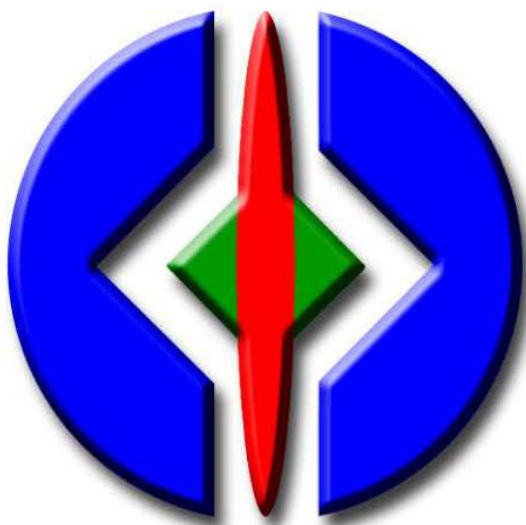


巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年
上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
(A 包、B 包、C 包、D 包)

招标文件

项目编号：巩财公开采购-2023-67



采 购 人：巩义市市场监督管理局

采购代理机构：河南中诚智慧工程项目管理有限公司

日 期：二〇二三年九月

目 录

第一章	招标公告	- 2 -
第二章	投标人须知	- 7 -
第三章	采购需求	- 30 -
第四章	合 同	- 118 -
第五章	资格审查与评标办法	- 125 -
第六章	投标文件通用格式	- 133 -

第一章 招标公告

巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 (A 包、B 包、C 包、D 包) 公开招标公告

项目概况

巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 (A 包、B 包、C 包、D 包) 的潜在投标人应在《巩义市公共资源交易中心系统》获取招标文件，并于 2023 年 10 月 12 日 9 点 00 分（北京时间）前提交投标文件。

- 一、项目基本情况
- 1、项目编号：巩财公开采购-2023-67
- 2、项目名称：巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：2900000.00 元；
- 最高限价：2900000.00 元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	巩财公开采购-2023-67-1	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 A 包	483500	483500
2	巩财公开采购-2023-67-2	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 B 包	483000	483000
3	巩财公开采购-2023-67-3	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 C 包	483000	483000
4	巩财公开采购-2023-67-4	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 D 包	483500	483500

- 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
- （1）基本概况：巩义市市场监督管理局拟比选产生食品第三方检测机构，承担 2023 年下半年-2024 年上半年巩义市市场监督管理局食品安全抽检和检测服务项目。
- （2）采购内容：本项目的 A 包、B 包、C 包、D 包采购，详见采购需求
- （3）资金来源：财政资金
- （4）服务期：自合同签订之日起至 2023 年下半年-2024 年上半年食品安全抽检服务任务完成为止；
- （5）质量要求：符合国家相关抽检规定

(6) 标段划分：本项目共分为六个包段，其中四个标段划分如下：

包号	标包名称	抽样区域	抽样品种	总批次数	最高限价(元)
巩财公开采购-2023-67-1	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 A 包	新华路街道、大峪沟镇	详见采购需求	417	483500
巩财公开采购-2023-67-2	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 B 包	杜甫路街道、新中镇、小关镇	详见采购需求	416	483000
巩财公开采购-2023-67-3	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 C 包	孝义街道、永安路街道、米河镇	详见采购需求	416	483000
巩财公开采购-2023-67-4	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 D 包	紫荆路街道、站街镇、北山口镇	详见采购需求	417	483500
合计				1666	1933000

注：为保证服务质量，潜在投标人可对多个标段进行投标，但最多只能按标段先后顺序中取一个标段，若在多个标段被推选为第一中标候选人，评审委员则根据标段顺序按评分高低依次顺延其余候选人为第一中标候选人。

(7) 服务地点：巩义市境内

(8) 是否为只面向中小企业采购：否，其中 A 包、B 包、C 包、D 包专门面向中小企业采购

6、合同履行期限：详见服务期

7、本项目不接受联合体投标

8、是否接受进口产品：否；

9、是否专门面向中小企业：否

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、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目执行《政府采购促进中小企业发展暂行办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、社会信用体系建设等采购政策。

3、本项目的特定资格要求

3.1、具有独立承担民事责任的能力：提供三证合一的营业执照；

3.2、投标人具有通过省级以上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，供应商须承诺资质认定范围覆盖指定的采购范围内所有食品检验项目及检验方法（格式自拟）；

3.3、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）《河南省财政厅关于转发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的通知》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）”和“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单（指政府采购行政处罚有效期内）”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商信用记录；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，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。【注：依据《政府采购法》第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。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。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间（截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前）之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

3.4、单位负责人为同一人或存在直接控股、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；需提供“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东（或投资人）信息（或提供单位负责人与其他投标单位不为同一人或者存在直接控股、管理关系的承诺书）。

3.5、本项目不接受联合体投标，资格审查方式为资格后审。

注：为保证服务质量，潜在投标人可对多个标段进行投标，但最多只能按标段先后顺序中取一个标段，若在多个标段被推选为第一中标候选人，评审委员则根据标段顺序按评分高低依次顺延其余候选人为第一中标候选人。

三、招标文件的获取

1. 时间:2023 年 9 月 22 日至 2023 年 10 月 11 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. 地方: 巩义市公共资源交易中心网站上下载

3. 方式: 须注册成为《巩义市公共资源交易中心网站》会员并下载招标文件及资料。

注: 获取招标文件后, 投标人请到巩义市公共资源交易中心网站-公共服务-下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安装包和签章软件, 并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

4. 售价: 0 元

四、投标截止时间及地点

1. 时间: 2023 年 10 月 12 日 09 时 00 分 (北京时间)。

2. 地点: 加密电子投标文件(.GYTF)须在投标文件递交的截止时间前通过“巩义市公共资源交易中心(www.gyggzyjy.gov.cn)”电子交易平台加密上传完毕。投标文件线上递交需进行 CA 认证, 开标时供应商必须通过 CA 密钥对本单位的加密电子投标文件进行解密。

五、开标时间及地点

1. 时间: 2023 年 10 月 12 日 09 时 00 分 (北京时间)。

2. 开标地点: 巩义市公共资源交易中心第 三 不见面开标室 (一 机位)。

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》、《巩义市政府采购网》、《巩义市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

本项目执行促进中小企业、监狱企业和残疾人福利性单位发展扶持政策。

备注: (1) 本项目为不见面开标, 投标人无需到交易中心现场参加开标会议, 评标委员会不再对投标文件中涉及的相关资料原件进行验证。所有投标人不需提供证书原件。本项目招标文件中所要求证件、证明等, 投标文件中应附相应资料清晰的扫描件或复印件, 由于模糊不清导致评委无法辨别的, 后果由投标人自行承担。

(2) 所有投标人应提前 30 分钟, 登录“巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅” 进行远程开标的准备工作。

(3) 所有投标人登录“巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”后, 及时登记开标联系人信息, 其后应一直保持在线状态, 确保投标文件解密、现场答疑

澄清、多轮报价等活动能够正常进行（注：解密时间系统默认为 30 分钟，延时 10 分钟，40 分钟内投标人未进行解密的视为自动放弃投标）。

（4）不见面开标操作说明详见巩义市公共资源交易中心网站内（公共服务-办事指南）下载操作手册。根据手册要求做好不见面开标的准备工作，并按要求设置参与不见面开标的电脑、网络环境，由此可能引起的解密失败或无法解密等问题由投标人自行承担。如遇问题，请拨打技术服务单位（国泰新点）电话：4009980000。

（5）监督单位名称：巩义市财政局政府采购办

地址：巩义市新华路 85 号

联系方式：0371-64389803

八、联系方式

1. 采购人：巩义市市场监督管理局

地 址：巩义市平安街 10 号

联系人：马先生

联系方式：0371-69586626

2. 代理机构：河南中诚智慧工程项目管理有限公司

地 址：郑州市金水东路东风南路绿地原盛国际 1 号楼 B 座 12 楼 158 室

联系人：郭女士

电 话：0371-63368888

3. 项目联系方式

联系人：郭女士

电 话：0371-63368888

河南中诚智慧工程项目管理有限公司

2023 年 9 月 21 日

第二章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	名 称	内 容
1.1.2	采购人	名 称：巩义市市场监督管理局 地 址：巩义市平安街 10 号 联系人：马先生 联系方式：0371-69586626
1.1.3	采购代理机构	名 称：河南中诚智慧工程项目管理有限公司 地 址：郑州市金水东路东风南路绿地原盛国际 1 号楼 B 座 12 楼 158 室 联系人：郭女士 电 话：0371-63368888
1.1.4	招标项目名称	巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
1.1.7	采购项目编号	巩财公开采购-2023-67
1.1.8	标段划分	本项目分 6 个包段，本次招标共 4 标段。
1.2.1	资金来源	财政资金
1.3.1	服务期	自合同签订之日起至 2023 年下半年-2024 年上半年食品安全抽检服务任务完成为止
1.3.2	服务地点	巩义市境内
1.3.3	质量要求	符合国家相关抽检规定
1.4.1	投标人资格要求	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2、落实政府采购政策满足的资格要求： 本项目执行《政府采购促进中小企业发展暂行办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、社会信用体系建设等采购政策。 3、本项目的特定资格要求 3.1、具有独立承担民事责任的能力：提供三证合一的营业执照； 3.2、投标人具有通过省级以上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，供应商须承诺资质认定范围覆盖指定的采购范围内所有食品检验项目及检验方法（格式自拟）； 3.3、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》《河南省财政厅关于转发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的通知》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）”和“重大税收违法失信主

		体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单(指政府采购行政处罚有效期内)”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商信用记录；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，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。【注：依据《政府采购法》第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。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。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间(截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前)之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。 3.4、单位负责人为同一人或存在直接控股、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；需提供“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东（或投资人）信息（或提供单位负责人与其他投标单位不为同一人或者存在直接控股、管理关系的承诺书）。 3.5、本项目不接受联合体投标，资格审查方式为资格后审。 注：为保证服务质量，潜在投标人可对多个标段进行投标，但最多只能按标段先后顺序中取一个标段，若在多个标段被推选为第一中标候选人，评审委员则根据标段顺序按评分高低依次顺延其余候选人为第一中标候选人。
1.4.2	是否接受联合体投标	☒ 不接受 ☐ 接受，应满足下列要求：
1.9.1	投标预备会	☒ 不召开 ☐ 召开，召开时间： 召开地点：
1.10.1	分包	☒ 不允许 ☐ 允许，分包内容要求： 分包金额要求： 对分包人的资质要求：
1.11.3	其他可以被接受的技术支持资料	/
2.1	构成招标文件的其他资料	/
2.2.1	投标人提出问题	提交投标文件截止时间 10 日前，由投标人在巩义

	或要求澄清招标文件的截止时间	市公共资源中心交易平台上进行提问。 在投标截止时间前 10 日内，采购人、采购代理机构不再受理投标人提出的问题。
2.2.2	招标文件澄清、修改发出的形式	招标文件的澄清、修改发出的时间距投标截止时间不足 15 日的，并且修改内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。招标文件的澄清、修改将在原公告发布网站上发布“变更公告”，如需修改招标文件，则同时在巩义市公共资源交易中心网交易平台上发布“答疑文件”（答疑文件指修改后最新的招标文件）。
3.1.1	构成投标文件的其他资料	/
3.2.4	最高投标限价	最高投标限价： A 包段：483500 元 大写：肆拾捌万叁仟伍佰元整 B 包段：483000 元 大写：肆拾捌万叁仟元整 C 包段：483000 元 大写：肆拾捌万叁仟元整 D 包段：483500 元 大写：肆拾捌万叁仟伍佰元整 投标人投标报价超过本限价的，其投标将被否决。
3.2.5	投标报价的其他要求	投标报价是履行合同的最终报价，无特别注明，均为人民币报价。应包括本招标项目所包含的软件、实验仪器设备、技术服务、税金等一切税金和费用。 其他：/
3.3.1	投标有效期	提交投标文件截止时间后 90 天（有效期短于该期限的投标将被拒绝）
3.4.1	投标保证金	根据“豫财购〔2019〕4 号”文规定，自 2019 年 8 月 1 日起，不再向供应商收取投标保证金
3.4.4	其他可以不予退还投标保证金的情形	/
3.6.1	是否允许提交备选投标方案	☒ 不允许 ☐ 允许
3.7.3	签字或盖章的其他要求	（1）投标人在制作电子投标文件时，按招标文件和系统要求进行电子签章。 （2）电子投标文件中，法定代表人签字及单位章必须使用电子签章，委托代理人签字可使用电子签章或手写签字。如委托代理人手写签字，投标人须将手写签字页扫描上传后再按要求电子签章。
4.1.1	投标截止时间	见第一章招标公告。
4.1.3	提交投标文件地点	见第一章招标公告。
4.2.3	投标文件份数及其他要求	投标文件份数：开标时不需提交纸质投标文件。 其他要求：（1）加密电子投标文件(.GYTF)投标截止时间前通过“巩义市公共资源交易中心（www.gyggzyjy.g

		ov.cn) ” 平台成功上传。 本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人应当在招标文件确定的投标截止时间前（建议提前 30 分钟登录），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。 注：供应商没按时进行文件解密，后果自负；投标时不再递交纸质版响应文件，供应商在中标后根据采购人要求提供纸质文件和不加密电子文件。
4.2	装订的其他要求	本项目不需要投标人递交纸质投标文件。中标人在合同协议书签订前，提交纸质投标文件采用胶结装订。
5.1	开标时间和地点	1. 开标时间：2023 年 10 月 12 日 09 时 00 分（北京时间）。 2. 开标地点：巩义市公共资源交易中心第三不见面开标室（一机位）。
5.2	开标程序	本工程采用远程电子开标 开标顺序：按投标文件递交先后顺序开标
6.1.1	评标委员会的组建	评标委员会构成：5 人；（其中：采购人代表（评委）1 人，经济、技术专业专家 4 人）。 经济、技术专家确定方式： 专家从相关专家库随机抽取。
6.3.2	评标委员会推荐中标候选人的人数	推荐的中标候选人人数：1-3 名
7.1.1	是否授权评标委员会确定中标人	☐ 是 ☒ 否
7.4.1	履约保证金	本项目无
8.5.2	质疑函的递交方式	质疑函应当面递交；接受质疑函的采购人、采购代理机构的联系部门、联系电话和通讯地址详见本项目招标公告和投标人须知前附表。
11	需要补充的其他内容	
11.1	是否采用电子招标投标	■是，具体要求： 1. 本项目通过巩义市公共资源交易中心系统实施电子招投标，投标人必须通过巩义市公共资源交易中心系统递交电子投标文件，具体操作流程登陆巩义市公共资源交易中心网站查看。 2. 投标文件格式中明确要求投标人法定代表人或其委托代理人签字之处，如法定代表人签字，必须使用电子签章；如委托代理人签字，可使用电子签章或手写签字。明确要求投标人加盖单位章之处，必须加盖单位电子签章。 如委托代理人手写签字，投标人须将手写签字页扫描上传后再按上述要求电子签章。 3. 获取招标文件后，投标人请到巩义市公共资源交易中心

		心网站—公共服务—下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安装包，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具（招标文件如有澄清、修改等内容，需使用最新版招标文件）制作电子投标文件。 因巩义市公共资源交易中心平台在开标前具有保密性，投标人在投标文件递交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因投标人未及时查看而造成的后果自负。投标人开标时需携带制作投标文件时生成投标文件的 CA 锁，否则后果自负。 4. 若在整个投标、开标、评标等招标过程中，由于系统异常出现特殊情况时，采购人将上报监督部门，依据监督部门意见暂停或推迟投标、开标、评标等招标事宜。 5. 加密的电子投标文件为“巩义市公共资源交易中心（www.gyggzyjy.gov.cn）”网站提供的“投标文件制作工具”软件制作生成的加密版投标文件(.GYTF)。 6. 开标时投标人需携带制作投标文件时生成投标文件的企业身份认证锁（CA 密钥）对加密的电子投标文件进行远程解密。 7. 系统默认设置，投标系统自带投标函需认真填写，作为唱标依据。系统自带投标函需与投标人依据招标文件第六章投标文件格式填写的主要内容一致（主要内容是指项目负责人姓名），主要内容若不一致，其投标将被否决。其他内容若不适用可填写“0”或“/”。
11.2	代理服务费	本次招标的成交人须向采购代理机构支付代理服务费。代理服务费参照国家计委《招标代理服务收费管理暂行办法》（计价格[2002]1980 号文）、国家发展和改革委员会《关于招标代理服务收费有关问题的通知》（发改办价格[2003]857 号文）执行规定的 80%计取，并凭中标通知书原件与采购人签订合同协议书。
11.3	知识产权	构成本招标文件各个组成部分的文件，未经采购人书面同意，投标人不得擅自复印和用于非本招标项目所需的其他目的。采购人全部或者部分使用未中标人投标文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。
11.4	重新招标的其他情形	除投标人须知正文第 8 条规定的情形外，除非已经产生中标候选人，在投标有效期内同意延长投标有效期的投标人少于三个的，采购人应当重新招标。

11.5	同义词语	构成招标文件组成部分的“合同条款及格式”和“技术规范和要求”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”，在招标投标阶段应当分别按“采购人”和“投标人”进行理解。
11.6	解释权	构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、投标人须知、评标办法、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。
11.7	政府采购政策	1. 本项目A包、B包、C包、D包专门面向中小企业采购的包段，对所投标单位为小型和微型企业的其价格分在价格评审时不再享受价格折扣，具体详见评标办法。中小微企业划分按照《国家统计局关于印发〈统计上大中小微型企业划分办法（2017）〉的通知》（国统字〔2017〕213 号）文件及《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）规定的划分标准为依据。参与本项目的供应商符合国务院批准的中小企业划分标准中 <u>其他未列明行业</u> 对应的中小企业划分标准，需要提供中小企业声明函（服务）。 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）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，视同小型、微型企业。 3. 残疾人福利性单位视同小型、微型企业，残疾人福

		利性单位须符合《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）要求，提供《残疾人福利性单位声明函》，提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。
11.8	防范供应商串通投标 促进政府采购公平竞争	1、有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标： （一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制； （二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜； （三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人； （四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异； （五）不同投标人的投标文件相互混装； （六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。 2、有下列情形之一的，属于提供虚假材料谋取中标的行为： （一）使用伪造、变造的许可证件； （二）提供虚假的财务状况或者业绩； （三）提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明； （四）提供虚假的信用状况； （五）其他弄虚作假的行为。 3、在采购文件中明确规定参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效： （一）不同供应商的电子投标（响应）文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的； （二）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传； （三）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印； （四）不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的； （五）不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两

	处以上细节错误一致； （六）不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的； （七）不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手； （八）其它涉嫌串通的情形。
11.9	1、供应商在招标文件答疑或修正前未提出的问题，开标会议、评审会议现场由采购人解释；供应商或其他人不得有异议。 2、采购人也可以授权评标委员会成员对异议进行表决，以评标委员会成员少数服从多数的原则做为对异议的最终解释。 3、供应商应时刻关注发布网站和公司 CA 密钥推送消息，采购人在招标期间发出的招标文件补充文件、变更、澄清、修改、答疑等，在发出之日起即视同供应商已收到该文件。 4、被评标委员会评审确定为第一中标候选人的投标人放弃中标及中标候选人在收到中标通知书后，或无正当理由在招标文件规定的时间内不与采购人签订合同的，或在签订合同时向采购人提出附加条件或更改合同实质性内容的，或非因不可抗力因素拒签合同、放弃中标的，采购人将没收其投标担保，并上报上级行政主管部门对其进行处理，必要时保留追究其法律责任和依法追索赔偿的权利，本项目实行政府采购合同在线签订，成交供应商在中标（成交）公告发布之日起 1 个工作日内，与采购人在“巩义市公共资源交易平台”完成线上合同签订工作。
11.10	本项目无履约保证金和质量保证金
11.11	招标文件仅适用于本次项目招标，招标文件的最终解释权归采购人。
11.12	不同投标人的投标文件制作机器码一致的直接按照废标处理。 投标人须知前附表和投标人须知正文不一致时，以投标人须知前附表为准。

1、总则

1.1 招标项目概况

1.1.1 本次招标采购工作是按照《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》和河南省及项目所在地的有关政府规定，结合本项目的实际，组织和实施。

1.1.2 采购人：见投标人须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见投标人须知前附表。

1.1.4 招标项目名称：见投标人须知前附表。

1.1.5 落实政府采购政策要求：见投标人须知前附表。

(1) 如果本项目报经政府采购管理部门批准允许采购进口产品，投标人可投进口产品，也可投国产产品。但进口货物及其有关服务必须符合原产地和/或中华人民共和国的设计和制造生产标准或行业标准。进口的货物必须具有合法的进口手续和途径，并通过中华人民共和国商检部门检验。

(2) 本项目执行财政部工业和信息化部《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

(3) 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，监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。

(4) 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）规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。

(5) 同一投标人（包括联合体），中小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。

1.1.6 为落实政府采购政策，本次招标强制采购的节能产品：/。

1.1.7 项目编号：见投标人须知前附表。

1.1.8 标段划分：见投标人须知前附表。

1.2 招标项目的资金来源

1.2.1 资金来源：见投标人须知前附表。

1.3 服务期、工程地点、质量要求

1.3.1 服务期：见投标人须知前附表，不接受该条件的投标将被否决。

1.3.2 工程地点：见投标人须知前附表，不接受该条件的投标将被否决。

1.3.3 质量要求：见投标人须知前附表。

1.4 投标人资格要求

1.4.1 投标人资格要求：投标人应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，具体见投标人须知前附表。

1.4.2 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，联合体除应符合本章第 1.4.1 项和投标人须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：

(1) 联合体各方应按招标文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务，并承诺就中标项目向采购人承担连带责任；

(2) 两个以上的自然人、法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购。

(3) 联合体各方均应当符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件，根据采购项目的特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应

当有一方符合招标公告规定的投标人资格条件。联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。

(4) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本招标项目中投标，否则各相关投标均无效。

1.4.3 投标人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招标公正性；
- (2) 与本招标项目的其他投标人为同一个单位负责人；
- (3) 与本招标项目的其他投标人存在直接控股、管理关系；
- (4) 为本招标项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；
- (5) 为本招标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（以开标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（以开标后进行资格审查时查询结果为准，查询结果截图保存）；
- (10) 在近三年内投标人有行贿犯罪行为的；
- (11) 法律法规或投标人须知前附表规定的其他情形。

1.5 费用承担

投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。代理服务费由成交投标人在领取中标通知书时向代理机构支付，计取标准按照国家有关收费标准计取。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标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

招标投标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 投标预备会

1.9.1 投标人须知前附表规定召开投标预备会的，采购人按投标人须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清投标人提出的问题。

1.9.2 投标人应按投标人须知前附表规定的时间和形式将提出的问题送达采购人，以便采购人在会议期间澄清。

1.9.3 投标预备会后，采购人对投标人所提问题的澄清为招标文件的组成部分。

1.10 分包

1.10.1 投标人拟在中标后将中标项目的非主体进行分包的，应符合投标人须知前附表规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件，除投标人须知前附表规定的非主体货物外，其他工作不得分包。

1.10.2 中标人不得向他人转让中标项目，接受分包的人不得再次分包。中标人应当就分包项目向采购人负责，接受分包的人就分包项目承担连带责任。

注：本项目不允许分包。

1.11 响应和偏差

1.11.1 投标文件应当对招标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，投标人的投标将被否决。实质性要求和条件见投标人须知前附表。

1.11.2 投标人应根据招标文件的要求提供技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表、重要技术条款的客观证明材料、售后服务计划等内容以对招标文件作出响应。

1.11.3 投标文件中应针对实质性要求和条件中列明的技术要求提供技术支持资料。技术支持资料以制造商公开发布的印刷资料，或检验检测机构出具的检测报告或投标人须知前附表允许的其他形式为准，不符合前述要求的，视为无技术支持资料，其投标将被否决。

1.11.4 投标文件对招标文件的全部偏差，均应在投标文件的技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明，除列明的内容外，视为投标人响应招标文件的全部要求。

1.11.5 如投标文件技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明的内容与投标文件的其他地方存在不一致，以技术要求响应与偏差表、商务要求响应与偏差表中列明的内容为准。

2、招标文件

2.1 招标文件的组成

本招标文件包括：

- (1) 招标公告；
- (2) 投标人须知；
- (3) 采购需求
- (4) 合同
- (5) 资格审查与评标办法；
- (6) 投标文件格式；
- (7) 投标人须知前附表规定的其他资料。

根据本章第 1.9 款、第 2.2 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 招标文件的澄清

2.2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。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，应按投标人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，要求对招标文件予以澄清。

2.2.2 招标文件的澄清、修改按投标人须知前附表规定的形式发出。澄清、修改发出的时间距投标截止时间不足 15 日的，并且修改内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

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投标人在本章第 2.2.1 项规定的时间后的任何澄清要求。

2.3 招标文件的异议

投标人或者其他利害关系人对招标文件有质疑的，应当在投标截止时间 10 日前以书面形式提出。

3、投标文件

3.1 投标文件的组成

3.1.1 投标文件应包括下列内容（详见招标文件第六章“投标文件格式”）：

- 一、投标承诺函
- 二、投标函及投标函附录
- 三、法定代表人身份证明或授权委托书
- 四、技术部分
- 五、项目管理机构
- 六、资格审查资料
- 七、综合部分
- 八、其他内容

投标人在评标过程中作出的符合法律法规和招标文件规定的澄清确认，构成投标文件的组成部分。

3.2 投标报价

3.2.1 投标报价涉及货币的应为人民币，包括国家规定的增值税税金。投标人应按第六章“投标文件格式”的要求进行报价并填写报价明细表。

3.2.2 投标人应充分了解该项目的总体情况以及影响投标报价的其他要素。

3.2.3 投标报价为各分项报价金额之和，投标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，修正投标报价；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。

3.2.4 采购人设有预算控制金额的，投标人的投标报价不得超过预算控制金额，预算控制金额在投标人须知前附表中载明。

3.2.5 投标报价的其他要求见投标人须知前附表。

3.3 投标有效期

3.3.1 除投标人须知前附表另有规定外，提交投标文件截止时间后 90 天。

3.3.2 在投标有效期内，投标人撤销投标文件的，应承担招标文件和法律规定的责任。

3.3.3 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人应予以书面答复，同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效，但投标人有权收回其投标保证金。

3.4 投标保证金（本项目无）

3.4.1 投标人在提交投标文件的同时，应按投标人须知前附表规定承诺投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。联合体投标的，其投标保证金由牵头人提交，并应符合投标人须知前附表的规定。

3.4.2 投标人不按本章第 3.4.1 项要求提交投标保证金的，评标委员会将否决其投标。

3.5 资格审查资料

3.5.1 根据第六章内容提供证明材料。

3.5.2 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，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投标人须知前附表。

3.6 备选投标方案

3.6.1 除投标人须知前附表规定允许外，投标人不得提交备选投标方案，否则其投标将被否决。

3.6.2 允许投标人提交备选投标方案的，只有中标人所提交的备选投标方案方可予以考虑。评标委员会认为中标人的备选投标方案优于其按照招标文件要求编制的投标方案的，采购人可以接受该备选投标方案。

3.6.3 投标人提供两个或两个以上投标报价，或者在投标文件中提供一个报价，但同时提供两个或两个以上供货方案的，视为提供备选方案。

3.7 投标文件的制作

3.7.1 投标文件应按第六“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，但不得减少和变更，作为投标文件的组成部分。其中，投标函附录在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.2 投标文件应当对招标文件有关服务期、投标有效期、质量要求、技术标准和要求、招标范围等实质性内容作出响应。

3.7.3 投标文件的制作应满足以下规定：

投标文件的制作应满足以下规定：

（1）投标文件由投标人使用“电子交易平台”自带的“投标文件制作工具”制作生成。

（2）投标人在编制投标文件时应建立分级目录，并按照标签提示导入相关内容。

（3）投标文件中证明资料的“复印件”均为“原件的扫描件”。

（4）投标文件格式中明确要求投标人法定代表人或其委托代理人签字之处，如法定代表人签字，必须使用电子签章；如委托代理人签字，可使用电子签章或手写签字。明确要求投标人加盖单位章之处，必须加盖单位电子签章。

如委托代理人手写签字，投标人须将手写签字页扫描上传后再按上述要求电子签章。

如投标文件由委托代理人签署，则投标人须提交授权书，授权书应按第六章“投

标文件格式”的要求出具，并加盖法定代表人电子签章和委托代理人电子签章或手写签字。

如果由投标人的法定代表人亲自签署投标文件，则投标人须提交法定代表人身份证明，身份证明应符合第六章“投标文件格式”的要求。

(6) 投标文件制作完成后，投标人应使用 CA 数字证书对投标文件进行文件加密，形成加密的投标文件。

(7) 投标文件制作的具体方法详见“投标文件制作工具”中的帮助文档。

3.7.4 因投标人自身原因而导致投标文件无法导入“电子交易平台”电子开标、评标系统，该投标视为无效投标，投标人自行承担由此导致的全部责任。

3.7.5 加密的电子投标文件为“巩义市公共资源交易中心”网站提供的“投标文件制作工具”软件制作生成的加密版投标文件（.GYTF）格式）。

4、投标

4.1 投标文件的提交

4.1.1 投标人应在第一章“招标公告”或“投标邀请书”规定的投标截止时间前通过互联网使用 CA 数字证书登录“电子交易平台”，将加密的投标文件上传，投标人应充分考虑上传文件时的不可预见因素，未在投标截止时间前完成上传的，视为逾期送达，采购人（“电子交易平台”）将拒绝接收。

4.1.2 投标人完成电子投标文件上传后，电子招标投标交易平台即时向投标人发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

4.1.3 交易中心将拒绝并退回在规定的投标截止期后收到的任何投标文件。

4.2 投标文件的修改与撤回

4.2.1 在本章规定的投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的投标文件。投标人对加密的投标文件进行撤回的，应在“电子交易平台”直接进行撤回操作；投标人对加密的投标文件进行修改的，应在投标截止时间前完成上传。

4.2.2 投标人修改投标文件的，应使用“投标文件制作工具”制作成完整的投标文件，并按照本章第 3 条、第 4 条规定进行编制、加密和递交。对采用网上递交的加密的投标文件，以投标截止时间前最后完成上传的文件为准。

4.2.3 投标文件份数及其他要求：见投标人须知前附表。

4.2.4 装订的其他要求：见投标人须知前附表

5、开标

5.1 开标时间和地点

采购人在本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间（开标时间）和投标人须知前附表规定的地点开标。

5.2 开标程序

5.2.1 主持人按下列程序进行开标：

- （1）宣布投标截止时间，并公布采购人、代理机构、监督部门名称；
- （2）宣布开标纪律；
- （3）公布在投标截止时间前递交投标文件的投标人名称。
- （4）电子投标文件解密
- （5）宣布唱标顺序，按已定顺序唱标，唱标内容为：投标人名称、投标报价、质量、服务期及其他内容，并记录；
- （6）采购人代表、监标人、记录人等有关人员在开标记录上签字确认；
- （7）开标结束。

5.2.2 电子投标文件的解密

5.2.2.1 本项目为全流程电子化交易项目，电子投标文件采用双重加密。在投标截止时间到达后，分标段进行解密。

(1) 投标人解密：投标人使用本单位 CA 数字证书远程或现场进行解密。需现场使用一体机进行解密的，请在代理机构引导下进行。

(2) 代理机构解密：代理机构按电子投标文件到达交易系统的先后顺序，使用本单位 CA 数字证书进行再次解密。

5.2.2.2 电子投标文件解密异常情况处理

（1）因电子交易系统异常无法解密电子投标文件的，使用纸质投标文件，以人工方式进行。

（2）因投标人原因电子投标文件解密失败的，由系统技术人员协助投标人将备份文件（电子介质存储）导入系统。若备份文件（电子介质存储）无法导入系统或导入系统仍无法解密的，视为投标人撤销其投标文件。

5.3 开标补救措施

5.3.1 开标过程中因本章第 5.3.2 项、第 5.3.3 项所列原因，导致系统无法正常运行，将按投标人须知前附表的规定采取补救措施。

5.3.2 因“电子交易平台”系统故障导致投标人无法正常上传加密的投标文件，投标人应打印并递交电子交易平台自动生成的上传失败的异常记录单。

5.3.3 当出现以下情况时，应对未开标的中止电子开标，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) 其他无法保证招投标过程正常进行的情形。

5.3.4 采取补救措施时，必须对原有资料及信息作出妥善保密处理。

5.4 开标异议

投标人对开标有异议的，应及时通过交易中心系统提出，采购人收到后通过交易中心系统作出答复。若投标人未提出异议，则认为投标人已认可开标内容。

6、资格审查与评标

6.1 资格审查小组与评标委员会

6.1.1 采购人负责资格审查。采购人组建资格审查小组，可以由采购人代表以及评审专家、采购代理机构组成，在资格审查中为采购人提供支持和帮助。评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表以及评审专家组成。评标委员会成员人数以及评审专家的确定方式见投标人须知前附表。

6.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前 3 年内与投标人存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前 3 年内担任投标人的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前 3 年内是投标人的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与投标人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) 与投标人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 评标过程中，评标委员会成员有回避事由、擅离职守或者因健康等原因不能继续评标的，采购人有权更换。被更换的评标委员会成员作出的评审结论无效，由更换后的评标委员会成员重新进行评审。

6.2 资格审查与评标原则

资格审查遵循公平、公正的原则，评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 资格审查与评标

6.3.1 资格审查小组与评标委员会按照第五章“资格审查与评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标人进行资格审查，并对投标文件进行评审。第五章“资格审查与评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为资格审查与评标依据。

6.3.2 通过资格审查的投标人的投标文件由评标委员会进行评审。评标完成后，评标委员会应当提交书面评标报告和中标候选人名单。评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

6.3.3 本次招标采用电子化评标，如“巩义市公共资源交易中心交易平台”系统出现故障，导致无法继续评审工作的，可暂停评标，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、定标及合同授予

7.1 定标

7.1.1 按照投标人须知前附表的规定。

7.2 中标结果

自中标人确定之日起 1 个工作日内，在投标人须知前附表规定的媒体上公告中标结果，招标文件随中标结果同时公告。

7.3 中标通知

在本章第 3.3 款规定的投标有效期内，采购代理机构以书面形式向中标人发出中标通知书，同时将中标结果通知未中标的投标人或见投标人须知前附表。

7.4 履约保证金（本项目无）

7.4.1 在签订合同前，中标人应按投标人须知前附表规定的形式、金额和事先经过采购人书面认可的履约保证金格式向采购人提交履约保证金。除投标人须知前附表另有规定外，履约保证金为中标合同金额的 3%。联合体中标的，其履约保证金以联合体各方或者联合体中牵头人的名义提交。

7.4.2 中标人不能按本章第 7.4.1 项要求提交履约保证金的，视为放弃中标资格，其投标保证金不予退还，给采购人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

7.5 签订合同

7.5.1 采购人和中标人应当在中标通知书发出之日起 1 个工作日内，根据招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。中标人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，给采购人造成的损失当对予以赔偿。

7.5.2 发出中标通知书后，采购人无正当理由拒签合同，或者在签订合同时向中标人提出附加条件的，给中标人造成损失的，还应当赔偿损失，本项目实行政府采购合同在线签订，成交供应商在中标（成交）公告发布之日起 1 个工作日内，与采购人在“巩义市公共资源交易平台”完成线上合同签订工作。

7.5.3 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就中标项目向采购人承担连带责任。

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投标人实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他投标人公平参与竞争；

8.1.2 不得与投标人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、干预或影响评标委员会依法依规评标，不得诱导、干预或影响评标专家依法依规独立评标；

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 不得接受投标人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中标人签订合同；

8.1.7 参与采购活动的相关人员与投标人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 对投标人的纪律要求

8.2.1 不得以他人名义投标；

8.2.2 投标人不得相互串通投标，不得与采购人、与采购代理机构串通投标；

8.2.3 不得向采购人或者评标委员会成员行贿，或提供其他不正当利益谋取中标；

8.2.4 不得弄虚作假骗取中标，不得虚假应标，不得恶意低价抢标；

8.2.5 投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作；

8.2.6 不得无正当理由弃标或中标后拒绝与采购人签订合同；

8.2.7 不得恶意诋毁其他投标人、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 对评标委员会成员的纪律要求

8.3.1 确定参与评标至评标结束前，不得私自接触投标人；

8.3.2 不得与投标人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 不得接受投标人主动提出的与投标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 评标委员会成员不得接受投标人、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投标人实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他投标人公平参与竞争；

8.3.9 不得使用招标文件没有规定的评标方法和评标标准进行评标；

8.3.10 不得诱导、干预或影响其他评标专家依法依规独立评标；

8.3.11 在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标工作正常进行；

8.3.12 不得记录、复制或带走任何评标资料；

8.3.11 不得泄露评标过程中获悉的对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及与评标有关的应当保密的情况和资料；

8.3.13 评标委员会成员与投标人存在利害关系应当回避；

8.3.14 在参与政府采购评标活动中，不得有其他违法违规行为。

8.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

8.4.1 不得接受投标人、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；

8.4.2 不得与投标人、采购代理机构或评标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投标人实行差别待遇或者歧视待遇，排斥其他投标人公平参与竞争；

8.4.4 不得诱导、干预或影响评标委员会及其成员依法依规独立评标；

8.4.5 不得擅离职守，影响评标工作正常进行；

8.4.6 不得泄漏采购活动中应当保密的情况和资料；

8.4.7 与投标人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 投标人认为本次招标活动的招标文件、采购过程和中标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：见投标人须知前附表。

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，投标人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，投标人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、样品

本招标项目不需要提供样品。

10、相同品牌产品投标

本项目无。

11、需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

附件 1：质疑函范本

质疑函

一、质疑投标人基本信息

质疑投标人：

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. 投标人提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑投标人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投标人签署的授权委托书。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. 质疑投标人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. 质疑投标人为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑投标人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。

附件 2

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购[2017]10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

（注：此函仅为告知，不作为响应文件组成部分。）

巩义市银行政府采购合同融资业务联系电话如下：

单位名称	联系人	联系方式
郑州银行股份有限公司巩义支行	郝志云	17737617919
中国建设银行股份有限公司巩义支行	李根	13673687962
邮储银行	宋俊龙	19937105186
中信银行巩义支行	李福阳	18637198791
中原银行巩义支行	孙东阳	13523536600
巩义市浦发村镇银行股份有限公司	郭岚珂 崔耀文	18537198836 13783597666
巩义市农商银行	李安金 杨倩倩	13526682085 13526432619

附件3

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$

房地产开发经营	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

第三章 采购需求

一、项目概况

1、项目名称：巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

2、项目概况①2023 年下半年共计 1500 批次，其中食用农产品 600 批次，餐饮食品 240 批次，其他食品 660 批次；

2024 年上半年共计 1000 批次，其中食用农产品 400 批次，餐饮食品 160 批次，其他食品 440 批次。

根据日常监管和专项整治工作需要，我局将制定监督抽检实施方案。

抽检区域为巩义市境内，具体为：A 包、新华路街道+大峪沟镇 B 包、杜甫路街道+新中镇+小关镇 C 包孝义街道+永安路街道+米河镇 D 包、紫荆路街道+站街镇+北山口镇 E 包、回郭镇+芝田镇+涉村镇+夹津口镇 F 包、竹林镇+河洛镇+康店镇+西村镇+鲁庄镇；

二、抽样时间和频次

原则上，要全年均衡完成抽检任务。季节性生产经营的食品或者存在季节质量安全风险的食品，在相应季节增加采样量。节令性食品要在节前开展抽检工作。要增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次，在随机抽检基础上，再开展一次专项抽检，至少增加 2 批次；对于 2022 年连续 2 次检出不合格食品的企业，交给相关部门对该企业进行重点监管。

食用农产品每月实施监督抽检。

三、抽检地区、环节和场所

我局抽检覆盖巩义市所辖 20 镇(街道)。并不断加强对农贸市场、“三小”以及学校及其周边等重点区域食品的抽检工作。抽检的样品主要在经营环节购买，经营环节采样应覆盖批发市场、超市、农贸市场、商场、便利店、小作坊、小经营店、小摊点；餐饮环节食品采样重点学校和托幼机构、早餐店、火锅店、餐宿一体的酒店、待客饭店等。原则上抽检对象不与郑州市局重复。

四、抽检品种及项目

食用农产品主要抽检总局确定的市县食用农产品重点品种，根据监管需要和我市食用习惯，适当抽取其他食品，食用农产品重点覆盖率不少于 80%；除婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品外，其他食品大类尽量覆盖，高风险品种增加抽检批次。检验

项目原则上食品农产品依据《2023 年巩义市食用农产品必检品种和项目目录》和《2023 年巩义市食用农产品自选品种和项目目录》全项检验；工业加工食品和餐饮食品依《巩义市 2023 年食品安全监督抽检计划表》全项检验。所有抽检品种的检验方法和判定标准应按照国家市场监管总局制定的《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》执行。

根据抽检工作进展情况，承检机构需要调整抽检品种或检验项目，须书面申请，批准后方可进行，杜绝擅自调整。

五、抽样规范

为进一步规范食品抽检工作，我市食品抽检工作统一使用“国家食品安全抽检监测信息系统”，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照国家总局要求确定。

六、最高投标限价设定依据

检验单项最高投标限价为样品购置费、抽样费用和检验费用总和，每包最高投标限价为抽检单批次样品最高投标限价与需抽检批次数的乘积。投标人按照包段报价，具体实施时按照采购人的随机抽取区域实施。

七、其他要求

在规定时限，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》《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》的要求，完成甲方委托的食品安全抽检任务的样品采集、检验，按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

具体包段抽检情况详见下表：

A 包：新华路街道+大峪沟镇

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	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B ₁	8
			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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	8
			挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁	4
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
				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	2
				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	2
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	8
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、总砷、苯并 [a] 芘	/
3	调味品	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	/
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	1
3	调味品	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、菌落总数	1

3	调味品	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、大肠菌群	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	
				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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、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）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
				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 、沙门氏菌	
				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	铅（以 Pb 计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

3	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）	/
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1
				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）、菌落总数、大肠菌群	
			味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
		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）	1
				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）	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、氯霉素	3
				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（胭脂红）、氯霉素	
			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、氯霉素、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	

4	肉制品	预制肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	3
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	5
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、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、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
		液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	2	
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母		
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	2	
		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	1	
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
			稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			干酪（奶酪）、再制干酪	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	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			其他饮料	其他饮料	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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
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	2
			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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1

9	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	1
				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）、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）、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	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面食 品	速冻面食 品	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食 品	速冻调理肉 制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、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	3
			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	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）	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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	1
				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）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	铅（以 Pb 计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄 茶、白茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、 甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	1
		含茶制品和 代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、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	5
		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）	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、 二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）	
		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）	4
				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	
			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）	
			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）	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
			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	2
			其他蔬菜制 品	其他蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 二氧化硫残留量	
			食用菌 制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	1
				腌渍食用菌	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	
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之和、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、 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	5
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	7
			炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	8
			干蛋类	干蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	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	2
				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	
				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	
				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	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
21	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、霉菌	10
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				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	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
22	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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	8
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	/
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）	/
23	糕点	糕点	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、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	7
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	/

23	糕点	粽子	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	5
24	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 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			非发酵性豆制品	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、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
				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 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
25	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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	
			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	

26	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）	7
				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）	7
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	14
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	5
		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	8
		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（干样品，以 Al 计）	2
		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	8
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	4
				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	7
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	/	自定项目，方案另行印发。	5

27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	20
				牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、地塞米松	6
		畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、 莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	6
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	/
			禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）	6
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/

27	食用农产品	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、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	磺胺类（总量）、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				牛肾	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				其他畜副产品	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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）	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				葱	较高	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	5
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	0
				菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、氧乐果	5
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	1

27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	8
				油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、甲氰菊酯、氧乐果	5
				辣椒	较高	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	8
				甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡蚜灵、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	1
			豆类蔬菜	豇豆	较高	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
				菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲胺磷、克百威	4
				食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	/

27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	1
				萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、 噻虫嗪、吡虫啉、镉（以 Cd 计）、氧乐果	6
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3
				淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	3
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	/
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	2
		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	2
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、 水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			核果类	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）	

27	食用农产品	水果类	水果	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	1
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、水胺硫磷	5
				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	1
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
				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、狄氏剂、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、氯吡啶、联苯菊酯	3
				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、氯吡啶、氧乐果	3
				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	/
		热带和亚热带水果		香蕉	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷	5
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、多菌灵、氧乐果、吡虫啉	3
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	1
				荔枝	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱	3
				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	/
				橄榄	较高	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、多菌灵	/
		瓜果类水果		西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	/
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
	鲜蛋	鲜蛋		鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氧氟沙星、氟苯尼考	7
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	1

27	食用农产品	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	1
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉	/
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、嘧菌酯	3
小作坊及生产企业产品						按《巩义市 2023 年食品安全监督抽检计划》确定	5
总批次							417

B 包：杜甫路街道+新中镇+小关镇

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	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B ₁	8
		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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	8
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁	4
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
			谷物碾磨加工品	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	2
				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	2
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	8
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、总砷、苯并 [a] 芘	/
3	调味品	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	/
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	1
3	调味品	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、菌落总数	1

3	调味品	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、大肠菌群	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	
				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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、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）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
				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 、沙门氏菌	
				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	铅（以 Pb 计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

3	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）	/
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1
				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）、菌落总数、大肠菌群	
			味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
		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）	1
				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）	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、氯霉素	2
				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（胭脂红）、氯霉素	
			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、氯霉素、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	

4	肉制品	预制肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	3
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	3
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 致泻大肠埃希氏菌	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、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、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
		液体乳		灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	2
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
		乳粉		全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	2
		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	1
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型品）		淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				干酪（奶酪）、再制干酪	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	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			其他饮料	其他饮料	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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
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	2
			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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1

9	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	1
				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）、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）、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	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面食 品	速冻面食 品	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食 品	速冻调理肉 制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、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	2
			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	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）	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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	1
				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）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	铅（以 Pb 计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄 茶、白茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、 甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	1
		含茶制品和 代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、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	5
		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）	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、 二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）	
		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）	2
				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	
			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）	
			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）	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
			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	1
			其他蔬菜制 品	其他蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 二氧化硫残留量	
			食用菌 制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	1
				腌渍食用菌	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	
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之和、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、 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	3
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	3
			炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	3
			干蛋类	干蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	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	2
				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	
				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	
				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	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
21	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、霉菌	2
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				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	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
22	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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量	8
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	/
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）	/
23	糕点	糕点	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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	7
			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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	/

23	糕点	粽子	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	5
24	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 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			非发酵性豆制品	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、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
				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 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
25	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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	
			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	

26	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）	7
				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）	7
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	14
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	5
		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	8
		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（干样品，以 Al 计）	2
		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	8
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	4
				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	7
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	/	自定项目，方案另行印发。	5

27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	20
				牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、地塞米松	7
		畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、 莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	7
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	/
			禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）	6
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/

27	食用农产品	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、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	磺胺类（总量）、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				牛肾	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				其他畜副产品	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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）	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				葱	较高	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	5
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
				菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、氧乐果	5
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫脒	1

27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	8
				油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、甲氰菊酯、氧乐果	5
				辣椒	较高	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	8
				甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡蚜灵、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	1
			豆类蔬菜	豇豆	较高	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	8
				菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲胺磷、克百威	4
				食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	/

27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	1
				萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、 噻虫嗪、吡虫啉、镉（以 Cd 计）、氧乐果	6
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3
				淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	3
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	/
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	1
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	/
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、 水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			核果类	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）	

27	食用农产品	水果类	水果	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	1
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、水胺硫磷	5
				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	1
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
				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、狄氏剂、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	3
				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	/
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷	5
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、多菌灵、氧乐果、吡虫啉	3
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	1
				荔枝	较高	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、毒死蜱	3
				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	/
				橄榄	较高	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、多菌灵	/
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	/
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氧氟沙星、氟苯尼考	7
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	1

C 包：孝义街道+永安路街道+米河镇

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	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B ₁	8
		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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	8
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁	4
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
			谷物碾磨加工品	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	2
				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	2
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	8
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、总砷、苯并 [a] 芘	/
3	调味品	食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	/
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	1
3	调味品	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、菌落总数	1

3	调味品	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、大肠菌群	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	
				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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、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）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
				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 、沙门氏菌	
				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	铅（以 Pb 计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

3	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）	/
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1
				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）、菌落总数、大肠菌群	
			味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
		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）	1
				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）	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、氯霉素	2
				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（胭脂红）、氯霉素	
			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、氯霉素、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	

4	肉制品	预制肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	3
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	3
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 致泻大肠埃希氏菌	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、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、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
		液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	2	
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母		
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	2	
		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	1	
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
			稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			干酪（奶酪）、再制干酪	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	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			其他饮料	其他饮料	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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
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	2
			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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1

9	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	1
				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）、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）、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	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面食 品	速冻面食 品	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食 品	速冻调理肉 制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、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	2
			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	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）	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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	1
				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）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	铅（以 Pb 计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄 茶、白茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、 甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	1
		含茶制品和 代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、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	5
		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）	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、 二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）	
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为 酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
				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	
			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）	
			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）	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
			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	/
			其他蔬菜制 品	其他蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 二氧化硫残留量	
			食用菌 制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	1
				腌渍食用菌	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	
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之和、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、 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	1
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	1
			炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	1
			干蛋类	干蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	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	2
				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	
				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	
				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	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
21	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、霉菌	1
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				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	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
22	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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 A1 计）、二氧化硫残留量	8
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）	/
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）	/
23	糕点	糕点	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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	7
			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 A1 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	/

23	糕点	粽子	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	4
24	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 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			非发酵性豆制品	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、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
				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 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
25	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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	
			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	

26	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）	7
				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）	7
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	15
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	5
		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	8
		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（干样品，以 Al 计）	2
		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	8
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	4
				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	7
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	/	自定项目，方案另行印发。	5

27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	20
				牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、地塞米松	6
		畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、 莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	6
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	/
			禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）	6
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/

27	食用农产品	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、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	磺胺类（总量）、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				牛肾	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				其他畜副产品	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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）	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				葱	较高	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	5
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
				菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、氧乐果	5
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啉虫脒	1

27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	8
				油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、甲氰菊酯、氧乐果	5
				辣椒	较高	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	8
				甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡蚜灵、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	1
			豆类蔬菜	豇豆	较高	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
				菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲胺磷、克百威	4
				食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	/

27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	1
				萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、 噻虫嗪、吡虫啉、镉（以 Cd 计）、氧乐果	6
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3
				淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	4
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	/
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	1
		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	1
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、 水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			核果类	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）	

27	食用农产品	水果类	水果	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	1
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、水胺硫磷	5
				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	1
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
				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、狄氏剂、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脘、联苯菊酯	
				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	3
				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	/
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷	5
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、多菌灵、氧乐果、吡虫啉	3
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	1
				荔枝	较高	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、毒死蜱	3
				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	/
				橄榄	较高	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、多菌灵	/
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	/
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氧氟沙星、氟苯尼考	7
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	1

D 包：紫荆路街道+站街镇+北山口镇

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	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B ₁	8
		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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	8
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B ₁	4
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁	1
			谷物碾磨加工品	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	2
				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	2
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	8
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并 [a] 芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、总砷、苯并 [a] 芘	/
3	调味品	食用油脂制 品	食用油脂制 品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	/
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群	1
3	调味品	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、菌落总数	1

3	调味品	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、大肠菌群	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、沙门氏菌	
				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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、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）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I-IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
				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 、沙门氏菌	
				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	铅（以 Pb 计）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

3	调味品	调味料	半固体复合调味料	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）	/
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1
				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）、菌落总数、大肠菌群	
			味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
		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）	1
				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）	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、氯霉素	3
				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（胭脂红）、氯霉素	
			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、氯霉素、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	

4	肉制品	预制肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	3
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	5
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、 致泻大肠埃希氏菌	
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红）、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、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
		液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	2	
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母		
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群	2	
		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	1	
		其他乳制品（炼乳、奶油、干酪、固态成型品）	淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
			稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌		
			干酪（奶酪）、再制干酪	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	高	脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌		
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	4
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	

6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	较高	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	较高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	较高	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	一般	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			其他饮料	其他饮料	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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
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	2
			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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1

9	罐头	罐头	畜禽水产罐 头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、商业无菌	1
				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）、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）、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	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面食 品	速冻面食 品	速冻面食生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食 品	速冻调理肉 制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红）、菌落总数、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	2
			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	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）	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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	1
				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）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	铅（以 Pb 计）、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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄 茶、白茶、黑茶、花茶、 袋泡茶、紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、 甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	1
		含茶制品和 代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			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、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、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	5
		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）	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、 二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）	
		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）	2
				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	
			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）	
			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）	

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	3
			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	2
			其他蔬菜制 品	其他蔬菜制品	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 二氧化硫残留量	
			食用菌 制品	干制食用菌	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	1
				腌渍食用菌	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	
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之和、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、 合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、 霉菌	6
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	4
			炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌	4
			干蛋类	干蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋类	冰蛋类	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	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	2
				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	
				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	
				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	
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				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、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
21	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、霉菌	4
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
				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	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸 及其钾盐（以山梨酸计）	
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅（以 Pb 计）、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌	
22	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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量	8
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）	/
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计）	/
23	糕点	糕点	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、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	7
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	/

23	糕点	粽子	粽子	粽子	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	4
24	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 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			非发酵性豆制品	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、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
				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 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
			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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
25	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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	
			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	

26	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）	7
				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）	7
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	15
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	5
		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	8
		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（干样品，以 Al 计）	4
		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	8
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	4
				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	7
		其他餐饮食品	其他餐饮食品	其他餐饮食品	/	自定项目，方案另行印发。	5

27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	20
				牛肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）、地塞米松	7
		畜禽肉及副产品	畜肉	羊肉	高	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、 莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类（总量）	7
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	/
			禽肉	鸡肉	高	氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）	6
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	/

27	食用农产品	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、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	高	磺胺类（总量）、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
				牛肾	高	恩诺沙星、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肾	高	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、环丙氨嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				其他畜副产品	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类（总量）	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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）	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、百菌清、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				葱	较高	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	5
			芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	较高	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
				菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、阿维菌素、氟虫腈、氧乐果	5
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺	1

27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	8
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	8
				油麦菜	较高	阿维菌素、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以Cd计）、毒死蜱、甲氰菊酯、氧乐果	5
				辣椒	较高	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	8
				甜椒	较高	噻虫胺、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				番茄	较高	镉（以Cd计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡蚜灵、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	豇豆	较高	倍硫磷、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、克百威、噻虫胺、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	8
				菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲胺磷、克百威	4
				食荚豌豆	较高	毒死蜱、多菌灵、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果	/

27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	1
				萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			根茎类和薯芋类 蔬菜	姜	较高	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、 噻虫嗪、吡虫啉、镉（以 Cd 计）、氧乐果	6
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠 （以五氯酚计）、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、孔雀石绿、氯霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3
				淡水蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	4
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 （以五氯酚计）、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）	/
			其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素	2
		水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果	/
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、 水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			核果类	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）	

27	食用农产品	水果类	水果	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	1
				油桃	较高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
			柑橘类水果	柑、橘	较高	丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、水胺硫磷	5
				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	1
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑	
				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、狄氏剂、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、氯吡啶、联苯菊酯	3
				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、氯吡啶、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	
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、甲拌磷	5
				芒果	较高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、多菌灵、氧乐果、吡虫啉	3
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果	1
				荔枝	较高	氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱	3
				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	/
				橄榄	较高	糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、多菌灵	/
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	/
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
	鲜蛋	鲜蛋		鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、氯霉素、氧氟沙星、氟苯尼考	7
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	1

27	食用农产品	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	1
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、吡虫啉	/
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、嘧菌酯	3
小作坊及生产企业产品						按《巩义市 2023 年食品安全监督抽检计划》确定	18
总批次							417

	总数	生产环节 (200 批 次)	其他食品 (900 批 次)	餐饮食品 (400 批 次)	食用农产 品 (1000 批 次)	预算 (万元)
新华路街道+大峪沟镇	417	5	178	67	167	48.35
杜甫路街道+新中镇+小关镇	416	31	152	67	166	48.3
孝义街道+永安路街道+米河镇	416	40	142	68	166	48.3
紫荆路街道+站街镇+北山口镇	417	18	162	70	167	48.35
回郭镇+芝田镇+涉村镇+夹津口镇	417	48	138	64	167	48.35
竹林镇+河洛镇+康店镇+西村镇+鲁庄镇	417	58	128	64	167	48.35
	2500	200	900	400	1000	290
2023 年下半年共计 1500 批次，其中食用农产品 600 批次，餐饮食品 240 批次，其他食品 660 批次； 2024 年上半年共计 1000 批次，其中食用农产品 400 批次，餐饮食品 160 批次，其他食品 440 批次。						

第四章 合 同

双方应根据招标文件、中标通知书、中标人的投标文件（包括澄清说明），以及与本项目招标相关的资料、签订采购合同。所签订的合同不得背离招标文件的实质性内容要求和投标文件的承诺。

巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目合同

甲方：巩义市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：（以下简称乙方）

经过公开招标，乙方为巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目的检测机构。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：巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 包段。

2、抽检的种类、品种、项目、批次，抽样的区域以甲方下达的抽检计划（方案）为准。

3、抽检经费：按照乙方实际中标价结算（注：单批次价格为乙方中标价/标段明确的抽检批次数）。

4、资金来源：巩义市财政资金。合同金额 元整（¥： 元）

5、有效期限：自合同签订之日起至 2023 年下半年-2024 年上半年食品安全抽检服务任务完成为止。

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》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全监督抽检实施细则（2023 年版）》等有关法律法规和技术规范的要求，承担巩义市市场监督管理局 2023 年下半年-2024 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目的食品安全抽检工

作，委托事项如

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，并按法定期限出具检验报告、填报检验结果，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，食用农产品的问题发现率不得低于 2.2%，本包段总得问题发现率不得低于 2.2%，如果所承担任务完成时问题发现率低于上述要求，乙方可以以问题发现为导向，在承担任务品种范围内，追加抽检批次，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。

3、乙方按照甲方制定的抽检计划（方案）限定的抽样品种、检验项目、批次数量、采样区域分布、抽检时限、抽样环节等技术要求，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，出具经电子签名的检验报告，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、乙方应根据甲方抽检计划（方案）采集样品，抽样过程应按照“双随机、一公开”原则，随机选取抽样对象、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、抽样地点不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，须书面申请征得甲方同意后方可调整，因调整细菌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，并及时将有关数据录入指定的抽检信息系统。

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、抽检任务完成后，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，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、费用结算办法

根据巩义市财政局对本项目的财政政策支付，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

甲方应在双方计量确认后 14 天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与甲方协商签订延期付款协议，经甲方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行，由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。

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，擅自调整抽样区域、环节和品种的；
- 5、乙方超过约定时限出具检验报告的；
- 6、因乙方其它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 2 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采样地域、环节和品种等要求抽样的，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该相应批次抽检费用 3 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，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求向甲方支付该相应批次抽检费用 3 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

4、乙方未按照要求完成食用农产品问题发现率和总问题发现率抽检检测任务，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。食用农产品违约金计算方式为：标包费用总额*（0.022-实际问题发现率）/0.022。

5、乙方因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，造成检验报告不被认可的，每发现 1 份，乙方应向甲方支付违约金 5 万元，但违约金总计不超过合同金额。

6、乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付该批次抽检费用，每发现 1 份虚假或伪造检验报告，乙方应向甲方支付违约金 10 万元，但违约金总计不超过合同金额。

（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、方案、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。

九、合同的解除与终止

1、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。

2、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，甲方有权随时终止合同，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。

3、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、双方因本协议发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以向项目所在地人民法院起诉。

十一、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式玖份，甲执陆份，乙方执贰份，报政府采购主管部门备案壹份。

甲 方：（盖章）

负责人签字：

联 系 人：

联系电话：

乙 方：（盖章）

负责人签字：

联 系 人：

联系电话：

统一社会信用代码：

户 名：

开户银行：

行 号：

账 号：

地 址：

邮政编码：

年 月 日

年 月 日

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。

6. 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；
7. 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；
8. 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；
9. 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；
10. 不得以各种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；
11. 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 资格审查与评标办法

1、资格审查与评标方法

本次资格审查和符合性审查采用合格制，评标方法采用综合评分法。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 2.2 款规定的评分标准进行打分，按得分由高到低顺序推荐中标候选人，或根据采购人授权直接确定中标人，但投标报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的除外。投标人得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。

2、资格审查与评审标准

2.1 资格审查与符合性审查标准

2.1.1 资格审查标准：见第五章。

2.1.2 符合性审查标准：见第五章。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成见评分标准。

2.2.2 评分标准：具体评分标准见第五章。

3、资格审查与评标程序

3.1 资格审查与符合性审查

3.1.1 资格审查小组依据本章第 2.1.1 款规定的标准对投标文件进行资格审查。有一项不符合审查标准的，应当否决其投标。评标委员会依据本章第 2.1.2 款规定的标准对投标文件进行符合性审查。有一项不符合审查标准的，应当否决其投标。

3.1.2 投标人有以下情形之一的，评标委员会应当否决其投标：

(1) 投标文件没有对招标文件的实质性要求和条件作出响应，或者对招标文件的偏差超出招标文件规定的偏差范围或最高项数；

(2) 有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为。

3.1.3 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

(1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

(4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(5) 不同投标人的投标文件相互混装；

3.1.4 投标文件报价出现前后不一致的，评标委员会按以下原则要求投标人对投标报价进行修正，并要求投标人书面澄清确认。投标人拒不澄清确认的，评标委员会应当否决其投标：

(1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，取所有评委打分分数的算术平均值作为该投标人的各项得分。

3.2.2 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”。

3.2.3 评标委员会汇总投标人的各项得分，相加后为投标人最终得分。

3.2.4 若评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

注：本项目落实促进中小企业、监狱企业和残疾人福利性单位发展扶持政策。

3.3 投标文件的澄清

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或补正。澄清、说明或补正应以书面方式进行。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明或补正不得超出投标文件的范围且不得改变投标文件的实质性内容，并构成投标文件的组成部分。

3.3.3 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。

3.4 评标结果

3.4.1 评标委员会严格按照招标文件的要求和条件进行评标和打分，评标结果按评审后得分由高到低的顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。

若在多个标段被推选为第一中标候选人，评审委员则根据标段顺序按评分高低依次顺延其余候选人为第一中标候选人。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告和中标候选人名单。

4、小型和微型企业认定：

(1) 提供本企业制造的货物、承担的工程或服务的，或者提供其他小型或者微型企业制造的货物的；提供供应商企业中小企业声明函

(2) 供应商提供其他企业制造的货物的，除需提供本企业中小企业声明函外，还需提供其他企业小企业声明函，否则不予承认。

在评审的过程中，以上(1)和(2)同时成立，方可以认定为小型或微型企业并享受价格优惠。供应商在《中小企业声明函》中的承诺如有虚假，其中标资格将被取消，并根据相关规定进行处罚。

2. 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。监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地(设区的市)监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。监狱企业参与投标时，提供《监狱企业声明函》，供应商出具的监狱企业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。

3. 根据财库〔2017〕141 号《三部门联合发布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》，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。

5、评分标准说明

5.1 关于价格扣除和评标报价的说明

本项目中 A 包、B 包、C 包、D 包专门面向中小企业采购的包段，对所投标单位为小型和微型企业的其价格分在价格评审时不再享受价格折扣，E 包、F 包为非专门面向中小企业采购的包段，对所投标单位为小型和微型企业（监狱企业、残疾人企业视同小型、微型企业）的报价在价格评审时给予 20%的扣除，用扣除后的价格计算报价得分，具体详见评标办法。

5.1.1 价格扣除

参加投标的中小企业，应当按照《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（（财库〔2020〕46 号））的规定提供《中小企业声明函》（中小企业划型标准详见《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）。投标人为大型企业的不适用本款规定。投标人为联合体的，联合体各方均应为中小企业，否则不适用本款规定。

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，本项目在评审中对监狱企业作为投标人所提供的本企业生产的产品价格给予 20%的扣除。监狱企业参加政府采购活动时，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。

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）规定，本项目在评审中对残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务，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）的价格给予 20%的扣除。残疾人福利性单位参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

同一投标人（包括联合体），中小微企业产品、监狱企业产品、残疾人福利性单位产品价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。

5.1.2 评标报价=投标报价-价格扣除。

A 包、B 包、C 包、D 包评标办法如下：

初 步 条 款		评 分 点 名 称		评 审 标 准	
符 合 性 评 审		投标文件签字盖章		符合招标文件要求	
		投标报价		1. 只能有一个有效报价，且未超过最高投标限价，并按规定填报 2. 若投标人的报价明显低于其他报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，有可能影响服务质量或不能诚信履约的，投标人应按评标委员会要求作出书面说明并提供相关证明材料，且评标委员会认为能合理说明。	
		投标文件格式		符合第六章“投标文件格式”的要求	
		服务期		符合投标人须知前附表 1.3.1 规定	
		投标有效期		符合投标人须知前附表 3.3.1 规定	
		质量要求		符合投标人须知前附表 1.3.3 规定	
		其他		其他不符合投标招标文件的情形	
资 格 评 审		投标承诺函		按照招标文件的规定提交投标承诺函	
		资质证书及承诺		符合投标人须知前附表 1.4.1 的规定	
		国家企业信用信息公示系统截图		符合投标人须知前附表 1.4.1 的规定	
评分办法 （综合评分法）			分值组成 （总分 100 分）		投标报价：10 分 商务部分：57 分 技术部分：33 分
序 号	评 分 因 素	分 值	评 分 标 准		
			采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下		

1	投标报价 10 分	投标报价 (10 分)	列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×10，投标报价应为抽样及检验等费用之和。 1. 若投标人的报价明显低于其他报价，使得其投标报价可能低于 其个别成本的，有可能影响服务质量或不能诚信履约的，投标人应按评标委员会要求作出书面说明并提供相关证明材料，且评标委员会认为能合理说明。 注：本项目中 A 包、B 包、C 包、D 包为专门面向中小企业采购项目，对潜在供应商为小型和微型企业的其价格分在价格评审时不再享受价格折扣。
2	商务部分 (57 分)	抽检设备配备 (9 分)	投标人具备与所投标相适应的检验检测及相关设备：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（高效液相色谱仪）、LC/MS/MS（液相色谱/串级质谱联用仪）、ICP 电感耦合等离子体光谱仪、AAS（原子吸收光谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS 原子荧光光谱仪、微波消解仪（或同功能设备）。 投标人每台设备须为自有设备（须提供自有设备相关证明材料），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、检定证书、投入使用日期的证明材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。上述设备少一项扣 1 分，扣完为止。
		检验人员配备 7 分	投标人具备与检验工作相匹配的，且从事食品检验的工作人员。须提供相关检验人员身份证、上岗证、从业时间、国家认可的学历（食品及相关专业）认证材料、2022 年以来不少于 1 年的社保证明扫描件； 人员资质提供齐全且配置合理的得 3 分； 人员资质提供较齐全且配置较合理的得 2 分； 人员资质提供不齐全配置不合理的得 1 分； 未提供人员资质的不得分。
			检验人员具备与检验工作相匹配的技术职称：食品及相关专业高级职称数量≥4 人，得 2 分；2（含）-3 人得 1 分；2 人以下不得分。（投标文件中附职称证书、身份证扫描件，未提供的不计分）
			检验人员具备与检验工作相匹配的学历学位：硕士学位人员数量：≥18 人，得 2 分；10-17 人，得 1 分；5（含）-9 人，得 0.5 分；5 人以下不得分。（提供以国家教育部相关部门出具的学历认证证书、身份证扫描件，未提供的不计分）
		食品抽样检验质量控制方案 3 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 3 分； （2）基本建立质量控制体系，提供了质控措施的，得 2 分； （3）质量控制体系不完善，质控措施不全的，不得分。

		CNAS 证书 2 分	投标人获得中国合格评定国家认可委员会（CNAS）认可，得 2 分。 提供证书扫描件
		储存设备设施 5 分	投标人应具备与承担任务相适应的样品室和冰箱、冷冻室等必备的储存设备设施。提供储存设备（冰箱）的购进票据扫描件、实物照片；样品室、冷冻室的实景照片以及储存设备设施情况说明。 设备设施、说明齐全的，满足任务需求的得 5 分； 设备设施、说明齐全，基本满足任务需求的得 3 分； 设备设施、说明不齐全的得 1 分； 未提供设备设施、说明的不得分。
		抽样车辆 5 分	拥有与承担任务相适应的抽样车辆及样品冷藏储存设备。 抽样车辆 6 台以上（包括 1 台冷藏专用车辆），满足任务需求，得 5 分； 抽样车辆 6 台（包括 1 台冷藏专用车辆），基本满足任务需求，得 3 分； 抽样车辆 6 台（无冷藏专用车辆），得 1 分； 抽样车辆少于 6 台，不得分。 提供抽样车辆的行车证扫描件，产权应归属投标人，以及车辆及冷藏储存设备的购进票据扫描件、实物照片等。未提供或提供不全的不能参与计分。
		移动类抽样终端设备 3 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 6 套。 6 套以上，满足任务需求，得 3 分； 6 套，基本满足任务需求，得 2 分； 少于 6 套，不得分。 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。
		抽样人员 3 分	拥有独立的经过培训的与承担任务相适应的，不少于 10 人的专业抽样队伍。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 3 分； 培训资料较详细的得 2 分； 培训资料不详细的得 1 分； 少于 10 人或未提供培训资料的不得分。

		抽样现场记录及信息采集装备 3 分	拥有与承担任务相适应的抽样现场记录管理系统及信息采集装备（能够记录抽样过程、移交过程的视频、音频），不少于 6 套。 6 套以上，满足任务需求，得 3 分； 6 套，基本满足任务需求，得 2 分； 少于 6 套，不得分。 提供抽样设备购买的原始发票，发票抬头应为投标人，以及抽样现场管理系统的开发合同和相关实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。
		温控记录设施 3 分	拥有与承担任务相适应的抽检过程温控记录设施（能够记录抽样过程、运输全过程、移交过程的温度），不少于 6 套。 6 套以上，满足任务需求，得 3 分； 6 套，基本满足任务需求，得 2 分； 少于 6 套，不得分。 提供抽样设备购买的原始发票，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。
		实验室能力 7 分	投标人实验室能力验证：投标人 2020 年以来,参加国家级实验室能力验证或比对试验，并取得“满意”成绩，以已被认可的组织机构出具的结果报告为准，每提供一份报告得 0.5 分，其中重金属、农药残留、兽药残留、生物毒素、食品添加剂、微生物、非法添加七类每缺少 1 类扣 1 分。本项最高得 7 分。
		业绩 7 分	2020 年以来承担过食品监督抽检工作，每份业绩得 1 分，最高得 7 分。 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）。
3	技术部分 33 分	工作方案和管理制度 6 分	(1) 针对本项目提供合理的工作方案，明确阐述针对本项目的实施服务工作方法，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等，方案思路清晰、重点突出、切实可行的得 3 分；提交对应方案、基本能满足服务要求的得 2 分；实施方案一般的得 1 分。未提供或思路混乱、实施性差不得分； (2) 有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。管理制度内容描述完整可行、符合实验室实际情况得 3 分；管理制度内容描述较完整可行的得 2 分；管理制度一般缺项严重的得 1 分。其他或未提供不得分。
		应急处置 3 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 3 分；

			内容较详实，可实行性较高，对本项目较适用的，得 2 分； 方案内容一般，基本符合本项目的，得 1 分； 不提供的，得 0 分。
		分析报告、 风险评估能力 3 分	能够为采购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 3 分； 提供内容较详细的得 2 分； 提供内容不详细的得 1 分； 未提供相关内容的不得分。
		服务承诺 5 分	(1) 投标人承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。承诺服务内容清晰，措施得当，得 5 分；承诺服务内容覆盖要求，但因对措施不清晰得 3 分；部分覆盖承诺要求，无有效服务措施 1 分，未提供不得分。
		工作机制 3 分	投标人应建立合理利用食品抽检合格备份样品工作机制，并积极配合促进合格备份食品及时有效合理利用，保证制度化、规范化、常态化，工作机制及措施详细、具体、可行性强的得 3 分，工作机制及措施较详细、较具体、可行性较强的得 2 分，工作机制及措施笼统、宽泛、可行性一般的得 1 分，未提供不得分。
		沟通机制 3 分	投标人承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。沟通机制合理有效，保障措施得力得 3 分；有沟通机制，措施不当得 2 分；沟通机制差的得 1 分，未提供不得分。
		样品运送及交接 10 分	投标人样品运送及样品交接要求：投标人应提供机构位置，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。方案详尽、科学、合理且投标人在巩义区域抽取样品后，在 2（含）小时以内送达实验室，得 10 分；方案可行且投标人在巩义区域抽取样品后，在 2（不含）-4（含）小时送达实验室得 6 分；方案部分合理且投标人在巩义区域抽取样品后，在 4（不含）-8（含）个小时送达实验室得 2 分。超过 8 个小时送达实验室不得分。

注：为保证服务质量，潜在投标人可对多个标段进行投标，但最多只能按标段先后顺序中取一个标段，若在多个标段被推选为第一中标候选人，评审委员则根据标段顺序按评分高低依次顺延其余候选人为第一中标候选人。

第六章 投标文件通用格式

【封面】

_____（项目名称） 包

投标文件

项目编号：

投标单位名称（企业电子签章）：

法定代表人或授权委托人（个人电子签章）：

年 月 日

目 录

- 一、投标承诺函
- 二、投标函及投标函附录
- 三、法定代表人身份证明或授权委托书
- 四、技术部分
- 五、项目管理机构
- 六、资格审查资料
- 七、综合部分
- 八、其他内容

一、投标承诺函

致（采购人及代理机构）：

我公司作为本次招标项目的投标人，根据招标文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）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；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件；
- （七）根据采购项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目招标文件中规定的实质性要求，如对招标文件有异议，已经在投标截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对招标文件有异议的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、管理关系的其他投标人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、检测等服务的行为。

五、参加本次招标采购活动，不存在和其他投标人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、投标人参加本次政府采购活动要求在近三年内投标人和其法定代表人没有行贿犯罪行为。

七、参加本次招标采购活动，不存在联合体投标，承诺中标后不转包或分包。

八、投标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）投标有效期内撤销投标文件的；
- （二）在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的；
- （三）由于中标人的原因未能按照招标文件的规定与采购人签订合同；
- （四）在投标文件中提供虚假材料谋取中标；
- （五）与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通的；
- （六）投标有效期内，投标人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。

投标人名称：_____（盖章）

法定代表人或授权代表：（签字或盖章）

日期：_____

二、投标函及投标函附录

（一）投标函

致：（采购人）

1、我方已仔细研究了_____（项目名称）_____包招标项目招标文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____（¥_____）的投标总报价，服务期

限：_____，按合同约定完成全部工作。

2、我方承诺在招标文件规定的投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3、除非另外达成协议并生效，你方的中标通知书和本投标文件将构成约束我们双方的合同。

4、如我方中标：

（1）我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同，在签订合同时不向你方提出附加条件，在合同约定的期限内完成合同规定的全部内容。

（2）随同本投标函递交的投标函附录属于合同文件的组成部分。

（3）我方承诺按照招标文件规定向你方递交履约担保。

（4）我方承诺在合同约定的期限内完成该项目。

5、我方在此声明，所递交的投标文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第二章“投标人须知”第 1.4.2 项和第 1.4.3 项规定的任何一种情形。

投标单位：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

日 期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

(二) 投标函附录

项目名称	(项目名称+____包)
投标人名称	
投标报价	大写： 小写：元
服务期	
质量	
投标有效期	
其它说明	

投标单位：(电子签章)

法定代表人：(电子签章)

日 期：年 月 日

（三）报价明细表

注：投标人根据所投标段情况填报，投标文件中只附所投标段内容

三、法定代表人身份证明或授权委托书

3-1 法定代表人身份证明

投标人名称：_____

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_____的法定代表人。

特此证明。

投标人：（电子签章）

日 期：____年__月__日

3-2 授权委托书

本人_____（姓名）系_____（投标人名称）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）_____包投标文件、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、委托代理人的身份证正反面扫描件或图片

投标人：_____（电子签章）

法定代表人：_____（签字或电子签章）

身份证号码：_____

委托代理人：（签字或电子签章）

身份证号码：_____

联系方式：_____

年 月 日

四、技术部分

参照评标办法内容要求顺序填写，格式自拟

五、项目管理机构

（一）项目管理机构组成表

人员类别	姓名	年龄	性别	职务 或职称	拟在本项目中承担分工
项目 负责人					
其他 人员					

投标人仪器设备一览表

序号	设备名称	品牌型号	功能及用途	序列号	来源渠道	投入使用日期	设备金额（万元）	设备总金额（万元）

注：

- 1、上述设备必须有实物照片，且照片上应显示序列号和品牌型号，并与所提供的内容一致。
- 2、购进票据（或资产拨付材料）扫描件应按顺序在此表后放置。

样品存放主要设施设备情况一览表

序号	设施设备名称	主要功能	可保存样品的种类、数量（以每立方米为计算单位）

六、资格审查资料

（一）投标人基本情况表

投标人名称										
注册地址						邮政编码				
联系方式	联系人				电 话					
	传真				网 址					
法定代表人	姓名		技术职称			电话				
技术负责人	姓名		技术职称			电话				
成立时间			员工总人数：							
企业资质等级			其中	高级职称人员						
营业执照号				中级职称人员						
注册资金				初级职称人员						
开户银行				技术人员						
账 号										
经营范围										
备注										

附：营业执照、证书扫描件或图片。

（二）资格证明文件

投标文件资格审查文件册目录

- 一、投标人资格声明函
- 二、投标人基本情况
- 三、投标人资格证明文件

一、 投标人资格声明函

致（采购人）：

关于贵方_____（项目名称）的投标邀请，本公司愿意参加投标，提供招标内容中规定的要求及其伴随的服务，并声明提交的下列文件是准确的和真实的。

1. 投标人基本情况

2. 投标人资格证明文件我方在此声明：

（1） 我方具备并满足《中华人民共和国政府采购法》 第二十二条及实施条例第十七条所规定的投标人的条件；

（2） 我方未被列入失信被执行人、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投标人。

投标人：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

二、 投标人基本情况

三、 投标人资格证明文件

承诺函

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

相关承诺或资格证明文件

七、综合部分

参照评标办法内容要求顺序填写，格式自拟

业绩一览表

采购项目名称	
项目所在地	
需方名称	
需方地址	
联系人	
联系电话	
合同价格	
质量标准	
主要服务内容	
备注	

注：附相关业绩扫描件

八、其他内容

（一）中小企业声明函（工程/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，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：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）行业；承建（承接）企业为_____（供应商名称），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）；

2. _____（标的名称），属于_____（采购文件中明确的所属行业）行业；承建（承接）企业为_____（供应商名称），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，也不存在与大型企业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。

供应商名称（盖章）：

日 期： 年 月 日

备注：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企业可不填报。

2、该声明函是针对中、小、微型企业的，非中、小、微型企业可不用提供该声明。

3、本项目所属行业：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_____单位的_____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。

投标人（企业电子章）：

日 期：

注：1、该声明函是针对残疾人福利性单位的，非残疾人福利性单位不用提供该声明。

2、根据财库〔2017〕141 号《三部门联合发布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，属于残疾人福利性单位的提供《残疾人福利性单位声明函》，**投标人在《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，并列入财政部“政府采购严重违法失信行为信息记录”。**

监狱企业声明函

监狱企业声明函

监狱企业作为投标人须提供《监狱企业声明函》，格式自拟，否则不予认定。

本单位郑重声明，本单位为符合条件的监狱企业，且本单位参加_____单位的_____ 项目采购活动提供本单位提供服务，或者提供其他监狱企业提供的服务（不包括使用非监狱企业注册商标的货物）。

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。

单位名称（盖章）：

日 期：

反商业贿赂承诺书

我公司承诺:

在（投标项目名称）包招标活动中，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、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、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。

公司法人代表（签字或电子签章）：

委托代理人（签字）（如有）：

投标单位（电子签章）：

年 月 日

附件:

巩义市公共资源交易信用承诺书

为营造公开、公平、公正、诚实守信的公共资源交易环境，树立诚信守法的投标人形象，本人代表本单位作出以下承诺:

(一) 本单位对所提交的企(事)业单位基本信息、企(事)业负责人、项目负责人、技术负责人、从业资质和资格、业绩、财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成分，并对所提供资料的真实性负责。

(二) 严格依照国家、河南省、郑州市和巩义市关于招标投标的法律、法规、规章、规范性文件，参加公共资源招标投标活动，不挂靠、借用、出租、出借、转让资质，积极履行社会责任，促进廉政建设。

(三) 自我约束、自我管理，守合同、重信用，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、胁迫他人投标(放弃中标)、恶意投诉、违约毁约等行为，自觉维护公共资源招标投标的良好秩序。

(四) 本单位及项目经办人员信用状况良好，未被列为失信惩戒对象或“老赖”，符合参与公共资源交易活动的相关要求。

(五) 本单位不存在被人力资源和社会保障部门列入拖欠农民工工资“黑名单”或因拖欠农民工工资被县级以上有关行政主管部门限制投标资格之情形，若中标，本单位将自觉落实农民工工资保障的有关措施，及时缴纳农民工工资保证金，切实维护农民工权益。

(六) 若中标，本单位将在规定的时间内与采购人签订合同并自觉履行合同义务，不转包或违法分包中标项目。

(七) 自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

(八) 本单位自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关行政监督部门依法开展的监督检查，积极配合行政监督部门的投诉处理；本单位及项目经办人员如发生违法违规或不良行为，自愿接受招

标投标综合监督管理机构和有关行政监督部门依法给予的行政处罚（处理），依法承担赔偿责任和刑事责任，并同意按照相关规定记入本单位及项目经办人员诚信档案或不良行为（信用）记录。

（九）本人已认真阅读了上述承诺，并向本单位员工作了宣传教育。

企业名称（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

项目负责人（签字）：

年 月 日