

清丰县市场监督管理局**2025**年食品抽检项目(二次)

竞争性磋商文件

招 标 人：清丰县市场监督管理局

招标代理机构：京延工程咨询有限公司

日 期：2025年 6 月

目 录

第一章	竞争性磋商公告
第二章	投标人须知
第三章	评标办法
第四章	采购内容及要求
第五章	磋商文件格式
第六章	政府采购合同条款

第一章 竞争性磋商公告

一、**采购项目名称：**清丰县市场监督管理局2025年食品抽检项目（二次）

二、**采购项目编号：**清采磋商-2025-15

三、**预算金额（总金额）：**85 万元；

最高限价：第一标包：42.5万元；第二标包：42.5万元

四、**采购项目需要落实的政府采购政策：**

4.1、为促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》“第六条”、根据财政部《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）的规定，给予提供的服务全部由符合政策要求的小微企业承接的，投标报价给予20%的扣除，用扣除后的投标报价参与评审，中小微企业划型标准见《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），投标人提供《中小企业声明函》（格式见招标文件附件）。

4.2、监狱企业视同中小型企业，享受中小型企业同等政策待遇。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供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。

4.3、没有提供《中小企业声明函》的供应商将被视为不接受投标总价的扣除，用原投标总价参与评审。政府强制采购节能产品强制采购、节能产品及环境标志产品优先采购。

4.4、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

五、**项目基本情况：**

1. 采购内容：畜禽肉及副产品、餐饮食品、粮食加工品、调味品、食用油、油脂及其制品、预包装等；

2. 标包划分：本项目共划分 2 个标包；

第一标包：食用农产品、生产、流通预包装，详见第四章采购内容及要求；

第二标包：餐饮环节、学校及学校周边, 详见第四章采购内容及要求；

3. 资金来源：财政资金；

4. 服务期限：2025年11月30日前完成/标包；

5. 服务要求：符合国家行业服务要求的合格标准并满足采购人要求；

6. 项目服务地点：采购人指定地点；

7、是否专门面向中小企业采购：否

六、供应商资格要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定：

1.1. 供应商应具有独立承担民事责任的能力，且具有合法有效的三证合一的营业执照；

1.2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2023 年度经审计的财务报告（公司 成立不足一年的从成立之日算起）或基本开户银行出具的资信证明；

1.3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力，须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺声明文件（格式自拟）；

1.4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年以来任意三个月的缴纳税收凭 据和社会保险凭据，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相应的证明文 件）；

1.5. 政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供没有重大违法记录的书 面声明函，格式自拟）；

1.6. 法律、行政法规规定的其他条件。

注：投标人在投标（响应）时，按照濮财购【2022】9 号文规定提供“濮阳市政府采购 供应商信用承诺书”（格式详见投标文件格式），无需再提交上述证明材料。

2、其他要求：

①供应商需取得食用农产品农药残留、兽药残留等项目检验的相关资质认定 (CATL) 及中国 计量认证 (CMA) 或食品检验机构资质认定 (CMAF) 资质（第一、二标包提供）。

②具备与承检任务中检验项目和任务量相适应的检验检测能力，近三年未发生过重大食品 检验事故。在中华人民共和国境内具有固定且能够独立运行的实验场所，能够满足本项目 要求的承检任务需要。（第一、二标包提供）

3、根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（ 财 库〔2016〕125 号）要求，被列入“信用中国”、“中国执行信息公开网”中“失信被 执行人”、“重大税收违法失信主体名单”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政

府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。（由评审小组在评审结束前通过评审系统在线对供应商信用信息进行查询并负责保留查询信息）。

4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项目下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。【提供加盖投标人公章的“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】。

5、供应商可对两个标包递交投标文件，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包中同时被推荐为两个标包的第一中标候选人，则按照标包序号采取“取前舍后”的原则。

6、本项目不接受联合体投标，本项目实行资格后审，不允许转包和分包。

七、获竞争性磋商文件

本次采购活动通过濮阳市公共资源电子化交易平台，进行，信息发布、竞争性磋商文件的获取、响应文件的制作以及递交、开标、评标、结果公示实行全程电子化。

1. 时间：公告发布之日起至首次响应文件提交的截止时间前
2. 地点：濮阳市公共资源交易平台 (<http://www.pysggzy.cn/>)
3. 方式：登陆濮阳市公共资源交易平台 (<http://www.pysggzy.cn/>) 下载文件；

八、响应文件提交的截止时间及地点

1. 时间：2025年 7 月 07 日 10时 00分（北京时间）
2. 地点：濮阳市公共资源交易平台 (<http://www.pysggzy.cn/>)

九、响应文件的开启时间及地点

1. 时间：2025 年 7 月 07 日 10时 00分（北京时间）
2. 地点：濮阳市公共资源交易平台 (<http://www.pysggzy.cn/>)。
3. 本次交易项目实行全流程电子化，投标人（供应商）不需到现场参加开标活动。实行网上开标、远程解密及网上提交二次报价。各投标人（供应商）需要自备计算机且保证网络畅通，能够登录濮阳市公共资源交易平台 <http://www.pysggzy.cn/>（注：使用 IE 浏览器）。插入 CA 数字证书打开投标人界面，参加网上开标。各投标人（供应商）需通过网络密切关注项目交易全过程，所有交易环节材料均依据电子文件为准。

远程解密及提交二次报价时间：远程解密（解密时间自开标时间始 30 分钟结束）、提交二次报价（自下达二次报价命令始 30 分钟结束），由于投标人（供应商）错过解密、报

价时间或其他自身原因导致远程解密不成功或者二次报价不成功，责任均由投标人（供应商）自行承担。给各潜在投标人（供应商）带来不便，请谅解。

十、发布公告的媒介

本次公告在《河南省政府采购网》、《濮阳市政府采购网》、《濮阳市公共资源交易平台》上发布。公告期限为五个工作日。

十一、联系方式

1. 采购人：清丰县市场监督管理局

地址：濮阳市清丰县企业服务中心北楼6楼

联系人：程洪军

联系电话：15839302069

2. 采购代理机构：京延工程咨询有限公司

联系人：卢庆延

电话：13124440417

地 址：延庆镇东街27号3幢1层105

发布人：京延工程咨询有限公司

发布时间：2025 年 6 月 26 日

第二章 投标人须知

投标须知前附表

条款号	条款名称	编列内容
1	采购人	采购人：清丰县市场监督管理局 联系人：程洪军 联系电话：15839302069
2	招标代理机构	招标代理机构：京延工程咨询有限公司 联系人：卢庆延 电话：13124440417
3	项目名称	清丰县市场监督管理局2025年食品抽检项目(二次)
4	资金来源	财政资金
5	资金落实情况	已落实
6	服务期限	2025年11月30日前完成/标包
7	服务要求	符合国家行业服务要求的合格标准并满足采购人要求；
8	付款方式	按合同约定；
9	合格投标人的资格条件	1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定： 1. 供应商应具有独立承担民事责任的能力，且具有合法有效的三证合一的营业执照； 2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023 年度经审计的财务报告（公司成立不足一年的从成立之日算起）或基本开户银行出具的资信证明； 3. 具有履行合同所必须的设备和专业技术能力，须提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力承诺声明文件（格式自拟）； 4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年以来任意三个月的缴纳税收凭据和社会保险凭据，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商应提供相应的证明文件）； 5. 政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供没有重大违法记录的书面声明函，格式自拟）； 6. 法律、行政法规规定的其他条件。

	<p>注：投标人在投标（响应）时，按照濮财购【2022】9号文规定提供“濮阳市政府采购供应商信用承诺书”（格式详见投标文件格式），无需再提交上述证明材料</p> <p>2、其他要求：</p> <p>①供应商需取得食用农产品农药残留、兽药残留等项目检验的相关资质认定（CATL）及中国计量认证（CMA）或食品检验机构资质认定（CMAF）资质（第一、二标包提供）。</p> <p>②具备与承检任务中检验项目和任务量相适应的检验检测能力，近三年未发生过重大食品检验事故。在中华人民共和国境内具有固定且能够独立运行的实验场所，能够满足本项目要求的承检任务需要。（第一、二标包提供）</p> <p>3、根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）要求，被列入“信用中国”、“中国执行信息公开网”中“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体名单”和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”栏目中有失信等负面信息的潜在供应商，将拒绝其参加本项目。</p> <p>（由评审小组在评审结束前通过评审系统在线对供应商信用信息进行查询并负责保留查询信息）。</p> <p>4、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项目下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。【提供加盖投标人公章的“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】。</p> <p>5、 供应商可对两个标包递交投标文件，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包中同时被推荐为两个标包的第一中标候选人，则按照标包序号采取“取前舍后”的原则</p>
--	--

		6、本项目不接受联合体投标，本项目实行资格后审，不允许转包和分包。
10	是否接受联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受，应满足下列要求： <hr/> 联合体资质按照联合体协议约定的分工认定
11	信用查询	1. “信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn） 2. 中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）
12	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织 <input type="checkbox"/> 组织，踏勘时间： 踏勘集中地点：
13	投标预备会	<input checked="" type="checkbox"/> 不召开 <input type="checkbox"/> 召开，召开时间： 召开地点：
14	供应商要求澄清竞争性磋商文件的截止时间	递交响应性文件截止之日 5 日前，网上发布的形式通知所有潜在投标人。
15	偏离	不接受负偏离
16	构成招标文件的其他资料	除招标文件外，招标人在招标期间发出的澄清、修改内容均是招标文件的组成部分
17	投标截止时间	2025 年 7 月 07 日 10 时 00分（北京时间）
18	构成投标文件的其他资料	投标人认为需要提交的其他材料
19	投标有效期	自投标截止之日起 90 日历天
20	是否允许递交备选投标方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许…
21	报价要求	唯一报价
22	电子投标文件编制要求	本次交易项目实行全流程电子化，投标人（供应商）不需要到现场参加磋商活动。实行网上磋商、远程解密。各投标人（供应商）需要（注：使用 IE11 浏览器）插入CA 数字证书打开投标人（供应商）界面，参加网上磋商。各投标人（供应商）需通过网络密切关注项目交易全过程，所有交易环节材料均依据电子文件为准，须自备计算机且保证网络畅通，能够登录濮阳市公共资源交易平台

		http://www.pyssggzy.cn/ 。远程解密（解密时间自首次响应文件提交截止时间开始30分钟内解密），由于投标人（供应商）错过解密时间或其他自身原因导致远程解密不成功，责任均由投标人（供应商）自行承担。
23	电子投标文件递交方式	1、供应商凭企业机构数字证书登陆《濮阳市公共资源交易平台》(http://www.pyssggzy.cn) 点击投标用户入口【投标用户入口】“政府采购”进行登陆，然后选择所投项目，上传签章并加密后的电子响应文件，并打印回执单确认。 2、供应商必须在投标截止时间前完成电子响应文件的上传，投标截止时间前未完成电子响应文件上传的，视为投标无效。
24	电子标书解密方式及二次报价	解密方式：网上解密 1、网上解密的，供应商凭企业机构数字证书登陆《濮阳市公共资源交易平台》(http://www.pyssggzy.cn) 按时解密。 2、供应商（供应商）未按照磋商文件规定时间和方式对电子响应文件实行解密的，或供应商（供应商）因自身原因造成电子响应文件无法解密的，视为投标无效。 注：为保证投标文件按照磋商文件规定时间顺利递交，请磋商供应商事先熟悉网上投标程序。
25	签字或盖章及要求	电子投标文件投标人必须进行电子签章并加签投标人机构 CA 数字证书、法定代表人个人 CA 数字证书。
26	开标时间和地点	见公告
27	评标委员会	评标委员会：共 <u>3</u> 人，其中采购人代表 <u>1</u> 人，抽取专家 <u>2</u> 人。评审专家从河南省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。 本项目采用 <input checked="" type="checkbox"/> 远程异地
28	是否授权评标委员会确定中标人	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否，推荐的中标候选人数量： <u>1-3</u> 人。
29	对招标人的纪律要求	招标人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。
30	对投标人的纪律要求	投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

31	对评标委员会成员的纪律要求	评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅自离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。
32	对与评标活动有关的工作人员的纪律要求	与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅自离职守，影响评标程序正常进行。
33	询问和质疑	投标人认为采购文件、采购过程和中标、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式提出质疑。
34	项目对应的中小企业划分标准所属行业	专业技术服务
35	最高限价	本项目招标控制价为：第一标包：42.5万元；第二标包：42.5万元。
36	招标代理服务费	招标代理费参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协【2023】002号招标代理收费标准收取，由中标人向招标代理机构支付。
37	享受扶持政策获得政府采购合同的要求	根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业
招标文件中若出现释义不明处，以招标人解释为准。		

一、总 则

1、适用范围

1.1 本招标文件适用于本招标文件所叙述项目的竞争性磋商招标。

2、定义

2.1 “招标人”系指清丰县市场监督管理局。

2.2 “供应商”系指符合要求的法人。

2.3 “招标代理机构”系指京延工程咨询有限公司。

2.4 “买方”系指清丰县市场监督管理局，“卖方”系指中标人。

2.5 “合同”系指买卖双方签署的规定买卖双方权利与义务的协议，以及所有的附件、附录和招标文件所提到的构成合同的所有文件。

2.6 “货物”系指卖方按招标文件规定须向买方提供的一切设备、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料 and 材料。

2.7 “服务”系指招标文件规定卖方须承担的安装、调试、技术协助以及其他类似的伴随义务。

3、项目概况

3.1、采购内容：见投标须知前附表；

3.2、资金来源：财政资金

3.3、采购预算（最高限价）：见投标须知前附表，

4、供应商资格要求：

详见投标须知前附表。

5、合格的服务

中标人对合同义务全面负责；对采购范围内全部招标内容全面负责。

6、每个供应商只能提交一套投标文件和一个投标报价

每个供应商只能提交一套投标文件和一个投标报价。提交或参与了一套以上投标文件和一个以上投标报价的供应商将使其参与的全部投标文件无效。

7、投标费用

本项目招标文件为免费提供，不论投标结果如何，投标人应自行承担其参加投标所涉及的一切费用。

8、保证

供应商应保证在投标文件中所提交的文件、资料和数据是真实的。

9、服务地点、服务期限

8.1 服务地点：见竞争性磋商公告

8.2 服务期限：见竞争性磋商公告

二、招标文件

10、招标文件的构成

第一章 竞争性磋商公告

第二章 投标人须知

第三章 评标办法

第四章 采购内容及要求

第五章 磋商文件格式

第六章 政府采购合同条款

11. 招标文件的澄清和修改

1. 招标采购单位对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间十五日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，对所有招标文件的收受人具有约束力。

2. 招标采购单位可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，但至少应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间三日前，在财政部门指定的政府采购信息发布媒体上发布变更公告。

3. 招标文件、更正公告、变更公告均以在财政部指定的政府采购信息发布媒体上发布的为准，如果内容互相矛盾时，以最后发出的为准。

三、 投标文件

12、 电子投标文件编制

投标人（供应商）须登录《濮阳市公共资源交易平台》

(<http://www.pysggzy.cn/>)点击下载专区，下载《濮阳市政府采购招标、投标文件编制系统操作说明》和《濮阳市政府采购投标文件编制系统》，按照操作说明进行电子投标文件的编制。

13、 投标文件的组成

投标文件的编制应包含以下内容：

一、 投标函

二、 投标报价一览表

三、 法定代表人身份证明书

四、 授权委托书

五、服务承诺书

六、供应商基本情况

七、关于资格的声明函

八、反商业贿赂承诺书

九、中小企业声明函

十、投标承诺书

十一、其他资料

14、投标报价

1. 供应商报价应在不低于供应商成本的基础上根据市场行情和自身实力自主报价，且供应商报价不得高于采购单位预算价（最高限价）。

2. 供应商以人民币为计量币种报价，并以人民币币种签约、结算。供应商的投标报价均为目的地交验价，包括所投内容全部价款、相关税款、售后及技术服务费、培训费等与采购项目相关的必须的款项及费用，且供应商只能提出一个不变价格，招标人不接受任何选择价。

3. 供应商应充分考虑服务期间的价格风险因素，中标价在合同实施期内不得调整，同时也不因市场价格变动而调整。

4. 参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》）并同时提供证明材料（相关行业主管部门开具的认定意见或按照“财库[2020]46号”文件规定提供的人员、营业收入、资产总额等材料）（详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》）。

15、投标有效期

投标文件从投标截止时间起开始生效，投标有效期为 90 日历天。投标文件有效期不足的将被视为非响应性投标而予以拒绝。中标人的投标有效期应延长至合同终止日止。

16、投标文件的签署

- 1 电子投标文件须按照编制系统操作说明制作完成，并按要求进行电子签章。

四、 投标文件的递交

17、投标文件的递交

1 投标人凭企业机构数字证书登陆《濮阳市公共资源交易平台》(<http://www.pyssggzy.cn/>) 点击投标用户入口【投标用户入口】“政府采购”进行登陆，然后选择所投项目，上传签章并加密后的电子投标文件，并打印回执单确认。

五、 开 标

18、开标

1. 解密方式： 网上解密，投标人凭企业机构数字证书登陆《濮阳市公共资源交易平台》 (<http://www.pyssggzy.cn/>) 按时解密。

2. 如未在规定时间内解密电子投标文件，其投标将被拒绝。

注：远程解密及提交二次报价时间：远程解密（解密时间自开标时间始 30 分钟结束）、提交二次报价（自下达二次报价命令始 30 分钟结束），由于投标人（供应商）错过解密、报价时间或其他自身原因导致远程解密不成功或者二次报价不成功，责任均由投标人（供应商） 自行承担。给各潜在投标人（供应商）带来不便，请谅解。

六、评标、定标

19、评标委员会

评标委员会组成：按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）的规定，评标由依法组建的评标委员会负责。评标委员会由招标人和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数为3人，其中业主代表1人，技术、经济等方面的专家2人组成，参加评标的专家从河南省政府采购评审专家库中随机抽取。

20、评标原则

1. 公平、公正，科学、择优。
2. 质量好、信誉高、价格合理、使用寿命长、售后服务好。
3. 评标时，投标报价是评标的重要依据，但不是唯一依据。

21、投标文件的初审

1. 评标委员会首先对投标文件进行检查，以确定投标文件内容是否完整、有无计算错误、文件是否正确签署、投标文件总体编排是否有序等。

2. 算术错误将按以下方法更正，如果供应商不接受对其错误的更正，其投标将被拒绝。

2.1 总价金额与单价金额不一致的，以及分项价汇总之和与总价不一致的，则以单价和分项价为准修改总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

2.2 如投标报价表中大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

2.3 投标文件有下列情况之一者，将视为废标：

2.3.1 投标文件中供应商法定代表人或授权委托人没按招标文件要求签字和

加盖公章；

2.3.2 投标文件未按规定要求、格式编写或字迹模糊、难以辨认的；

2.3.3 投标文件的内容弄虚作假的；

2.3.4 投标文件附有招标人不能接受的条件；

2.3.5 不符合招标文件中规定的其他实质性要求；

2.3.6 在评标过程中，评标委员会发现供应商的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商做出书面说明并提供相关证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由评标委员会认定该供应商以低于成本报价竞标，其投标应作废标处理。（温馨提示：若供应商报价过低，需提前准备相关证明材料，以备专家核实）

2.3.7 根据中华人民共和国财政部令第 87 号——政府采购货物和服务招标投标管理办法第三十七条规定有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

- 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。

22、投标文件的澄清

评标委员会可以要求供应商对投标文件中含义不明确的内容作必要的澄清或

者说明，但是澄清或者说明不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清的要求和供应商的答复均应采取书面形式。供应商的答复必须经法定代表人或授权委托人签字，作为投标文件的组成部分。

23、评标办法（详见第四章）

24、计分办法

评委根据招标文件、投标文件，按照评分办法，统一认定供应商的硬指标分值；再加上评委个人评判分值，得出每个评委对供应商的评标分数。每个供应商的最终得分为：所有评委评分的算术平均值作为该供应商的最终得分，计分过程按四舍五入取至小数点后两位，最终得分取至小数点后两位。

25、定标

评标委员会按照评审后得分由高到低的顺序向招标人推荐 3 名中标候选人，招标人应按评标委员会依法推荐的中标候选人顺序确定中标人。若前位中标候选人不再响应招标文件或确有重大实质性问题，经监督部门认可后，可以按顺序向下确定中标人。

七、 授予合同

26、中标通知

1. 在投标有效期内，中标结果以书面形式通知中标人。
2. 中标通知书是合同的组成部分。
3. 对未中标的供应商，不作任何未中标原因的解释，所有投标文件不予退还。

27、签订合同

1. 中标供应商自收到中标通知书之日起 30 日 内，按照招标文件和中标供应商

投标文件的约定，与招标人签订书面政府采购合同。所签订的政府采购合同不得对招标文件和中标供应商的投标文件作实质性修改。

2. 招标文件、中标人投标文件以及中标人在评标时澄清问题的答复内容等均作为合同的不可分割的组成部分。

3. 采购人不得向中标供应商收取履约保证金，采购人不得向中标供应商提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与中标供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

4. 若中标人未能或拒绝按招标文件要求及其投标文件内容与招标人签订合同，招标人可以根据推荐次序另选中标人。

28、变更采购合同数量的权力.

政府采购合同履行中, 采购人需追加与合同标的相同的货物的, 在不改变政府采购合同其它条款的前提下, 经政府采购监督管理部门认可后, 可以与中标供应商协商签订补充政府采购合同, 但所有补充政府采购合同的采购金额不得超过原政府采购合同采购金额的 10%。

八、其 它

29. 招标代理服务费

本项目招标代理服务费由中标单位领取中标通知书时向代理机构进行支付。

30. 招标结束后，所有供应商的投标文件均不予退回。

31. 供应商针对同一采购程序环节的质疑应一次性提出（质疑期及质疑需要提交的资料按中华人民共和国财政部令第 94 号《政府采购质疑和投诉办法》要求执行）。

32. 未尽事宜按国家有关规定执行。

33. 本招标文件最终解释权归招标人。

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

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。

第三章 评标办法

1. 总则

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》等法律制度，结合本采购项目特点制定本磋商方法。

1.2 磋商工作由采购人负责组织，具体磋商由采购人依法组建的磋商小组负责。

1.3 磋商工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的磋商程序 and 标准对待所有的供应商。

1.4 磋商小组按照磋商文件规定的磋商程序、评分方法和标准进行评审，并独立履行下列职责：

1.4.1 熟悉和理解磋商文件，确定磋商文件内容是否违反国家有关强制性规定或者磋商文件存在歧义、重大缺陷，根据需要书面要求采购人、采购代理机构对磋商文件作出解释；

1.4.2 审查供应商响应文件是否满足磋商文件要求，并作出公正评价；

1.4.3 根据磋商小组要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正；

1.4.4 推荐成交候选供应商；

1.4.5 起草评审报告并进行签署；

1.4.6 向采购人、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为；

1.4.7 法律、法规和规章规定的其他职责。

1.5 磋商过程独立、保密。供应商非法干预磋商过程的，其响应文件作无效处理。

2. 磋商程序

2.1 审查磋商文件和停止评审。

2.1.1 磋商小组正式评审前，应当对磋商文件进行熟悉和理解，内容主要包括磋商文件中供应商资格条件要求、采购项目技术、服务和商务要求、评审方法、政府采购政策要求以及政府采购合同主要条款等。

2.1.2 本磋商文件有下列情形之一的，磋商小组应当停止评审：

- （1）磋商文件的规定存在歧义、重大缺陷的；
- （2）磋商文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；
- （3）采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是磋商文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；
- （4）采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是磋商文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；
- （5）磋商文件将供应商的资格条件列为评分因素的；
- （6）磋商文件载明的成交原则不合法的；
- （7）磋商文件有违反国家有关强制性规定的情形。

2.1.3 出现本条 2.1.2 规定应当停止评审情形的，磋商小组应当向采购人书面说明情况。除本条规定的情形外，磋商小组不得以任何方式和理由停止评审。

2.2 资格性审查。

2.2.1 本项目由磋商小组根据磋商文件要求的资格要求对供应商提供的原件

及磋商响应文件内的资格证明材料进行资格性审查。磋商小组应依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件是否按照规定要求提供资格性证明材料、是否属于禁止参加磋商的供应商等进行审查，以确定供应商是否具备磋商资格。

2.2.2 资格性审查结束后，磋商小组出具资格审查表，并由磋商小组及供应商签字确认，没有通过资格审查的供应商，磋商小组应当在资格审查表中说明原因。

2.3 符合性审查。

2.3.1 磋商小组应依据磋商文件规定的实质性要求，对通过资格审查的响应文件进行形式性和响应性评审，以确定参加磋商的供应商名单。

符合性审查

条款号		评审因素	评审标准
2.2	资格性评审	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定	符合“第二部分 投标人须知前附表”第 9 条规定
		信用记录	符合“第二部分 投标人须知前附表”第 9 条规定
		其他要求	符合“第二部分 投标人须知前附表”第 9 条规定
2.3	符合性评审	磋商文件签字盖章	符合磋商文件要求
		磋商文件格式	符合第五章“磋商文件格式”的要求
		服务期限	符合“第二部分 投标人须知前附表”第 6 条规定
		服务要求	符合“第二部分 投标人须知前附表”第 7 条规定
		投标有效期	符合“第二部分 投标人须知前附表”第 19 条规定
		其他	磋商文件的其他要求

2.4 最后报价。

2.4.1 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现场填写并递交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 3 家。或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。

2.4.2 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。供应商在未提高响应文件中承诺的产品及其服务质量的情况下，其最后报价不得高于对该项目之前的报价，否则，磋商小组应当对其响应文件按无效处理，不允许进入综合评分，并书面告知供应商，说明理由。

2.4.3 供应商最后报价应当由法定代表人或其委托代理人签字或盖章。最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

2.4.4 最后报价中的算术错误将按以下方法修正：最后报价的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。如果小写、大写金额和单价、总价金额出现明显文字错误，应当按照澄清、说明或者更正程序先纠正错误后，再行修正，不得经过澄清、说明或者更正，直接将供应商响应文件作为无效处理。对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

2.4.5 比较与评价。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，具体要求详见本章综合评分明细表。

2.5 推荐成交候选供应商。磋商小组应当根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐三家成交候选供应商，并编写评审报告。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，按照技术指标优劣顺序推荐。评审得分且最后报价且技术指标分项得分均相同的，成交候选供应商并列。

2.6 编写评审报告。磋商小组推荐成交候选供应商后，应向采购人出具评审报告。

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供应商，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。

2.6 磋商异议处理规则。在磋商过程中，磋商小组成员对响应文件是否符合磋商文件规定存在争议的，应当以少数服从多数的原则处理，但不违背磋商文件规定。有不同意见的磋商小组成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者磋商文件规定的，应当在评审报告中予以反映。

2.7 供应商澄清、说明

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

2.7.2 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其委托代理人签字或盖章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

2.8 终止磋商采购活动。

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。

3. 综合评分

3.1 本次磋商将按照综合评分法确定成交供应商，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审办法。

3.2 价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分按照下列公式计算：磋商报价得分 = $(\text{磋商基准价} / \text{最后磋商报价}) \times 20$ ，项目评审过程中，不得去掉最后报价中的最高报价和最低报价。

3.3 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

3.4 综合评分明细表

3.4.1 综合评分明细表的制定以科学合理、降低评委会自由裁量权为原则。

3.4.2综合评分明细表

(适用于第一、二标包)

评分指标	评分内容	评议内容
报价得分（20分）	投标报价（20分）	<p>通过资格、符合性审查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。</p> <p>报价得分=评标基准价÷最后磋商报价×20（计算至小数点后两位）。</p> <p>超出预算金额的投标报价为无效报价。</p> <p>注：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、政府强制采购节能产品强制采购、节能产品及环境标志产品优先采购</p> <p>1. 没有提供有效证明材料的供应商将被视为不接受投标总价的扣除，用原投标总价参与评审；</p> <p>2. 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。</p>
技术部分（50分）	检测服务的整体策划方案（20分）	<p>根据供应商响应文件中抽检计划是否全面、服务内容是否全面、工作安排是否合理有序、配备的服务人员的水平、经验、职称等、是否配备车辆等工具各方面整体策划方案进行综合赋分：</p> <p>整体策划方案优的得 20 分；</p> <p>整体策划方案一般的得 12 分；</p> <p>整体策划方案较差的得 5 分；</p> <p>供应商未提供本项或缺项的不得分。</p>
	服务质量保证（10分）	<p>1、为确保样品抽样后及时送达实验室开展检验，减少样品中途运输、保管时间对样品质量影响，能保证样品 3.5 小时内送达实验室的得 5 分，能保证样品 5 小时内送达的得 3 分；超过 5 小时不得分。</p> <p>2、未及时控制不安全食品对消费者造成更大危害，检验出现食品安全项目不合格的应及时出具检验报告，检验报告能 3.5 小时内送达任务下达部门的得 5 分，在 5 小时内送达的得 3 分。超过 5 小时不得分。需提供投标人实验室注册地址到采购人地址的地图导航截图，需显示到达需要时间。</p>

	检测服务措施（10分）	<p>供应商的抽样、样品管理、检验、及时出具报告等服务措施：</p> <p>服务措施完整、可行性高的得10分；</p> <p>服务措施较完整、可行性一般的得 6 分；</p> <p>服务措施不完整、可行性较差的得3分；</p> <p>供应商未提供本项或缺项的不得分。</p>
	应急预案（10分）	<p>供应商的应急预案是否完整、合理、可行情况：</p> <p>供应商的应急预案优得 10 分； 供应商的应急预案一般得 6 分； 供应商的应急预案较差得 3 分； 供应商未提供本项的不得分。</p>
商 务 部 分（30分）	投入本项目人员（10分）	<p>投入本项目人员 10 人及以上得 10 分； 投入本项目人员 5- 9 人得 5 分；</p> <p>投入本项目人员 5 人以下不得分。</p>
	类似业绩（6分）	<p>供应商 2022 年 1 月 1 日以来具有类似项目业绩（以合同签订时间为准）， 每提供一份，得 3 分，最多得 6 分，供应商须在响应文件中附中标通知书和合同，未按要求提供不得分。</p>
	实验室能力和荣誉（9分）	<p>供应商提供 2021 年以来获得实验室能力验证或比对试验情况：提供省级及以上 能力验证或比对试验并取得合格以上成绩证明材料的，每提供一份得 3 分，最高得 9 分。（以上证明材料需提供原件扫描件）不提供不得分。</p>
	服务承诺（5分）	<p>①供应商提供的服务承诺科学合理、具有针对性、完善程度高的，得 5 分；</p> <p>②供应商提供的服务承诺科学合理、但完善程度一般不够详尽的，得 3 分；</p> <p>③供应商提供的服务承诺合理性一般不便于实施、完善程度一般不够详尽的，得 1 分；</p> <p>④供应商未提供本项的不得分。</p>

定 标

1、根据磋商文件、响应文件，按照评分办法，得出每个评委对供应商的评标分数。供应商的最终得分为所有评委对其打分的算术平均值。计分过程按四舍五入取至小数点后两位，最终得分取至小数点后两位。

2、磋商小组应推荐得分最高的为第一中标候选人。若得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；投标报价也相等的，按技术得分高者优先，技术得分也相等的，按技术指标优劣顺序排列。

3、磋商小组写出评审报告确定最终排序。

4、根据评标排序，确定供应商候选人名单并进行公示。

第四章 采购内容及要求

第一标包：食用农产品、生产、流通预包装

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	必检项目	检验项目	批次	备注
1	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	*猪肉	高	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	31	
				*牛肉	高	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
				*羊肉	高	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）		
			禽肉	*鸡肉	高	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）	14	

				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		
			禽肉	其他禽肉	高		呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、 环丙氨嗪	1	
			畜副产品	猪肝	高		镉（以 Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪	10	
				鸡肝	高		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪		
				羊肝	高		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪		
				其他畜副产品	高		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇		
			畜副产品	其他禽副产品	高		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪	1	
		蔬菜	*豆芽	豆芽	较高	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 SO2 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg计）	20	

			*鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	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	20	
			*鳞茎类蔬菜	葱	较高	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	4	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高		镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	283	
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高		镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺		
			*茄果类蔬菜	茄子	较高	镉（以 Cd 计）、噻虫胺	铅（以 Pb 计）、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			*茄果类蔬菜	辣椒	较高	毒死蜱、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、倍硫磷、啉虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅（以 Pb 计）、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷		
			*茄果类蔬菜	甜椒	较高	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉（以 Cd 计）、吡啶醚菌酯、氧乐果、克百威		

			叶菜类蔬菜	菠菜	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉 利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫 磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高		阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克 百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威		
			根茎类和薯芋类蔬菜	*山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、涕灭威		
				胡萝卜	较高		铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、		
				甘薯	较高		铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷		
				萝卜	较高		铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、 氧乐果		
				芋	高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯		
				马铃薯	较高		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯 氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷		
				*姜	较高	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六		

			豆类蔬菜	*豇豆	较高	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、		
				*菜豆	较高	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷		
			豆类蔬菜	*食荚豌豆	较高	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷		
			叶菜类蔬菜	*芹菜	较高	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		
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高		镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		

			大白菜	较高		镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰 甲胺磷			
		叶菜类蔬菜	油麦菜	较高		阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈 菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、 乙酰甲胺磷			
		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）、 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、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	32	
				淡水虾	高		镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠 （以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量） 、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、 氧氟沙星、诺氟沙星		
				淡水蟹	高		镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物		
			海水产品	*海水虾	高	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它、酮代 谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/ 四环素（组合含量）、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟、沙星		
*海水鱼	高	恩诺沙星		挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、 土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啉、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星					

				海水蟹	高		镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物		
			贝类	贝类	高		镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林 代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类 （总量）		
			其他水产品	*其他水产品（重点品种：牛蛙）	高	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	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、三氯杀螨醇	147	
				梨	较高		吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷		
			核果类水果	枣	较高		多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）		
				桃	较高		苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺		
				油桃	较高		甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺		
			柑橘类水果	*柑、橘	较高	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4 -滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯		
				*柚	较	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百		

					高		威		
				柠檬	较高		多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱		
				*橙	较高	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷		
			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、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑		
				草莓	较高		阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑醇、吡虫啉、乙酰甲胺磷		
				*猕猴桃	较高	氯吡啶	敌敌畏、多菌灵、氧乐果		
			浆果和其他小型水果	*桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵		
			热带和亚热带水果	*香蕉	较高	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、噻唑磷、氟唑菌酰胺		
				*芒果	较高	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		

		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	*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）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺（仅花生检测黄曲霉毒素B1）		
--	--	-----------	-----------	-------	----	------------------------------------	--	--	--

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	备注
2	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	5	
		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B1、赭曲霉毒素A	5	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、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）	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 B1、赭曲霉毒素 A	2	
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	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	2	

3	食用 油、	食用植 物油		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	2	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	4	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	4	
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群	2	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	2	
			食用植物油	花生油	高	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）	12	

	油脂及其制品			玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚		
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚		
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚		
4	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	2	
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	2	

	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 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	2	
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	2	
		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）	8	
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌		
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌		
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群	4	

				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫 残留量		
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	14	
				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 B1		
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量		
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和		
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基		

						氨基磺酸计)、安 赛蜜		
			液体复合调味料	蚝油、虾油、 鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	2	
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数		
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	2	
		食盐	食盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	2	
		食盐	食盐	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）	2	
5	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）	2	

6	肉制品	预制肉制品	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	2	
7	肉制品	熟肉制品	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	2	
			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	
			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	1	

						各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌		
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	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	
8	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	6	
				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		

9	饮料	饮料		发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌		
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群		
				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	2	
				其他饮用水	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		
			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	2	
			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	2	
			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	
10	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	

11	方便食品	方便食品	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	2	
			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B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	
12	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	
13	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、亮蓝、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）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2	

						基磺酸计)、二 氧化硫残留量、商业无菌		
14	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	4	
15	速冻 食品	速冻面 米食品	速冻米面食品	速冻面米熟制 品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜 素（以环己基氨 基 磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数 、大肠菌群、沙 门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	
16	速冻 食品	速冻面 米食品	速冻面米食品	速度面米生制 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）	2	

17	速冻食品	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	2	
18	速冻食品	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 B1	1	
19	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 B1、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	2	
20	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	4	
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜		

						蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母		
21	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、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）	1	
22	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	2	
		发酵酒	啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	2	
			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）		
		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	
23	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红	1	

)、大肠菌群		
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）	1	
24	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	2	
			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		
25	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 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、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	2	
				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 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以 脱氢乙酸计）、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		
26	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	
27	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	5	
				绵白糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨		
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）		

				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）		
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）		
28			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	1	
29	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、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	2	

			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉 素、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	6	
		糕点	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2	
		糕点	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	4	

30	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 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	1	
			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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	5	
				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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）		
			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		
31	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	

32	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B1、维生素B12、维生素B2、维生素 B6、维生素 C、维生素 D、维生素 D3、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	10	
33	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物	1	
34	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐	1	

35	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	一般	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO_4 计）、 pH (100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）	1	
36	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	碳酸钠	一般	总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以干基计）、总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）	1	
37	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	碳酸氢钠	一般	总碱量（以 NaHCO_3 计）、干燥减量、 pH (10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）	1	
38	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	焦糖色	一般	吸光度 E 0.1% 1CM (610nm)、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO_2 计）、4-甲基咪唑、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、总汞（以 Hg 计）	1	
39	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	蜂蜡	一般	过氧化值，酸值（以 KOH 计），皂化值（以 KOH 计），熔程，甘油和其他多元醇，铅（Pb），巴西棕榈蜡，纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质	1	
40	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B1、色价、细度 150 μm (100 目) 通过率、总砷（以 As 计）、重金属（以 Pb 计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌	1	

41	食品 添加 剂	食品添 加 剂	单一食品添加剂	红曲红	一般	色价 E 1% 1cm (495 ±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）	1	
42	食品 添加 剂	食品添 加 剂	单一食品添加剂	红曲黄色素	一般	色价 E 1% 1cm (476 ± 10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以 As计 ）	1	
43	食品 添加 剂	食品添 加 剂	复配食品添加剂	复配食品 添加剂	较高	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物	1	
44	食品 添加 剂	食品添 加 剂	食品用香精	食品用香精	一般	砷（以 As计）含量/无机砷含量、菌落总数	1	
45	食品 添加 剂	食品添 加 剂	胶基	胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）	1	
46	食品 添加 剂	食品添 加 剂	食品工业用酶制剂	食 品 工 业 用 酶 制 剂	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、 沙门氏菌、抗 菌 活 性	1	

合计	800	
----	-----	--

注：1、加*部分为必检项，其余为抽检项。

2、针对专项突发情况，抽检批次适当增加调整，具体以实际抽检批次为准。

说明：食用农产检测项目省局要求的必检项目全检，可选项目根据风险高低和往年抽检过程中出现的不合格品种较多的参数选3到5项。

第二标包（餐饮环节、学校及学校周边）

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	备注
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）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	40	
				包子（自制 ）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	40	
				油饼油条（ 自制）	较高	铝的残留量（干样品，以A1计）	45	
				凉皮（自制 ）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	15	
		肉制品（ 自制）	熟肉制品 （自制 ）	熏烧烤肉类 （自制）	较高	N—二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以Pb计）	30	
		肉制品（ 自制）	熟肉制品 （自制 ）	肉冻皮冻（ 自制）	高	铬（以Cr计）	30	
		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	30	
		水产制品 （自制 ）	预制水产 制品（自 制）	生食动物性 水产品（自 制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中A1计）	15	

		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品（自制）	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	20	
	餐饮具		复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	30	
				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	20	
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	高	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）	40	
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	10	
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	45	
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）	40	

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	备注
2	粮食 加工 品	小麦粉	小麦 粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	30	
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素 A	20	
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1 、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）	13	
		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、赭曲霉毒素 A	5	

			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	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	5	
				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	5	
			谷物粉类制品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	5	
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群	5	
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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	4	

		酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	4	
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	5	
		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	2	
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、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	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）	4	
4	食用油、油脂及其制品	食用植物油（含煎炸用油）	食用植物油（半精炼、全精炼）	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	14	
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚		
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）		

				食用植 物调和 油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚		
5	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、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	2	
	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以 苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己 基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以 丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、 日 落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用 量占其最大使用量 的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2	

6	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	淀粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素	2	
				粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	5	
7	饮料	饮料	果蔬汁饮料及其饮料	果蔬汁饮料及其饮料	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	10	
8	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2	
9	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	2	

10	饮料	饮料	包装类饮用水	其他类饮用水	较高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2	
11	豆制品	豆制品	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、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	2	
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	3	
12	餐饮食品	米面及其制品	小麦粉制品（自	馒头花卷（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	4	

				包子（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	6	
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	2	
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）	2	
		餐饮具	复用餐饮具	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	10	

		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	5	
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	高	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	
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）	6	
13	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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）	6	

			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	5	
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO2 计）、总汞（以 Hg 计）	8	
			鳞茎类蔬菜	韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙 酰甲胺磷	6	
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯 氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙 酰甲胺 磷	4	
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	80	
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺		

			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			叶菜类蔬菜	大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			叶菜类蔬菜	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		

			叶菜类蔬菜	芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、 毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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		
			叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、 乙酰甲胺磷		
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威		
			根茎类和薯芋类蔬菜	山药	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威		
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺		
				姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡啶醚菌酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量		

			萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果		
		根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯 氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷		
		豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
			菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷		
	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	32	
			梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷		
		柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯		

			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺		
			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		
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	15	
		合计					800	

- 注：1、针对专项突发情况，抽检批次适当增加调整，具体以实际抽检批次为准
- 2、根据抽检工作具体要求的变动和进展情况，必要时县局可对抽检计划进行适当调整和补充。
- 3、对校园食品涉及的大宗食材和复用餐饮具，针对集中采购平台和学校，开展“双周检”（寒暑假除外）
- 4、对各县（区）主要批发市场和主要菜市场销售的米面油肉蛋奶果蔬等大宗食品，针对不同销售主体、不同品种、不同批次，组织开展“周周检”

第五章 磋商文件格式

项目名称、标包

投标文件

采购编号：

供应商名称：_____（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

(自拟)

格式一：

投标函

致（采购人名称）：

我们收到了_____（项目名称、标包）招标文件，经研究上述招标文件的投标须知、合同条款以及其他有关文件后，我们决定参加_____（项目名称、标包）招标活动并投标，我们郑重声明以下诸点并负法律责任：

- （1）愿按照招标文件中规定的条款和要求，提供全部工作内容，报价为_____。
- （2）如果我们的投标文件被接受，我们将履行招标文件中规定的各项要求。
- （3）我们同意按招标文件中的规定，本投标文件的有效期为开标后_____日历天。如果中标，有效期延长至合同终止日止。
- （4）一旦我方中标，我方保证按投标文件中规定的内容完成项目
- （5）我们愿提供招标文件中要求的所有文件资料，所提供的资料符合招标文件的标准且真实可靠，否则，由此引起的全部法律责任由我公司承担。
- （6）我们承认最低报价是中标的重要选择，但不是唯一标准。
- （7）我们已经详细审核了全部招标文件，包括修改、补充的文件（如果有的话），我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。
- （8）我们愿按《中华人民共和国民法典》履行自己的全部责任。
- （9）与本投标有关的正式通讯地址：

地址：

邮编：

电话：

传真：

供应商名称（企业电子签章）：

法定代表人或授权委托人（个人电子签章）： 日期：

格式二：

(1) 投标报价一览表

供应商名称	
项目名称、标包	
投标报价	大写: 小写:
服务期限	
服务要求	
投标有效期	日历天
其他：（可另附表）	

供应商名称（企业电子签章）：

法定代表人或授权委托人（个人电子签章）：

日期：

(2) 投标报价明细表

项目名称、标包：

采购编号：

投标单位名称：_____

单位：元（人民币）

序号	分项服务内容	数量	单位	单价	合计	备注
.....						
投标总价：						

法定代表人或其授权代表（签字或盖章）：_____

投标单位名称（加盖公章）：_____

职务：_____ 日期：_____

注：1、若总价与单价不符，以单价为准。

2、所有产品应标以中文名称

格式三：

法定代表人身份证明书

（法定代表人参加投标的，出具此证明书）

法定代表人（签名）在我公司（公司名称）任（董事长、经理、厂长）
职务，是（公司名称）的法定代表人。现就参加（代理机构名称）组织的（
项目名称、标包、采购编号）的投标签署投标文件。 特此证明。

（%此处请粘贴法定代表人身份证复印件※）

供应商名称（企业电子签章）：

日期：

格式四：

授权委托书

（非法定代表人参加投标的，出具此授权委托书）

委托单位名称：

法定代表人：

身份证号码：

住所地：

受委托人：

身份证号码：

工作单位：

住所地：

联系方式：

现委托__（受委托人姓名）__为本公司的合法代理人，参加你单位组织的__（项目名称、标包、采购编号）__的招投 标活动。

委托代理权限如下：代为参加招投标活动；代为签署投标文件及整个招投标活动中所涉及的相关 法律文书；代为签订政府采购合同以及处理政府采购合同的执行、完成、服务和保修等相关事宜；代为 承认与我公司签署、实施的与采购文件相关的采购活动及行为。

本授权于_____年_____月_____日签字生效，无转委托，特此声明。

（%此处请粘贴法定代表人及受委托人身份证正反面复印件※）

法定代表人（个人电子签章）： 单位名称（企业电子签章）：

受委托人（签字）： 日期：

格式五：

服务承诺书

（采购人）：

（以上承诺内容由供应商自行编制）

供应商名称（企业电子签章）： 法定代表人（个人电子签章）：

地址：

电话：

格式六：

供应商基本情况

1、基本情况表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电 话		
	传 真			网 址		
组织结构						
法定代表人 (负责人)	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：		
				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			
经营范围						
备注						

此表后可附供应商营业执照等资料的扫描件。

2. 其他材料（包括但不限于以下材料）

附件：

濮阳市政府采购供应商信用承诺书

致（采购人）_____：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）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，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- （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）未曾作出虚假采购承诺；
- （七）法律、行政法规规定的其他条件。

我单位（本人）保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

供应商名称（盖章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表(签字)：

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，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”。

3、供应商在投标（响应）时按照规定提供信用承诺函，无需提交上述证明材料。采购人有权在签订合同前要求成交供应商提供证明材料，已核实供应商承诺事项的真实性。

格式七:

关于资格的声明函

致_____（采购人）：

关于贵方_____（项目名称、标包、采购编号）招标文件，本签字人愿意参加投标，提供招标文件中 规定的全部服务，并声明提交的下列文件是准确的和真实的。

- 1 、营业执照副本。
- 2 、法定代表人身份证明书或法定代表人授权书。
- 3 、其他证明其有资格进行投标和有能力履行合同的证件。
- 4 、本签字人确认资格文件中的说明是真实的、准确的。

单位名称（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

地址： 电话：

格式八：

反商业贿赂承诺书

致_（采购人）：

为进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与贵单位组织的招标活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与招标活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购人、采购代理机构和评审专家提供任何形式的商业贿赂，对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向财政部门和纪检监察机关举报。

三、不提供虚假资质文件等形式参与招标活动，不以虚假材料谋取中标。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它投标供应商，与其它参与招标活动的投标供应商保持良性的竞争关系。

五、不与采购人、采购代理机构和评审专家恶意串通，自觉维护政府采购公平竞争的市场秩序。

六、不与其它投标供应商串通采取围标、陪标等商业欺诈手段谋取中标，积极维护国家利益、社会公共利益和采购人的合法权益。

七、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购人的利益，并自觉承担违约责任。

八、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

投标供应商（企业电子签章）：_____

法定代表人（个人电子签章）：_____

日期：

格式九：

1、中小企业声明函（服务）

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

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（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）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；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、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、填写前请认真阅读《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）和《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46号）相关规定。
- 3、未按上述要求提供、填写的，评审时不予以考虑。

格式十：

投标承诺书

致（采购人及采购代理机构）：

我公司作为本次采购项目的供应商，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》第二十二条和本项目规定的条件：

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、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、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。

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）由于中标人的原因未能按照招标文件的规定交纳履约保证金；

（五）在投标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）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。

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

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

供应商名称：_____（企业电子签章或加盖公章）

法定代表人或授权代表：_____（个人电子签章或签字）

日 期：_____

格式十一：

其他资料

第六章 政府采购合同条款

政府购买 服务合同范本

年 月 日

（注：此文本仅供参考，合同签订双方可根据项目的具体要求自行修订相关内容。）

合 同 正 文

甲方:

乙方:

根据甲方委托_____（政府采购代理机构名称）实施的 _____项目
目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》
规定，经甲乙双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，双方一致同意，签订
本合同。

第一条 购买服务的内容及期限

1、甲方以_____（政府采购方式）采购乙方提供的以下服务：

_____。

内容包括：_____。

2、本合同项目下的供货期为：

自_____年____月____日至_____年____月____日止，共计_____天。

3、服务地点：_____。

第二条 合同金额

本合同服务费总金额为人民币（大写）：_____元
（¥_____元）。

第三条 服务质量标准为：

详见附件一（可参考行业标准）。

第四条 验收方及验收标准

详见附件二。

第五条 服务受益方评价标准及方法

详见附件三。

第六条 双方权利和义务

1、甲方的权利和义务：

2、乙方的权利和义务：

第七条 付款方式

由甲方以□_____方式付款。

注：根据招标文件要求选择以下任一种付款方式

1、一次性付款：

乙方履约完毕经甲方验收合格后____日内，一次性支付全部服务费。

2、分期支付：

（1） 按年/按季度/按月支付等额的服务费；

（2） 合同签订后____日内，甲方向乙方支付_____元（或服务费总额的____%）；

在交付服务成果后____日内，支付服务费总额的____%。

（3） 按进度支付服务费：

1) 服务人员到达服务地并提交服务实施方案后____天内，甲方应将总服务费的____%付给乙方。

2) 第二次付款为总服务费的____%，甲方应在乙方已经准备好，并递交了服务报告及其它相关文件，而这些报告和文件符合合同附件的要求并被甲方验收后付给乙方。

3) 最后一次付款额应为总服务费的____%，甲方应在乙方递交了服务总结报告和说明并完全履行合同完毕____日内付给乙方。

第八条 违约责任

1、乙方提供的服务不符合采购文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价____%的违约金。

2、乙方未能按本合同规定的服务时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价____%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、未经甲方同意乙方不得私自将该服务转包第三方完成。如私自转包，则处本合同总价____%的违约金。

4、甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的____%的违约金。甲方逾期付款，则每日按逾期金额的____%向乙方偿付违约金。

5、其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

第九条 知识产权归属

第十条 保密条款

1、乙方对甲方提供的资料负有保密义务，未经甲方同意，不得向项目无关单位和个人提供有关资料。如发生以上情况，甲方有权索赔。

2、甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，甲方对工程咨询单位交付的成果文件、资料不得向第三方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔。

第十一条 争议的解决

本合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，由合同签订地法院处理。

第十二条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十三条 合同的终止

- 1、合同期满，双方未续签的；
- 2、乙方服务能力丧失，致使服务无法正常进行的；
- 3、在履行合同过程中，发现乙方已不符合国办发〔2013〕96 号文件规定的承接主体应具备的条件，造成合同无法履行的。

第十四条 税费

此项目发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

第十五条 其它

- 1、本合同所有附件及政府采购文件均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- 2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- 3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日 内书面通知对方，否

则，应承担相应责任。

第十六条 补充条款

- 1、谅解与备忘条款：
- 2、双方不可撤销的责任与义务：
- 3、双方约定以下补充条款：

第十七条 合同生效

- 1、本合同订立时间：_____ 年_____月 _____ 日
- 2、本合同订立地点：_____。
- 3、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
- 4、本合同一式_____份，双方各执_____份。

第十八条 合同附件(签定具体合同时，若有附件应注明，并注明附件名称。)

附件一：服务质量标准

附件二：验收标准

附件三：服务受益方评价标准及方法

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人（盖章或签字）：

法定代表人（盖章或签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人（签字）：

地 址：

地 址：

电 话：

电 话：

传 真：

传 真：

开户名称：

开 户 行：

银行帐号：

日 期： 年 月 日

日 期： 年 月 日

（中标后项目单位和中标单位依据实际情况自拟合同条款）