

郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度
食品安全抽检项目

竞争性磋商文件

项目编号：郑经采磋商-2025-27



采 购 人：郑州经济技术开发区市场监督管理局

采购代理机构：河南华豫正大工程咨询有限公司

日 期：2025年7月

目 录

第一章 采购邀请	- 3 -
第二章 供应商须知	- 7 -
供应商须知前附表	- 7 -
1. 总则	- 16 -
2. 竞争性磋商文件	- 18 -
3. 磋商响应文件编写	- 19 -
4. 响应文件的递交	- 20 -
5. 竞争性磋商	- 21 -
6. 授予合同	- 23 -
7. 询问、质疑和投诉	- 24 -
8. 政府采购政策：详见供应商须知前附表。	- 24 -
9. 需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。	- 24 -
第三章 评审办法	- 27 -
评审办法前附表	- 27 -
1. 评审办法	- 32 -
2. 评审标准	- 32 -
3. 评审程序	- 33 -
第四章 合同条款及格式	- 36 -
第五章 采购需求	- 40 -
第六章 磋商响应文件格式	- 84 -
一、报价函及报价函附录	- 86 -
三、法定代表人授权委托书	- 91 -
四、响应承诺函	- 92 -
五、供应商资格证明文件	- 94 -
六、技术服务方案	- 100 -
七、商务部分	- 101 -
八、服务承诺	- 107 -
九、反商业贿赂承诺书	- 108 -
十、其他资料	- 109 -

第一章 采购邀请

郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目 -竞争性磋商公告

项目概况

郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目招标项目的潜在投标人应在“郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）”获取招标文件，并于2025年08月19日10时00分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：郑经采磋商-2025-27
- 2、项目名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：650000.00元
最高限价：650000元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	A包	郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目A包	325000.00	325000.00	是	325000.00
2	B包	郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目B包	325000.00	325000.00	是	325000.00

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购范围：2025年度食品安全抽检包含食用农产品抽检、餐饮抽检、小作坊抽检、校园及周边抽检、节假日抽检、应急抽检等各类专项抽检项目，共 1000 批次；

5.2采购内容：A包：共500批次，其中你点我检专项100批次，食用农产品专项150批次，社会餐饮（含网络餐饮）50批次，应急200批次；

B包：共500批次，其中企事业食堂专项150批次，校园及周边、集中配餐食品安全专项200批次，肉类专项30批次，农村食品安全专项30批次，节假日专项70批次，重点问题食用农产品20批次。

5.3资金来源：财政资金，已落实；

5.4 服务地点：采购人指定地点；

5.5 质量要求：符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求；

5.6 服务期限：自签订合同之日起至2025年食品安全抽检服务全部完成后；

5.7 标包划分：本项目划分为2个包段。

6、合同履行期限：同服务期限。

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人的资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目属于专门面向中小企业采购，供应商应为中型、小型、微型企业或被视同为中型、小型、微型企业（残疾人福利性单位、监狱企业）。

3、本项目的特定资格要求

3.1 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）及其资质认定的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；

3.2 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）和豫财购[2016]15号的规定，对列入“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”、“政府采购严重违法失信行为记录名单”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本项目政府采购活动。采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国执行信息公开网”网站（zxgk.court.gov.cn/shixin/）或“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，信用信息查询记录及相关证据与其他采购文件一并保存。查询时间：本项目响应文件递交截止时间后，采购代理机构将信用信息查询记录以网页打印稿（截图打印）形式与其他采购文件一并保存；

3.3 供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位，不得同时参与该项目；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供应商不为同一人或者存在直接控股、管理关系的承诺书）。

3.4 本项目不接受联合体参加。

三、获取采购文件

1. 时间：2025年08月07日至2025年08月13日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外。）

2. 地点：“郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）”

3. 方式：供应商凭企业CA数字证书登录“郑州市公共资源交易中心网”点击“交易主体登录”下载所含格式（*.ZZZF）的采购文件及资料。

4. 售价：0元

四、响应文件提交

1. 截止时间：2025年08月19日10时00分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）电子交易平台

五、响应文件开启

1. 时间：2025年08月19日10时00分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心门户网站不见面开标大厅
(<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/bidhall/default/login.html>)

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《郑州市政府采购网》、《郑州经济技术开发区政府采购网》、《郑州市公共资源交易中心》上发布，招标公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜

1、本项目执行促进中小型企业政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

2、代理服务费收取标准：按照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002号）中规定的收费标准，由成交人向采购代理机构支付代理服务费。

3、本项目支持郑州市政府采购合同融资政策，详见第二章供应商须知前附表中《郑州市政府采购合同融资政策告知函》。

4. 供应商获取磋商文件后，请到郑州市公共资源交易中心—公共服务—办事指南栏目下载最新版本的响应文件制作工具, 并使用安装后的最新版本响应文件制作工具制作电子响应文件。

5. 供应商编辑电子响应文件时，须用法人代表 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作；最后一步生成电子响应文件（.ZZTF格式）时，只能用本单位的企业 CA 密钥。加密响应文件（.ZZTF格式）应于响应文件提交截止时间前上传到郑州市公共资源交易中心电子交易平台（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）上传响应文件菜单中。加密电子响应文件逾期上传的，采购人不予受理。

6. 本项目采用不见面开标方式开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议。各供应商在响应文件递交截止时间前登陆郑州市公共资源交易中心门户网站郑州市不见面开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）。所有供应商应提前 30 分钟登录“郑州市不见面开标大厅”，先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标、响应文件的解密、现场答疑澄清等活动。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人信息
名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局
地址：郑州经济技术开发区第三大街 111 号

联系人：赵媛媛

联系方式：0371-68273617

2. 采购代理机构信息（如有）

名称：河南华豫正大工程咨询有限公司

地址：郑州市金水区黄河路153号11楼

联系人：王艳艳

联系方式：0371-86113282

3. 项目联系方式

项目联系人：王艳艳

联系方式：0371-86113282

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	条款名称	编 列 内 容
1.1.2	采购人	名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局 地址：郑州经济技术开发区第三大街 111 号 联系人：赵媛媛 联系方式：0371-68273617
1.1.3	采购代理机构	名称：河南华豫正大工程咨询有限公司 地址：郑州市金水区黄河路153号11楼 联系人：王艳艳 联系方式：0371-86113282 邮箱：hnhyzdzb@163.com
1.1.4	采购方式	竞争性磋商
1.1.5	项目名称及项目编号	项目名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目 项目编号：郑经采磋商-2025-27
1.1.6	项目地点	郑州市经济技术开发区。
1.2.1	资金来源及落实情况	财政资金，已落实
1.2.2	采购预算金额及最高限价	本项目采购预算（最高限价）：陆拾伍万元整（¥650000.00 元） 其中：包A最高限价：叁拾贰万伍仟万元整(¥325000.00 元) 包B最高限价：叁拾贰万伍仟万元整(¥325000.00 元) 供应商投标报价高于最高限价的，其响应文件按无效响应处理。
1.2.3	采购项目性质	服务

1.3.1	采购内容	A包：共500批次，其中你点我检专项100批次，食用农产品专项150批次，社会餐饮（含网络餐饮）50批次，应急200批次； B包：共500批次，其中企事业单位食堂专项150批次，校园及周边、集中配餐食品安全专项200批次，肉类专项30批次，农村食品安全专项30批次，节假日专项70批次，重点问题食用农产品20批次。
1.3.2	标包划分	本项目划分为2个标包
1.3.3	服务期限	自签订合同之日起至2025年食品安全抽检服务全部完成后。
1.3.4	服务地点	采购人指定地点。
1.3.5	质量要求	符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求。
1.4.1	供应商资质条件	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定（供应商参加竞争性磋商时，1.2-1.5 项内容按照规定提供相关声明函，详见响应文件格式） 1.1 具有独立承担民事责任的能力。 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 2、落实政府采购政策满足的资格要求： 本项目属于专门面向中小企业采购，供应商应为中型、小型、微型企业或被视同为中型、小型、微型企业（残疾人福利性单位、监狱企业）。 3、本项目的特定资格要求 3.1 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）及其资质认定的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效； 3.2 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）和豫财购[2016]15 号的规定，对列入“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”、“政府采购严重违法失信行为记录名单”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本项目政府采购活动。采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站

		(www.creditchina.gov.cn)、“中国执行信息公开网”网站(zxgk.court.gov.cn/shixin/)或“中国政府采购网”网站(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询相关主体信用记录,信用信息查询记录及相关证据与其他采购文件一并保存。查询时间:本项目响应文件递交截止时间后,采购代理机构将信用信息查询记录以网页打印稿(截图打印)形式与其他采购文件一并保存; 3.3供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位,不得同时参与该项目;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供应商不为同一人或者存在直接控股、管理关系的承诺书)。 注:供应商可同时报两个标包,但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包排名均为第一时,则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。
1.4.2	是否接受联合体 参加磋商	不接受
1.9.1	现场考察	不组织
1.9.5	答疑会	不召开
1.10	分包	不允许
1.11.2	偏离	允许,偏离范围:正偏离。
1.12	是否接受选择性 报价方案	不接受:首次响应文件只允许一个报价方案
2.1	构成竞争性磋商文件的 其他材料	/
2.2.1	供应商要求澄清磋商文件	时间:提交响应文件的截止之日 5 日前 形式:通过“郑州市公共资源交易中心”系统提交。
2.2.2	竞争性磋商文件澄清 发出的形式	通过“郑州市公共资源交易中心”系统发布,供应商在响应文件递交截止时间前须自行登录系统查看项目进展、变更通知、澄清,因供应

		商未及时查看而造成的后果自负。
2.2.3	供应商确认收到竞争性磋商文件澄清	时间：/
		形式：供应商自行在郑州市公共资源交易中心系统查看，无需确认
2.3.2	竞争性磋商文件修改发出的形式	通过“郑州市公共资源交易中心”系统发布，供应商在响应文件递交截止时间前须自行登录系统查看项目进展、变更通知、澄清，因供应商未及时查看而造成的后果自负。
2.3.3	供应商确认收到竞争性磋商文件修改	时间：/
		形式：供应商自行在郑州市公共资源交易中心系统查看，无需确认
3.2	磋商价格构成及报价要求	响应报价应为完成本项目的一切费用，包括但不限于为完成该项目管理服务可能发生的全部费用及合理的利润和应缴纳的税金。
3.3.1	磋商有效期	提交首次响应文件的截止之日起 60 日历天
3.4.1	磋商保证金	不要求，根据豫财购[2019]4 号文件的相关规定，本次磋商不收取磋商保证金，需提供响应承诺函。
3.5.3	响应文件所附证书证件要求	本项目磋商文件中所要求证书证件等有关资料，均不再提供原件，响应文件中应附相应资料清晰的扫描件，由于模糊不清导致磋商小组无法辨别的，后果由供应商自行承担。
3.5.4	响应文件签字或盖章要求	（1）所有要求供应商加盖公章的地方均用供应商的CA 锁进行电子签章。 （2）所有要求法定代表人签字或盖章的地方均用法定代表人的 CA 锁进行电子签章。若由委托代理人签字或盖章，且委托代理人没有 CA 锁的，则响应文件需上传有委托代理人手写签名的扫描件。
4.1.1	响应文件加密要求	供应商须使用电子交易系统提供的投标文件制作工具进行电子响应文件的制作，并按要求上传经 CA 锁签章和加密的电子响应文件（*.ZZZF格式）。 注：电子响应文件须按磋商文件格式要求进行电子签章；扫描方式签字盖章的，与电子签章具有同等效力。
4.2.1	提交首次响应文件截	2025年08月19日10时00分（北京时间）

	止时间	
4.2.3	是否退还磋商响应文件	否
5.3.1	磋商小组的组建	磋商小组构成：3 人，其中采购人代表 1 人，评审专家 2 人组成。 评审专家确定方式：从省级以上财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取。
5.3.3	是否授权磋商小组确定成交人	否，推荐的成交候选人数：3 名
5.9	履约保证金	不要求
9.1	代理费用收取方式及标准	招标代理服务费按照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002号）中规定的收费标准，由成交人向采购代理机构支付代理服务费，每包段不足壹万元的按壹万元计取。 缴纳至以下账户：（缴纳时请注明项目名称） 名称：河南华豫正大工程咨询有限公司 开户行：中国工商银行股份有限公司郑州花园路支行 帐号：1702020609200269744 银行行号：102491002062 注：请用公户转账，转账时请备注“项目名称+包段（可简写）代理服务费” 缴纳时间：在中标（成交）公告发布后5个工作日内
9.2	采购程序	1. 制定磋商文件 2. 确定不少于 3 家的供应商参加磋商 3. 成立磋商小组 4. 磋商 5. 确定供应商 6. 在指定媒体公布结果

9.3	其他	1. 质疑：供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，按照《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部令94号）以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑（邮寄件、传真件不予受理），逾期不再接收。 接收质疑函联系部门：河南华豫正大工程咨询有限公司招标部 联系电话：0371-86113282 通讯地址：河南省郑州市金水区黄河路153号亚圣大厦1116室。 在法定质疑期内供应商针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。（采购程序环节分为：采购公告、采购文件、采购过程、成交结果） 2. 付款方式：食品抽检工作中产生的采样费及其他合理费用，在经甲乙双方结算核对后，均由乙方支付。乙方在完成本标包的所有抽检任务并经甲方验收合格后，乙方根据双方的结算金额向甲方开具合法的票据，甲方按约定进行结算。 3. 履约验收要求：成交供应商与采购人严格按照《财政部关于 进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）及本项目采购文件、成交供应商响应文件及合同约定等进行验收。 4. 本项目所属行业：其他未列明行业。 5. 类似业绩：同类或类似食品或食用农产品安全抽检项目。 6. 本项目落实的政府采购政策： （1）相关节能产品、环境标志产品依据财库〔2019〕9 号《财政部发展改革委 生态环境部 市场监管总局 关于调整优化节能产品 环境标志产品政府采购执行机制的通知》执行，环境标志产品政府采购品目清单依据财库〔2019〕18 号文；节能产品政府采购品目清单依据财库〔2019〕19 号。 （2）依据《财政部 国家发展改革委员会关于印发〈节能产品政府采购实施意见〉的通知》财库〔2004〕185 号、《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》国办发〔2007〕51 号、财库〔2019〕9号文件要求，在技术、服务等指标满足采购需求的前提下，
-----	----	---

	要优先采购节能产品，对部分节能效果、性能等达到要求的产品，实行强制采购，各潜在供应商在本次投标活动中，招标货物中如有涉及到节能产品清单内强制采购产品时，必须提供节能产品货物参与投标，并提供相关证明材料。节能清单中无对应细化分类且节能清单中的产品确实无法满足工作需要的，允许在节能清单之外采购。 （3）依据《财政部 国家环保总局关于印发〈环境标志产品政府采购实施的意见〉的通知》财库〔2006〕90 号文件、财库〔2019〕9号文件要求，采购人采购的产品属于清单中品目的，在性能、技术、服务等指标同等条件下，优先采购清单中的产品。 （4）如若所投产品已列入国家强制性产品认证的产品，必须提供通过国家 3C 认证的有关证明材料。 （5）优先采购本国产品。依据《政府采购进口产品管理办法》财库〔2007〕119 号，政府采购应当优先采购本国产品，确需采购进口产品的，实行审核管理。本办法所称进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。根据《财政部办公厅关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库[2008]248 号）规定，凡在海关特殊监管区域内企业生产或加工（包括从境外进口料件）销往境内其他地区的产品，不作为政府采购项下进口产品。对从境外进入海关特殊监管区域，再经办理报关手续后从海关特殊监管区进入境内其他地区的产品，应当设定为进口产品。 （6）列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品应当按照《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求后，方可销售或者提供。 （7）鼓励创新，首购和订购的产品具有首创和自主研发性质，属于自主创新产品的，必须执行《自主创新产品政府收购和订购管理办法》。 （8）根据《郑州市财政局关于限制高挥发性有机物含量产品参与政府采购活动的通知》（郑财购[2019]8 号）规定，本项目如涉及到含挥发性有机物产品，应当采购使用低挥发性有机物含量的产品，相关产品必须符合低挥发性有机物含量限值技术规范，供应商需提供其所投产品符合技术规范的产品质量检测报告或其他证明材料，在项目合同
--	--

		签订后将中标供应商提供的产品质量检测报告或其他证明材料随采购合同一并进行备案。 （9）根据政府采购政策，本项目如涉及到计算机办公设备产品，供应商所投产品必须是预装正版操作系统软件的计算机产品。 （10）本次招标涉及中小型企业的，按照“财库[2020]46 号”、“工信部联企业〔2011〕300 号”以及“财库〔2022〕19号”有关政策执行。（本项目专门面向中小企业，不再执行价格评审的扶持政策。） （11）监狱企业视同小型、微型企业，需提供省级及以上监狱管理局、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，否则不予认可。根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）文件的有关规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。符合条件的残疾人福利性单位应当提供本通知规定的声明函。 （12）磋商文件中要求的内容与最新国家、地方法律法规规定有矛盾的，以最新国家、地方法律法规规定为准。
9.4	郑州市政府采购合同融资政策告知函	郑州市政府采购合同融资政策告知函 各供应商：欢迎贵公司参与郑州市政府采购活动！ 政府采购合同融资是郑州市财政局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）和《郑州市财政局关于加强和推进政府采购合同融资工作的通知》（郑财购〔2018〕4 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，可在郑州市政府采购网“郑州市政府采购合同融资入口”查询联系。

9.5	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；除招标文件中有特殊规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按招标公告、供应商须知、投标文件格式、评标办法先后顺序解释；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；当招标文件与招标文件的澄清、修改或补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。合同文件约定或后者明显错误的除外。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或采购代理机构）负责解释。
-----	-----	---

1. 总则

1.1 项目概况

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

1.1.2 采购人：供应商须知前附表中所述的，依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.1.3 采购代理机构：受采购人委托组织采购活动，在采购过程中负有相应责任的社会中介组织。

1.1.4 采购方式：见供应商须知前附表。

1.1.5 项目名称及项目编号：见供应商须知前附表。

1.1.6 项目地点：见供应商须知前附表。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 资金来源及落实情况：见供应商须知前附表。

1.2.2 采购预算金额及最高限价：见供应商须知前附表。

1.2.3 采购项目性质：见供应商须知前附表。

1.3 采购范围、服务期限、服务地点和服务标准

1.3.1 采购范围：见供应商须知前附表。

1.3.2 标包划分：见供应商须知前附表。

1.3.3 服务期限：见供应商须知前附表。

1.3.3 服务地点：见供应商须知前附表。

1.3.4 质量要求：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商应具备的资格条件：见供应商须知前附表。

1.4.2 本项目不接受联合体。

1.4.3 供应商不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人存在利害关系且可能影响磋商公正性；
- (2) 与本磋商项目的其他供应商为同一个单位负责人；
- (3) 与本磋商项目的其他供应商存在直接控股、管理关系；
- (4) 为本磋商项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；

- (5) 为本磋商项目的采购代理机构；
- (6) 供应商以他人名义投标、串通投标、以行贿手段牟取中标，或在投标中弄虚作假的；
- (7) 法律法规规定的其他情形。

1.4.4 供应商存在下列情形之一的，其响应无效：

- (1) 不同供应商的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同供应商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) 不同供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同供应商的投标文件相互混装；
- (6) 不同供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- (7) 不同供应商的电子投标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；
- (8) 不同供应商的投标文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- (9) 不同供应商的投标文件由同一电子设备打印、复印；
- (10) 不同供应商的投标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；
- (11) 不同供应商的投标文件的内容存在两处以上细节错误一致；
- (12) 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；
- (13) 不同供应商投标文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；
- (14) 其它涉嫌串通的情形。

1.5 费用承担

供应商准备和参加竞争性磋商活动发生的费用自理。

1.6 保密

参与竞争性磋商活动的各方应对竞争性磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

1.7 语言文字

竞争性磋商文件及响应文件使用语言文字应为中文。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标准单位。

1.9 现场考察或答疑会

1.9.1 现场考察：供应商须知前附表规定组织现场考察的，采购人按供应商须知前附表规定的时间、地点组织供应商考察项目现场。部分供应商未按时参加现场考察的，不影响现场考察的正常进行。

1.9.2 供应商现场考察发生的费用自理。

1.9.3 除采购人的原因外，供应商自行负责在现场考察中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.9.4 采购人在现场考察中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供供应商在编制响应文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。

1.9.5 答疑会：见供应商须知前附表。

1.10 分包

是否允许分包：见供应商须知前附表。

1.11 偏离

是否允许偏离：见供应商须知前附表。

1.12 选择性报价方案

选择性报价方案：见供应商须知前附表。

2. 竞争性磋商文件

2.1 竞争性磋商文件的组成

本竞争性磋商文件包括：

- (1) 采购邀请
- (2) 供应商须知
- (3) 评审办法
- (4) 合同条款及格式
- (5) 采购需求
- (6) 磋商响应文件格式

根据本章第 2.2 款和第 2.3 款对竞争性磋商文件所作的澄清、修改，构成竞争性磋商文件的组成部分。

2.2 竞争性磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查竞争性磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。

2.2.2 竞争性磋商文件的澄清以供应商须知前附表规定的形式发给所有获取竞争性磋商文件的供应商，同时在原公告媒体发布澄清公告，但不指明澄清问题的来源。澄清发出的时间距本章第4.2.1项规定的提交首次响应文件截止时间不足 5 日的，并且澄清内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交首次响应文件截止时间。

2.2.3 供应商在收到澄清后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该澄清。

2.3 竞争性磋商文件的修改

2.3.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的修改，但不得改变采购标的和资格条件，修改的内容为竞争性磋商文件的组成部分。

2.3.2 采购人或采购代理机构以供应商须知前附表规定的形式修改竞争性磋商文件，并通知所有已获取竞争性磋商文件的供应商，同时在原公告媒体发布变更公告。修改竞争性磋商文件的时间距本章第4.2.1项规定的提交首次响应文件截止时间不足 5 日的，并且修改内容可能影响响应文件编制的，将相应延长提交首次响应文件截止时间。

2.3.3 供应商收到修改内容后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该修改。

3. 磋商响应文件编写

3.1 磋商响应文件的组成

磋商响应文件应包括下列内容：

- 一、报价函及报价函附录
- 二、法定代表人身份证明
- 三、法定代表人授权委托书
- 四、响应承诺函
- 五、供应商资格证明文件
- 六、技术服务方案
- 七、商务部分
- 八、服务承诺
- 九、反商业贿赂承诺书
- 十、其他资料

3.2 磋商价格构成及报价要求

3.2.1 供应商应按照竞争性磋商文件提供的响应文件报价表格式填写提供各项服务的单价、分项报价和总报价。

3.2.2 磋商报价应是指满足采购需求所需的全部费用。

3.2.3 磋商报价一览表是将总报价进行分解，各项报价应准确填入磋商报价一览表相应栏内。未填入报价项目磋商小组可以认定为已包含在总报价，也可能做出对供应商不利的判断，后果由供应商自行承担。

3.2.4 磋商报价应完全包括竞争性磋商文件规定的全部服务范围，不得任意分割或合并所规定的分项。

3.2.5 本项目的磋商报价应按照竞争性磋商文件、补充通知、答疑纪要、现场情况、承包范围，并充分考虑服务期间各类市场风险和国家政策性调整等风险系数，由各供应商根据自身情况，在合理范围内，自主考虑、优惠报价。

3.3 磋商有效期

3.3.1 磋商有效期见供应商须知前附表，从提交首次响应文件的截止之日起算。

3.3.2 在磋商有效期内，供应商撤销响应文件的，应承担竞争性磋商文件和法律规定的责任。

3.3.3 出现特殊情况需要延长磋商有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长磋商有效期。供应商应予以书面答复，但不得要求或被允许修改其响应文件；供应商拒绝延长的，其磋商失效。

3.4 磋商保证金

不要求。

3.5 磋商响应文件的编制

3.5.1 磋商响应文件应按“磋商响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为磋商响应文件的组成部分。其中，报价函附录在满足竞争性磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比竞争性磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

3.5.2 磋商响应文件应当对竞争性磋商文件有关磋商报价、服务期限、服务地点、磋商有效期、质量要求等实质性内容作出响应。

3.5.3 磋商响应文件全部采用电子文档，除供应商须知前附表另有规定外，响应文件所附证书证件均为原件扫描件，并采用单位和个人数字证书，按竞争性磋商文件要求在相应位置加盖电子印章。由供应商的法定代表人（单位负责人）签字或加盖电子印章的，应附法定代表人（单位负责人）身份证明，由代理人签字或加盖电子印章的，应附由法定代表人（单位负责人）签署的法定代表人授权委托书。签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

4. 响应文件的递交

4.1 响应文件的密封和标记

4.1.1 供应商应当按照竞争性磋商文件和电子招标投标交易平台的要求加密响应文件，具体要求见供应商须知前附表。

4.2 响应文件的递交

4.2.1 供应商应在供应商须知前附表规定的提交首次响应文件截止时间前递交响应文件。

4.2.2 供应商通过下载竞争性磋商文件的电子招标投标交易平台递交电子响应文件。

4.2.3 除供应商须知前附表另有规定外供应商所递交的响应文件不予退还。

4.2.4 供应商完成电子响应文件上传后，电子招标投标交易平台即时向供应商发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

4.2.5 逾期送达的响应文件或未按规定加密的响应文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

4.3 响应文件的补充、修改与撤回

4.3.1 在本章第4.2.1项规定的递交首次响应文件截止时间前，供应商可以补充、修改或撤回已递交的响应文件，但应以书面形式通知采购人、采购代理机构。

4.3.2 供应商补充、修改或撤回已递交响应文件的通知，应按照本章第3.5.3项的要求加盖电子印章。电子招标投标交易平台收到通知后，即时向供应商发出确认回执通知。

4.3.3 补充、修改的内容为响应文件的组成部分。补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。修改的响应文件应按照本章规定进行编制、密封、标记和递交，并标明“修改”字样。

5. 竞争性磋商

5.1 开启时间和地点

采购人在本章第4.2.1项规定的提交首次响应文件截止时间（开启时间），通过电子招标投标交易平台进行竞争性磋商，并邀请所有供应商的法定代表人或其委托代理人准时参加。

5.2 磋商程序

5.2.1 提交首次响应文件截止，宣布磋商会议开始；

5.2.2 宣布磋商会议纪律；

5.2.3 供应商通过电子招标投标交易平台对已递交的电子响应文件进行解密；

5.2.4 磋商（采购人将对磋商过程进行记录，以存档备查）。

5.3 磋商

5.3.1 磋商小组

（1）磋商工作由磋商小组独立进行，磋商小组由采购人代表和评审专家共 3 人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的 2/3。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。

（2）采用竞争性磋商方式的政府采购项目，评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，以及情况特殊、通过随机方式难以确定合适的评审专家的项目，经主管预算单位同意，

可以自行选定评审专家。技术复杂、专业性强的采购项目，评审专家中应当包含 1 名法律专家。

5.3.2 磋商

(1) 磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据“评审办法”的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

(2) 竞争性磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，磋商小组应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。

5.3.3 评审报告

磋商小组应当根据评审记录和评审结果编写评审报告，其主要内容包括：

- (1) 邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况；
- (2) 响应文件开启日期和地点；
- (3) 获取竞争性磋商文件的供应商名单和磋商小组成员名单；
- (4) 评审情况记录和说明，包括对供应商的资格审查情况、供应商响应文件评审情况、磋商情况、报价情况等；
- (5) 提出的成交候选供应商的排序名单及理由。

评审报告应当由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选人，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

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

5.4 磋商过程的保密性

5.4.1 磋商期间，直到授予成交人合同止，凡是与磋商响应文件审查、澄清、评价、比较以及推荐成交人等方面的情况，均不得向供应商或其他无关的人员透露。

5.4.2 在磋商过程中，供应商如向磋商小组成员施加任何影响，都将会导致其磋商被拒绝，政府采购监管部门将记录其不良行为。

5.5 终止竞争性磋商采购活动

出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- (1) 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的。
(政府购买服务项目及市场竞争不充分的科研项目, 以及需要扶持的科技成果转化项目, 提交最后报价的供应商可以为 2-3 家)。

5.6 确定成交人

5.6.1 采购代理机构应当在评标结束后 1 个工作日内将评审报告送采购人。鼓励采购人在评审结束后 1 个工作日内, 在评审报告确定的成交候选人名单中按顺序确定成交人并将结果在网上公告, 成交候选人并列的, 由采购人采取随机抽取的方式确定成交人。

5.6.2 采购人也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。磋商小组直接确定成交供应商的应在竞争性磋商文件中写明。

5.7 成交结果公告

5.7.1 采购人或者采购代理机构自成交供应商确定之日起 1 个工作日内, 在公告发布的同一媒介上公告成交结果, 同时向成交供应商发出成交通知书, 并将竞争性磋商文件随成交结果同时公告, 公告期限 1 个工作日。

5.7.2 成交结果公告内容包括采购人和采购代理机构的名称、地址和联系方式、项目名称和项目编号、成交供应商名称、地址和成交金额、主要成交标的的名称、规格型号、数量、单价、磋商小组成员名单, 采用书面推荐供应商参加采购活动的, 还应当公告采购人和评审专家的推荐意见。

5.7.3 成交供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的, 采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》, 接受社会监督。成交供应商为残疾人福利性单位的, 采购代理机构将随成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》, 接受社会监督。

5.8 成交通知书

在公告成交结果的同时, 采购人或者采购代理机构向成交人发出成交通知书, 成交通知书将作为进行合同磋商和签订合同的依据。

5.9 履约保证金(不要求)

6. 授予合同

6.1 采购人自成交通知书发出之日起 2 个工作日内, 按照竞争性磋商文件和成交人响应文件的规定, 与成交人签订书面合同。所签订的合同不得对竞争性磋商文件确定的事项和成交人响应文件作实质性修改。采购人因不可抗力原因迟延签订合同的, 应当自不可抗力事由消除之日起 7 日内完成合同签订事宜。

6.2 竞争性磋商文件、成交人的响应文件和澄清文件等, 均应作为签约的合同文本的基础。

6.3 政府采购合同包括采购人与成交人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

6.4 如成交人不按本章第 6.1 项约定签订合同，采购人将报请取消其成交决定。采购人可按照磋商小组推荐的成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交人或者重新采购。

7. 询问、质疑和投诉

7.1 供应商或有关当事人对磋商过程、成交结果有异议的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

7.2 采购人或者采购代理机构应当在三个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复。

7.3 供应商认为竞争性磋商文件、采购过程使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑。

7.4 供应商认为成交结果使自己的权益受到损害的，可以在成交结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑，接收质疑函联系部门、电话及地址详见竞争性磋商公告。在法定质疑期内供应商针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。

7.5 采购人或者采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

7.6 质疑供应商对采购人、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，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

7.7 供应商质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

8. 政府采购政策：详见供应商须知前附表。

9. 需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

附件 1:

统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量	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	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
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	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	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	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 12000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
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等，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 评审办法

评审办法前附表

条款		评审因素	评审标准
2.1.1	形式性 评审	报价函及报价函 附录签署、盖 章	按磋商文件要求签署、盖章的
		供应商名称	与营业执照或其他证明材料一致
		报价唯一	只能有一个有效报价
2.1.2	资格评 审标准	资格承诺声明函	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定
		资质认定要求	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定
		落实政府采购政策 满足的资格要求	提供有效的《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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。
		信用记录	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定 以采购人或采购代理机构查询为准
		其他要求	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定
2.1.3	响应性 评审标 准	响应承诺函	按照竞争性磋商文件的规定提交响应承诺函
		磋商报价	报价未超过竞争性磋商文件中规定的预算金额或者最高限价
		响应内容	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.3.1 项规定
		服务期限	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.3.3 项规定
		服务地点	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.3.4 项规定
		质量要求	符合第二章“供应商须知前附表”第 1.3.5 项规定
		磋商有效期	符合第二章“供应商须知前附表”第 3.3.1 项规定
		其他实质性要求	不存在磋商文件中规定的其他实质性无效响应的情况

详细磋商		1. 磋商小组根据本章第3.2款内容集中与单一供应商分别进行磋商，磋商结束后，要求其在规定时间内提交最后报价。 2. 供应商对所参加磋商项目根据市场行情自主报价，分二次报价（情况特殊，经磋商小组根据磋商现场情况，可以要求供应商适当进行多轮报价），一次报价须按照磋商文件的报价格式填报，第二次报价在磋商中填报（注：1、磋商小组认为供应商的最终报价明显低于其他通过初步审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审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；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当认定其响应文件无效。2、在规定时间内未进行最终报价且没有收到供应商放弃函（任意形式）的，采用其上一轮报价进行报价分计算）。 3. 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价按照本章第2.2款内容进行详细性评审。	
条款号		条款内容	编列内容
2.2.1		分值构成 (总分100分)	报价得分：20分 技术部分：25分 商务部分：55分
条款号		评分因素	评分标准
2.2.2 (1)	报价得分 (20分)	磋商报价 (20分)	价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且评审报价最低的为评审基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 最后磋商报价得分=(评审基准价 / 评审报价) × 20 (1) 有效供应商：实质上响应且满足竞争性磋商文件技术要求并通过资格性、符合性审查的所有供应商。 (2) 有效磋商报价：①不高于最高限价；②供应商的磋商报价明显低于其他磋商报价时，该供应商需做出书面说明和提供相关的证明材料，不能合理说明情况或相关证明材料不被磋商小组接受的按无效响应处理。 (3) 本项目专门面向中小企业采购，不再执行价格评审优

			惠的扶持政策。
2.2.2 (2)	技术部分 (25分)	质量控制方案及措施 (3分)	提供完善的抽样检验质量控制方案及措施： (1) 抽样检验质量控制体系完善，并制定详细可行的质量控制措施的，重点突出、切实可行，得 3 分； (2) 抽样检验基本建立质量控制体系，提供了质量控制措施的，基本能满足服务要求的，得 2 分； (3) 抽样检验质量控制体系不完善，质量控制措施不全的，得 1 分； (4) 未提供的不得分。
		技术服务工作方法和管理制度方案 (6分)	供应商提供合理的技术服务工作方法和管理制度方案，至少应明确①成立专门项目组；②抽样实施管理细则；③检验实施细则；④结果专报机制；⑤客户回访；⑥档案管理机制；⑦应急处置机制等。 (1) 工作方法和管理制度方案齐全，内容明确，得 6 分； (2) 工作方法和管理制度方案齐全，但内容不明确，管理制度未与项目相适宜的得 4 分； (3) 工作方法和管理制度方案需明确事项不齐全，各项管理规章制度不健全，得 2 分； (4) 未提供不得分。
		样品运送及样品交接要求 (5分)	供应商样品运送及样品交接要求：供应商应提供机构位置，样品运送及样品交接方案，样品运送方案中须包含采用的交通工具、路程、时间。供应商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，且供应商在相关区域抽取样品后，能够在 1 小时以内送达实验室得 5 分；2 小时送达实验室得 3 分；3 小时送达实验室得 1 分。未提供或送达超时限的不得分。
		服务工作流程	(1) 供应商服务工作流程设置合理、分工明确且具体，每个工作流程有细致说明及相关责任人员的得 6 分；

		(6 分)	(2) 供应商服务工作流程设置合理、分工明确不具体，每个工作流程有说明及相关责任人员的得 4 分； (3) 供应商有服务工作流程设置，分工仅有基本描述，不明确。有工作流程但未涉及相关责任人员的得 2 分； (4) 未提供不得分。
		安全突发事件 (5 分)	(1) 供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员 1 小时内到达事件发生地，采集样品 1.5 小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及详细方案，应急预案措施及详细方案内容详尽全面，方案思路清晰、重点突出的得 5 分； (2) 供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员 1.5 小时内到达事件发生地，采集样品 2 小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及方案，预案措施及详细方案内容全面的得 3 分； (3) 供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员 2 小时内到达事件发生地，采集样品 2.5 小时内送达食品检测实验室。有应急预案措施及方案，但应急预案措施及方案内容不全，得 1 分； (4) 未提供不得分。
		设备配备 情况 (12 分)	供应商具备相关的检测设备：HPLC(液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、AAS(原子吸收光谱仪)、离子色谱仪、紫外分光光度仪、微波消解仪、GC/M S(气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS(液相色谱/质谱联用仪)、ICP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)。以上设备全部具备得 12 分，每缺少 1 种设备扣 2 分，扣完为止。 注：响应文件中附以上检测设备的设备名称、实物照片、品牌型号、功能、购进票据或发票、仪器检定证书材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。
		抽样车辆	(1) 供应商具有与承担任务相适应的专职抽检车辆，抽样车辆 6 台以上，得 6 分；抽样车辆 5 台，得 4 分；抽样车辆

2.2.2 (3)	商务部分 (55分)	配备情况 (9分)	4台,得1分;抽样车辆少于3台,不得分。 注:响应文件中附样车辆的行车证扫描件及购车发票或租车合同的扫描件,发票抬头应为供应商,否则不得分。
			(2) 供应商具备满足速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱四台及以上得3分,车载冰箱三台及以上得2分,二台及以下不得分; 注:响应文件中附冷藏储存设备的购进票据扫描件(发票抬头应为供应商)、实物照片的扫描件,否则不得分。
		供应商抽样和检验 监测能力(7分)	(1) 供应商具备与承担任务相适应的抽样设备,包括安卓系统、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3套以上,得4分;2套得3分;1套得1分;不提供不得分。 注:提供抽样设备购买的原始发票扫描件,发票抬头应为供应商,以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。
			(2) 供应商具备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),3套以上,得3分;2套得2分;1套得1分;不提供不得分。 注:提供抽样设备购买的原始发票,发票抬头应为供应商,以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。
		业绩 (4分)	供应商能够提供2022年1月1日以来(以合同签订时间为准)承担过同类或类似食品或食用农产品安全抽检服务业绩的,每有一份业绩得1分,最多得4分。 注:响应文件中附业绩中标通知书及合同扫描件,否则不得分,同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算。
		实验室场地 (8分)	(1) 供应商有满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地。实验室面积大于2000平方米的得1分,超过面积每200平方米加1分,最高加4分;本项最高得5分。 注:响应文件中附公司详细地址、场地所有权证明或租赁合同,否则不得分。
			(2) 供应商具有足够的样品存储,冷库体积在200m³(含本数)以上得3分,100(含本数)-200m³(不含本数)得1

			分，100m ³ （不含本数）以下不得分； 注：响应文件中附冷库所有权或冷库租赁合同等相关证明材料扫描件， 否则不得分。
		人员情况 (8 分)	供应商拟投入专业检测队伍人员具备与检验工作相匹配的技术职称：每提供一名相关专业高级职称，得 2 分；队伍中每提供一名相关专业中级职称，得 1 分，累计最高得 8 分。 （响应文件中附人员身份证、职称证书原件的扫描件， 否则不得分。）
		服务承诺 (7 分)	（1）供应商承诺为采购人提供抽检技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等全方位服务的得 3 分，未承诺或承诺缺项的不得分。 （2）供应商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制度化、规范化、常态化的得 2 分，未承诺或承诺缺项的不得分。 （3）供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制的得 2 分，未承诺的不得分。

成交候选人推荐原则：

供应商可同时报两个标包， 但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包排名均为 第一时， 则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。

1. 评审办法

本次竞争性磋商采用综合评分法评审，磋商小组对满足竞争性磋商文件实质性要求且最终确定采购需求和在规定时间内提交最后报价的响应文件，且按照评审因素的量化指标评审综合得分由高到低顺序推荐为成交候选人的评审方法。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 形式评审标准：见评审办法前附表。

2.1.2 资格评审标准：见评审办法前附表。

2.1.3 响应性评审标准：见评审办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

- (1) 报价得分：见评审办法前附表；
- (2) 技术部分：见评审办法前附表；
- (3) 商务部分：见评审办法前附表；

2.2.2 评分标准

- (1) 报价得分标准：见评审办法前附表；
- (2) 技术部分标准：见评审办法前附表；
- (3) 商务部分标准：见评审办法前附表；

3. 评审程序

3.1 初步评审

3.1.1 磋商小组依据本章评审办法前附表规定的标准，对供应商的响应文件进行初步评审，以确定其是否满足竞争性磋商文件的实质性要求，有一项不符合评审标准的，磋商小组应当认定其响应文件无效。

3.1.2 磋商报价有算术错误及其他错误的，磋商小组按以下原则要求供应商对磋商报价进行修正：

- (1) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (2) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以最后报价的总价为准，并修改单价；
- (3) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；
- (4) 同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字，供应商不确认的，其响应文件无效。

3.1.3 如发现下列情况之一的，其响应做废标处理：

- (1) 响应文件制作机器码一致的；
- (2) 供应商的报价超过了磋商文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (3) 未通过初步评审的。

3.2 详细磋商

3.2.1 磋商小组集中与单一供应商分别进行磋商。磋商顺序按照交易平台默认顺序进行，在磋商中，磋商双方可以就磋商项目所涉及的价格、技术、服务、合同条款及格式条

款等进行实质性磋商，但磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的商业秘密、技术资料、价格和其他信息。

3.2.2 在磋商过程中，磋商小组可以根据竞争性磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同条款及格式条款，但不得变动竞争性磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

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

3.2.4 竞争性磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

3.2.5 竞争性磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家（政府购买服务项目及市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目可以为 2-3 家）。

3.2.6 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分【注：最后报价明显低于其他通过初步审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审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；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当认定其响应文件无效】。

3.2.7 情况特殊，经磋商小组根据磋商现场情况，可以要求供应商适当进行多轮报价。

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

3.3 详细评审

3.3.1 磋商小组按本章评审方法规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合得分。

- (1) 按本章第2.2.2（1）目规定的评审因素和分值对报价得分计算出得分A；
- (2) 按本章第2.2.2（2）目规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分B；
- (3) 按本章第2.2.2（3）目规定的评审因素和分值对商务部分计算出得分C。

3.3.2 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”。

3.3.3 供应商得分=A+B+C。

3.3.4 磋商小组认为供应商的最后报价明显低于其他通过初步审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审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；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当认定其响应文件无效。

3.4 响应文件的澄清

3.4.1 在评审过程中，磋商小组可以书面形式要求供应商对响应文件中含义不明确、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，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.4.2 澄清、说明或补正不得超出响应文件的范围且不得改变响应文件的实质性内容，并构成响应文件的组成部分。

3.4.3 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足磋商小组的要求。

3.5 评审结果

3.5.1 除采购人授权直接确定成交人外，按照各评审专家评审综合得分的算术平均值由高到低 顺序推荐3名成交候选供应商（政府购买服务项目及市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目可以为2-3名），评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的并列。

3.5.2 磋商小组完成评审后，应当向采购人提交书面评审报告和成交候选人名单并编写评审报告。

(仅作参考, 以最终签订合同为准)

甲方：郑州经济技术开发区市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：_____（以下简称乙方）

经过竞争性磋商采购，甲方将乙方作为郑州经济技术开发区市场监督管理局 2025 年度食品安全抽检项目的定点委托检测机构。依照《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》《政府采购非招标采购方式管理办法》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议：

1. 项目名称: 郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目

2. 项目编号: _____

3. 食品抽检种类、项目和批次：以每个抽检周期实际安排为准

3. 抽检经费：按照完成的批次和协议价格核算

4. 服务期限：自签订合同之日起至2025年食品安全抽检服务全部完成后。

5. 质量要求: 符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求。

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担 2025 年郑州经济技术开发区食品安全抽检工作。

2. 按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。食品的检测周期不得超过20个工作日，应急抽检（快检）周期不得超过10个工作日。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，并不得泄露抽检数据。

6. 抽检工作结束后按照国家食品安全抽样检验相关规定及时报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存一个月，有特殊需求的，按甲方要求执行。最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期。

三、甲方的权利和义务

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

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

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

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

9. 乙方如不及时报送抽检结果，甲方有权终止与乙方的检测服务委托协议。

四、乙方的权利和义务

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

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限上报。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

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

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。
7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。
8. 有义务保守检测工作的相关秘密。
9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。
10. 有权向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。
11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

五、履约验收

甲方按照合同规定的技术、服务等要求组织对乙方履约验收，并出具验收书。验收书应当包括每一项技术、服务等要求的履约情况。验收中发现乙方未按合同约定的时间、地点或方式履约，提供的货物或工程的数量、质量、性能、功能达不到合同约定的，或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定的，验收人员应在验收报告中注明违约情形和事项，并及时通知财政部门，财政部门将依法处理。

六、有关费用

食品抽检工作中产生的采样费及其他合理费用，在经甲乙双方结算核对后，均由乙方支付。乙方在完成本标包的所有抽检任务并经甲方验收合格后，乙方根据双方的结算金额向甲方开具合法的票据，甲方按约定进行结算。

七、违约责任及处理

甲乙双方应严格遵守国家法律法规、相关技术规范及本协议各项约定，任何一方违反上述规定，均应承担相应的违约责任。具体约定如下：

1. 若乙方未按协议约定的抽检范围、频次、方法或时间启动抽检（非因甲方原因或不可抗力导致），每逾期一日，应向甲方支付协议总金额 0.1% 的违约金；

逾期超过 10 日或抽检工作存在重大程序瑕疵（如抽样过程不符合规范、检测方法错误等），甲方有权解除本协议，乙方应退还甲方已支付的全部费用，并赔偿甲方因此产生的直接损失（如另行委托检测机构的费用差额）。

2. 对于合格检测结果，若乙方未在协议约定时限内报送，每逾期一日，支付协议总金额 0.05% 的违约金；

对于不合格检测结果，若未按协议约定的紧急时限报送（如 24 小时内），每逾期 1 小时，支付协议总金额 0.02% 的违约金（不足 1 小时按 1 小时计算），同时甲方有权追究乙方因延误导致的扩大损失（如不合格食品持续流通的处置成本）。

3. 本条款约定的违约金总额累计不超过协议总金额的 30%，若实际损失超过违约金，违约方应补足差额。

4. 因不可抗力（如自然灾害、重大疫情导致实验室停摆）导致的违约，双方可协商顺延履行期限或减免责任，但应在不可抗力发生后 24 小时内书面通知对方并提供证明。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式____份，甲乙双方各执____份。

甲方：（盖章）

乙方：（盖章）

负责人签字：

负责人签字：

联系人：

联系人：

联系电话：

联系电话：

年 月 日

年 月 日

第五章 采购需求

一、项目概况

2025年度食品安全抽检包含食用农产品抽检、餐饮抽检、小作坊抽检、校园及周边抽检、节假日抽检、应急抽检等各类专项抽检项目，本次食品安全专项抽检监测任务共1000批次，涉及粮食加工品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、茶叶及相关制品、酒类、糕点、餐饮食品、食用油、油脂及其制品等37个食品大类。

二、本项目应按如下要求进行：

1. 供应商按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担 2025 年郑州经开区食品药品监督管理局食品安全抽检工作。

2. 各供应商应严格按照采购人提供的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。

3. 各供应商应严格按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经采购人同意，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。

4. 各供应商应严格遵守抽检工作纪律，根据采购人认可的抽检计划采集样品，在组织抽样检测过程中，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据。

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，供应商应在第一时间报告采购人，并不得泄露抽检数据。

6. 本标包抽检工作结束后按照国家食品安全抽样检验相关规定及时报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。

7. 各供应商应统一数据利用，正确登录使用“国家食品安全抽样检验信息系统”，确保上报抽检信息准确完整、及时规范。

8. 各供应商应规范抽检流程，在每次抽检前向我局报送实施方案，在方案中要全面落实“双随机”要求，随机确定抽样人员、随机确定抽检对象。

9. 各供应商要组织培训抽检人员，使其熟练运用食品安全抽检信息系统平台，掌握技术标准及相关要求，确保检验过程科学规范。同时加强对信息系统账号密码的管理，防止出现数据丢失、数据泄露、篡改数据现象。

10. 根据抽检工作具体要求的变动和进展情况，必要时可对抽检计划进行适当调整和补充。

注：本项目各包抽检监测计划后附。

附件：2025年郑州经济技术开发区市场监督管理局食品安全抽检监测计划表

A包：共500批次，其中你点我检专项100批次，食用农产品专项150批次，社会餐饮（含网络餐饮）50批次，应急200批次；

A包-你点我检专项

食品大类 （一级）	食品亚类（二 级）	食品品种（三 级）	食品细类 （四级）	检验项目	批次
食用农产品	畜禽肉及副产 品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙 醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯 丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	4
			牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺 沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/ 金霉素/四环素（组合含量）	4
			羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类 （总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5
		禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、 诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝 唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	3
			鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西 环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
			其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
		畜副产品	猪肝	镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩 诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪	1
			猪肾	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	1
			羊肾	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
			其他畜副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
		禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	1
			其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪	1
	蔬菜	豆芽	豆芽	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)	1
		鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	1
		鳞茎类蔬菜	韭菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			葱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
		芸薹属类蔬菜	菜薹	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	1
		叶菜类蔬菜	大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、	2
			芹菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1

食品大类 （一级）	食品亚类（二 级）	食品品种（三 级）	食品细类 （四级）	检验项目	批次
			油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
		茄果类蔬菜	茄子	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺 磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			辣椒	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、 呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			甜椒	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐 果	1
			瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻 虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
		豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳 磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫 嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			菜豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			食荚豌豆	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧 乐果、乙酰甲胺磷	1
		根茎类和薯芋 类蔬菜	山药	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	2
			萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	1
			胡萝卜	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
			姜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	2
			马铃薯	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	1
			甘薯	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷	1
			芋	铅(以 Pb 计)、镉(以氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯)	2
	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	3
			淡水虾	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	2
			淡水蟹	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	1
		海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	1
			海水虾	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	1
			海水蟹	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	1
		贝类	贝类	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	2

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
		其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	1
	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	2
			梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	1
		核果类水果	油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	1
		柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	1
			柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威	1
			柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	1
			橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	1
		浆果和其他小型水果	葡萄	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、氯吡脒、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	1
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	1
			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	1
		热带和亚热带水果	香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑磷、氟唑菌酰胺	1
			芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	1
			火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	1

食品大类 (一级)	食品亚类（二 级）	食品品种（三 级）	食品细类 (四级)	检验项目	批次
			荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡啶醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	1
			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	1
			龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	1
		瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	1
			甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5
			其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	5
	豆类	豆类	豆类	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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	2
			生干籽类 （重点品 种：花生）	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、噻虫 嗪、噻虫胺	2
合计					100

A包-食用农产品专项

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、唑乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	6
			牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
			羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	6
		禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	5
			鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	3
			其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
		畜副产品	猪肝	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪	2
			猪肾	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	2
			羊肾	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪	1
			其他畜副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
		禽副产品	鸡肝	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	2

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
	蔬菜		其他禽副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪	4
		豆芽	豆芽	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)	2
		鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	2
		鳞茎类蔬菜	韭菜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			葱	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
		芸薹属类蔬菜	菜薹	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	2
		叶菜类蔬菜	大白菜	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、	3
			芹菜	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	2

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
		茄果类蔬菜	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			甜椒	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	2
		瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
		豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			菜豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			食荚豌豆	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	2
			萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	2
			胡萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺	2
			姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	2

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
			马铃薯	铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	3
			甘薯	铅 (以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷	2
			芋	铅 (以 Pb 计)、镉 (以氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯)	2
	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	3
			淡水虾	镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	2
			淡水蟹	镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	1
		海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	1
			海水虾	挥发性盐基氮、镉 (以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)、磺胺类 (总量)、诺氟沙星	1
			海水蟹	镉 (以 Cd 计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	1
		贝类	贝类	镉 (以 Cd 计)、无机砷 (以 As 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 (总量)	2
		其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	镉 (以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 (以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类 (总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	2
			梨	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷	2
		核果类水果	油桃	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	1
		柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	2
			柚	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威	2
			柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
			橙	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	2
		浆果和其他小型水果	葡萄	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、氯吡脒、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果	1
			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	1
		热带和亚热带水果	香蕉	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑磷、氟唑菌酰胺	3
			芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	2
			火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪	2
			荔枝	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脒、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	1

食品大类 (一级)	食品亚类（二 级）	食品品种（三 级）	食品细类 (四级)	检验项目	批次
			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒	1
			番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	1
			龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	1
		瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	2
			甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	5
			其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素	5
	豆类	豆类	豆类	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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、吡虫啉	2
			生干籽类 （重点品 种：花生）	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、噻虫 嗪、噻虫胺	2
合计					150

A包-社会餐饮（含网络餐饮）

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
粮食加工 品	其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	1
食用油、 油脂及其 制品	食用植物油）	食用植物油	大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
	食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘	1
调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
	食醋	食醋	食醋	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	1
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	1
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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
	味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
	食盐	食用盐	普通食用盐	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
	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
			豆干、豆腐、豆皮等	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	1
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）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
			包子（自制）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
			油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
			凉皮（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬（以Cr计）	1
			熏烧烤肉类（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	1
	复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	3
			复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	3
	焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al计）	1
	食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	极性组分、酸价（KOH）	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
	饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1
			牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1
			羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1
		禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1
		畜副产品	羊肾	镉（以Cd计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪	1
蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、总汞（以Hg计）	1
		鳞茎类蔬菜	葱	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			韭菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
		叶菜类蔬菜	菠菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
			大白菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			芹菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
		茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
蔬菜	蔬菜	瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	1
		豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	1
			萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	1
			山药	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	1

食品大类 (一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	1
			淡水虾	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	1
			淡水蟹	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物	1
食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	1
合计					50

A包-应急200批次

B包：共500批次，其中企事业食堂专项150批次，校园及周边、集中配餐食品安全专项200批次，肉类专项30批次，农村食品安全专项30批次，节假日专项70批次，重点问题食用农产品20批次。

B包-企事业食堂专项

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
粮食加工品	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	3
	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	3
	其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	3
食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1
			花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
			大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
			食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	1
调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	2
	食醋	食醋	食醋	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	2

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
	食盐	食用盐	普通食用盐	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）	2
	味精	味精	味精	谷氨酸钠	2
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	1
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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
蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群	1
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	2
豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群	1
		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、铅（以Pb计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以Al计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
			豆干、豆腐、豆皮等	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干	2

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
				样品，以A1计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
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）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	4
			包子（自制）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	4
			油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以A1计）	1
	调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1
	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以A1计）	1
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	20
	食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	极性组分、酸价（KOH）	2
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5
			牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
			羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
		禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5
			鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
	蔬菜	豆芽	豆芽	铅（以Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO ₂ 计）、总汞（以Hg计）	4
		鳞茎类蔬菜	韭菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			葱	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	5
		鲜食用菌	鲜食用菌	镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
		茄果类蔬菜	茄子	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			甜椒	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	1
		根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	3
			甘薯	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷	3

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
			胡萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、	3
			姜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
			萝卜	铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果	3
			山药	铅（以Pb计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	3
		叶菜类蔬菜	菠菜	镉（以Cd计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺	2
			大白菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			芹菜	镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
		豆类蔬菜	菜豆	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3

食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	2
			淡水虾	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星	1
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	10
合计					150

B包-校园及周边、集中配餐食品安全专项

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
粮食加工品	大米	大米	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	3
	小麦粉	小麦粉	小麦粉	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B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	3
	其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1
食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
			大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	4
			食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	4
调味品	调味料酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	3
	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌	3
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	2
			其他固体调味料	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	2

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
		半固体调味料	其他半固体调味料	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	2
		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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
	味精	味精	味精	谷氨酸钠	2
	食盐	食用盐	普通食用盐	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)	3
淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	2
		淀粉制品	粉丝粉条	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	2
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)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	4
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	50
			复用餐具(集中清洗消毒服务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	5
	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计)	4
	饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	2

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
	食用油、油脂及其制品 (自制)	食用油、油脂及其制品 (自制)	煎炸过程用油	极性组分、酸价(KOH)	2
食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	6
			牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
		禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	6
	蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	5
		鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
		鳞茎类蔬菜	葱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			韭菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
		茄果类蔬菜	茄子	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			辣椒	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
		瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、啉虫脒、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	3

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
			山药	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	2
			马铃薯	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷	5
			胡萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、	4
		叶菜类蔬菜	芹菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
		豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
		水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	1
			淡水虾	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	1
食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	10
饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	2
		蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
		碳酸饮料 (汽水)	碳酸饮料(汽水)	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	4
		固体饮料	固体饮料	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	水分、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	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	3
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	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	4
糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	3
合计					200

B包-肉类专项（流通环节）

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	批次
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、唑乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素	1
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	1
		羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
		鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	1
		其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	2
	合计				9

B包-肉类专项（餐饮环节）

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	批次
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素	2
			牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
			羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
			其他畜肉	（驴肉）	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	2
		禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	2
2	餐饮食品	肉制品 （自制）	熟肉制品 （自制）	熏烧烤肉类（自制）	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	2
合计						12

B包-肉类专项（生产环节）

序号	辖区	企业名称	生产地址	样品名称	检验项目	批次
1	京航	郑州双汇食品有限公司	郑州经济技术开发区航海东路1897号	腌腊肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	1
2		河南省君有福食品有限公司	郑州经济技术开发区航海东路北、第二十五大街联东U谷36号楼4-2号	酱卤肉制品	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
3		河南玖之香食品有限公司	郑州经济技术开发区航海路第二十五大姐交汇处联东U谷一期东区6号楼2层6-1-2	其他粮食加工品、预制调理肉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
4	九龙	河南东茂餐饮管理有限公司	郑州经济技术开发区祥瑞街100号1#厂房东1-2号	速冻调理肉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
5		河南鑫盛辉食品有限公司	郑州经济技术开发区南三环与宇龙街东北角003号	热加工熟肉制品	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1

序号	辖区	企业名称	生产地址	样品名称	检验项目	批次
6	前程	河南丹尼斯百货有限公司礼通一街分公司	郑州经济技术开发区经开第十四大街礼通一街	热加工熟肉制品	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
7		河南海恒鲜食品科技有限公司	郑州经济技术开发区经开第十四大街礼通一街	预制调理肉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
8	祥云	河南驰源食品有限公司	郑州经济技术开发区祥云办事处席庄村四港联动大道166号	速冻调理肉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
9	潮河	郑州经济技术开发区虎记牛肉店	潮河办事处弓马庄村安置区19排16号	卤制牛肉	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
合计						9

B包-农村食品安全专项

食品大类 (一级)	食品亚类(二 级)	食品品种(三 级)	食品细类(四级)	检验项目	批次
食用油、 油脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	1
			菜籽油	酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	1
			大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	1
			食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	1
调味品	酱油	酱油	酱油	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	1
	食醋	食醋	食醋	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数	1
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	1
	味精	味精	味精	谷氨酸钠	1
饮料	饮料	果蔬汁类及其 饮料	果蔬汁类及其饮料	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
		蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
		碳酸饮料(汽 水)	碳酸饮料(汽水)	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
		茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数	1
		固体饮料	固体饮料	蛋白质、乳酸菌数、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
			灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅(以Pb计)、丙二醇、商业无菌	1

食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	检验项目	批次
			发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	1
			调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
		乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	1
糕点	糕点	面包	面包	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）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
糕点	糕点	糕点	糕点	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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜	4
	发酵酒	啤酒	啤酒	酒精度、甲醛	2
		葡萄酒	葡萄酒	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）	1
		果酒	果酒	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	1
	其他酒	配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	1
合计					30

B包-节假日专项（经营主体、小作坊）

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	批次数
食用油、 油脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
			玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
			橄榄油、油橄榄 果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非 速冻）	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1
		腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	1
	熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
		油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
		熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
		熏煮香肠火腿制 品	熏煮香肠火腿制 品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
			灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌	1
			高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇	1

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	批次数
			发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌	1
			调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
		乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	1
		其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
			稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	1
饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
		果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
		蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
		碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
		茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	1
		固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1

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	批次数
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	1
		调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
		其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1
冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
			速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
	速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
		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	1
薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

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	批次数
糖果制品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	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
茶叶及相 关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌 龙茶、黄茶、白 茶、黑茶、花 茶、袋泡茶、紧 压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1
	含茶制品和 代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他 含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母	1
		代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌	1
酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原 酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	1
		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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	1
		果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红	1
	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用 酒精为酒基的配 制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	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、安赛蜜	1

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	批次数
水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
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	1
食糖	食糖	食糖	红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	1
水产制品	水产制品	干制水产品	预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1
		生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
糕点	糕点	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
		粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	1

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	批次数
		糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	2
保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	3
特殊膳食 食品	婴幼儿辅助 食品	婴幼儿谷类辅助 食品	婴幼儿谷物辅助 食品、婴幼儿高 蛋白谷物辅助食 品、婴幼儿生制 类谷物辅助食 品、婴幼儿饼干 或其他婴幼儿谷 物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1
		婴幼儿罐装辅助 食品	泥（糊）状罐装 食品、颗粒状罐 装食品、汁类罐 装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以NaNO ₃ 计）、商业无菌、霉菌	1
合计						66

B包-小作坊

序号	辖区	企业名称	生产地址	样品名称	检验项目	批次
1	潮河	郑州经济技术开发区众人想食品商行	郑州经济技术开发区潮河办事处第十九大街东、经南七路北竹林松大院内A栋3楼	淀粉制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
2	九龙	郑州经济技术开发区谷粒部落手工坊	郑州经济技术开发区九龙办事处九龙工业园区工业大道3间门面房	糕点	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
3		郑州经济技术开发区谷润丰餐饮坊	郑州经济技术开发区九龙办事处弘鑫智能产业园3号楼3楼	糕点	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
4	黄店	中牟县黄店镇马庄村付琴加工店	中牟县黄店镇马庄村	小麦粉	镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
合计						4

B包-重点问题食用农产品

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	批次数
水产品	淡水产品	淡水鱼 (黄鳝、泥鳅、大口黑鲈、鳊鱼、鲫鱼、乌鳢)	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	这六个品种各抽检1批次共计6批次。
	其他水产品	其他水产品 (重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	1
水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	1
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	1
		荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	1(机动)
蔬菜	豆类蔬菜	豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、	2
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啉虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷	2

食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	必检项目	可选项目	批次数
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、六六六、克百威、铅（以 Pb 计）、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	2
	根茎类和薯芋类蔬	姜	噻虫胺、铅（以 Pb 计）、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氯唑	2
合计					20

第六章 磋商响应文件格式

郑州经济技术开发区市场监督管理局2025年度食品安全抽检项目
____包

响应文件

项目编号：

（封面）

供 应 商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期： 年 月 日

响应文件目录

- 一、报价函及报价函附录
- 二、法定代表人身份证明
- 三、法定代表人授权委托书
- 四、响应承诺函
- 五、供应商资格证明文件
- 六、技术服务方案
- 七、商务部分
- 八、服务承诺
- 九、反商业贿赂承诺书
- 十、其他资料

一、报价函及报价函附录

（一）报价函

致：（采购人或采购代理机构名称）

1. 我方已仔细研究了_____（项目名称）____包采购项目竞争性磋商文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____（小写：¥_____元）的磋商报价，服务期限_____，按合同约定完成全部工作。

2. 如果我方成交，我方将按竞争性磋商文件的规定签订并严格履行合同中的责任和义务，在签订合同时不向你方提出附加条件，按照竞争性磋商文件要求提交履约保证金，在合同约定的期限内完成合同规定的全部内容。

3. 我方已详细审查全部竞争性磋商文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4. 磋商有效期为提交首次响应文件的截止之日起 60 日历天。

5. 我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第二章“供应商须知”第 1.4.3、1.4.4 项规定的任何一种情形。

6. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其磋商有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的响应。

7. 我方承诺，如果我方成交，在收到成交通知书时，保证按照竞争性磋商文件约定的代理费的收费标准，足额、准时交纳代理服务费。

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

地 址：_____

电 话：_____

邮政编码：_____

项目联系人电话（手机号）：_____

邮 箱：_____

_____年_____月_____日

（二）报价函附录（第一轮报价）

项目名称	
标包	
供应商名称	
响应内容	A包：共500批次，其中你点我检专项100批次，食用农产品专项150批次，社会餐饮（含网络餐饮）50批次，应急200批次； B包：共500批次，其中企事业食堂专项150批次，校园及周边、集中配餐食品安全专项200批次，肉类专项30批次，农村食品安全专项30批次，节假日专项70批次，重点问题食用农产品20批次。 注：按标包填写，未参与的标包内容各供应商自行删除即可。
磋商报价	大写：_____ 小写：¥_____元 （供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的磋商报价为成交价）
服务期限	
服务地点	
质量要求	
磋商有效期	提交首次响应文件的截止之日起 <u>60</u> 日历天
其他实质性要求	不存在磋商文件中规定的其他实质性无效响应的情况
其他声明	

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

(三) 服务内容响应表

项目名称:

序号	服务名称	磋商文件抽检要求		偏离情况	备注
		磋商文件	响应文件		
1	服务要求1				
2	服务要求2				
					
					
					

注:1. 此表格可根据实际情况自行修改。

2. 响应文件《服务内容响应表》应对“第五章 采购需求”所列“本项目应按如下要求进行”逐条响应。明确列明响应内容。

3. 偏离情况为“正偏离或符合或负偏离”。本次采购项目偏离范围只允许正偏离。如供应商偏离情况为“负偏离”，则视为本项指标不满足采购需求，按无效标处理。

4、如以上表格未填写，则视为供应商完全满足采购需求及磋商文件要求。

供应商: _____ (盖章)

法定代表人或其委托代理人: _____ (签字或盖章)

_____年_____月_____日

（四）商务条款偏差一览表

项目名称：

条款号	项 目	招标要求	投标响应	是否偏离	备注
1	服务期限				
2	服务地点				
3	质量要求				
4	付款方式				
5	投标有效期				
6	...				
7					
8					
...					

注明：供应商必须如实填写本表，否则可能导致投标无效。

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

二、法定代表人身份证明

供应商名称：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件或扫描件。

供应商：_____（盖章）

_____年_____月_____日

三、法定代表人授权委托书

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

委托期限：同磋商有效期。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证复印件或扫描件及委托代理人身份证复印件或扫描件

供应商：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号：_____

委托代理人：_____（签字或盖章）

身份证号：_____

_____年_____月_____日

四、响应承诺函

_____（采购人或采购代理机构）：

我公司作为本次采购项目的供应商，根据竞争性磋商文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条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竞争性磋商文件中规定的实质性要求，如对竞争性磋商文件有异议，已经在响应截止时间届满前依法进行维权救济，不存在竞争性磋商文件有异议的同时又参加下响应以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

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

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

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

六、供应商参加本次政府采购活动要求在近三年内供应商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。

八、响应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。

九、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

（一）投标有效期内撤销响应文件的；

（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竞争性磋商文件的规定与采购人签订合同；

（四）由于中标人的原因未能按照竞争性磋商文件的规定交纳履约保证金；

（五）在响应文件中提供虚假材料谋取中标；

（六）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

（七）将成交项目转让给他人，或者在响应文件中未说明，且未经采购人同意，将成交项目分包给他人的；

（八）拒绝履行合同义务；

（九）在履约过程中未按竞争性磋商文件、响应文件、生效的政府采购合同等约定，提供货物、工程和服务；

（十）投标有效期内，供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为。

（十一）存在其他违法违规行为。

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

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

供应商：_____（盖章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

五、供应商资格证明文件

（一）资格承诺声明函

致郑州经济技术开发区市场监督管理局及郑州市公共资源交易中心：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

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

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

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

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权代表（签名或盖章）：

日期： 年 月 日

注：1. 投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

2. 投标人的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

（二）落实政府采购政策满足的资格要求

本项目为专门面向中小微型企业采购项目，供应商如未提供有效的《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，响应文件按无效响应处理。

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：服务全部为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（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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

2、供应商属于中小微企业的填写，不属于的无需填写此项内容，不必签章，空白或删除均可。

3、成交供应商为中型、小型、微型企业的，随成交公告同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

残疾人福利性单位声明函（如有）

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。

单位名称（盖章）：

日 期：

提醒：1、如果供应商不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。）

2、供应商属于残疾人福利性单位的填写，不属于的无需填写此项内容，不必签章，空白或删除均可。

3、成交供应商为残疾人福利性单位的，随成交公告同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

监狱企业证明文件（如有）

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。

说明：供应商属于监狱企业的附相关证明文件，不属于的无需填写此项内容，不必签章，空白或删除均可。

（三）能证明供应商资格的其他资料

1. 供应商有效的营业执照或其他证明材料；
2. 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）及其资质认定的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；
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 号的规定，对列入“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”、“政府采购严重违法失信行为记录名单”及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与本项目政府采购活动。采购人或采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国执行信息公开网”网站（zxgk.court.gov.cn/shixin/）或“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，信用信息查询记录及相关证据与其他采购文件一并保存。查询时间：本项目响应文件递交截止时间后，采购代理机构将信用信息查询记录以网页打印稿（截图打印）形式与其他采购文件一并保存；
4. 供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位，不得同时参与该项目；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供应商不为同一人或者存在直接控股、管理关系的承诺书）。

六、技术服务方案

根据竞争性磋商文件第三章 评审办法“技术部分”规定的评审内容提供，格式自拟

七、商务部分

（一）设备配备情况

（二）抽样车辆配备情况

（三）供应商抽样和检验监测能力

(四) 企业业绩

序号	项目名称	实施时间	实施单位

注：1、近年指 2022 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）；

2、表后应附对应项目的中标通知书及合同扫描件，扫描件必须清晰可见。

（五）实验室场地配备情况

(六) 项目人员配备情况

序号	姓名	职务	职称	学历	专业	从事食品 检测时间	养老保险 缴纳情况	备注

注：根据磋商文件要求后附项目人员身份证、职称证扫描件等证明材料。

八、服务承诺

格式自拟

九、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____（采购项目名称）采购活动中，我公司保证做到：

1. 公平竞争参加本次采购活动。

2. 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。

3. 若出现上述行为，我公司及参与磋商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。

供应商（公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

授权委托人（签字或盖章）：

_____年_____月_____日

十、其他资料

供应商认为需要提交的其他资料