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、戊唑醇	
				韭菜	较高	镉 (以Cd计)、毒死蜱、多菌灵、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、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	镉 (以Cd计)、铬 (以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
				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	
				普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	较高	阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、氧乐果	
				芹菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	
				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、克百威、三氯杀螨醇	
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	镉 (以Cd计)、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果	
32	蔬菜	蔬菜	茄果类蔬菜	茄子	较高	镉 (以Cd计)、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				甜椒	较高	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶螨灵、毒死蜱、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、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	是否存在偏离
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				豇豆	较高	倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				食荚豌豆	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、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果	
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、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、毒死蜱、六六六、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	孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、地西泮、氧氟沙星	
				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)	
				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	

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	是否存在偏离
34	水产品	水产品	海水产品	海水鱼	高	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	
				海水虾	高	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、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星	
				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	
			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、恩诺沙星、氟苯尼考	
			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、恩诺沙星、氟苯尼考、氧氟沙星	
			仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑	
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫脒、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	
				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、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐	
				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	

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	是否存在偏离
				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、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	
				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	
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、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、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪	
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、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	
				荔枝	较高	多菌灵、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、氟霜唑、氟吗啉	
				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	

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	是否存在偏离
				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	
	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、氟苯尼考、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、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	是否存在偏离
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	氯霉素、替米考星、氟苯尼考、地塞米松、氯丙嗪		
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	氯霉素、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、地塞米松、林可霉素		
		羊肉	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		
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	氯霉素、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶		
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷		
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	啉虫脒、毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、乙酰甲胺磷		
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、烯酰吗啉、氧乐果		
	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	镉（以Cd计）、六六六、二氧化硫残留量		
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威		
		芋	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇		

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	是否存在偏离
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	镉（以 Cd 计）、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、乙酰甲胺磷		
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、啉虫脒	甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果		
		茄子	镉（以 Cd 计）、噻虫胺	毒死蜱、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、乙酰甲胺磷		
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果		
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果		
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	呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶		
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星		
		海水鱼	恩诺沙星	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）		
	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）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、氧氟沙星	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	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐		

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	是否存在偏离
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐		
		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、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰霜唑、氟吗啉		
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮		
		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		
		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		
		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	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、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	

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	是否存在偏离
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。						

九、投标人认为应该提供的其他材料

9.1 承诺函

致采购人：

我方承诺我单位没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单（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，采购人或采购代理机构可自行在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，如若发现可拒绝我方参与本项目；

我方承诺我单位负责人为同一人或存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一包段的政府采购活动；

供应商全称（公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日 期：

9.2 反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

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、评审专家及亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、资助费、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，我公司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。

四、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。

供应商：_____（盖单位章）

_____年_____月_____日

8.3、服务承诺

8.4、人员配备表、业绩列表（格式自拟）

8.5、其他证明投标人企业实力的材料

十、其他材料

(供应商根据需要填写, 如不需要本表不需要填写)

1、中小微企业声明函(服务)

本公司郑重声明, 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, 本公司参加(单位名称)的(项目名称)采购活动, 服务全部为符合政策要求的中小企业承接。相关企业的具体情况如下:

1. (标的名称), 属于其他未列明行业; 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(加盖电子印章):

日期:

备注: 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。

《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)本办法所称中小企业, 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。

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和改革委员会财政部《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));

符合中小企业标准的个体工商户, 在政府采购活动中视同中小企业。

2、残疾人福利企业声明函（如适用）

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，本单位为符合该文件之规定条件的残疾人福利性单位，参加本次政府采购活动提供本单位制造的货物，或者提供（其他残疾人福利性单位名称）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）。货物的名称品牌型号是_____。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将承担相应的法律责任。

供应商（加盖电子印章）：_____

日 期：

《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：

一、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（一）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（二）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（三）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（四）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（五）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

3、监狱企业证明材料（如适用）

（供应商属于监狱企业的提供，不属于的无需提供）

投标人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并加盖投标人单位公章。