

商丘市睢阳区市场监督管理局睢阳区 2025 年度食 品安全抽检监测项目

竞争性磋商文件



驰远工程管理有限公司
CHIYUAN ENGINEERING MANAGEMENT CO., LTD

采 购 人：商丘市睢阳区市场监督管理局

采购代理机构：河南驰远工程管理有限公司

日 期：二〇二五年五月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	3
一、项目基本情况	3
二、供应商的资格要求:	3
三、获取采购文件	4
四、网上提交响应文件截止时间和地点	4
五、开标时间和地点	4
六、公告期限	4
七、其他补充事宜	4
八、凡对本次采购提出询问, 请按以下方式联系。	5
第二章 供应商须知	6
一、总则	16
二、磋商文件	17
三、响应文件	18
四、磋商保证金	20
五、响应文件的递交	20
六、开标	20
七、评审步骤和要求	20
八、履约保证金及预付款	23
九、代理服务费	23
十、签订合同	23
十一、处罚、询问和质疑	24
十二、保密和披露	25
第三章 项目说明及服务要求	26
第四章 评审办法及评审标准	61
第五章 合同条款及格式	67
第六章 响应文件格式	71
一、磋商函	72
二、法定代表人身份证明书	73
三、法定代表人授权委托书	74
四、开标一览表	75
五、分项报价明细表	76
六、资格审查资料	77
七、项目管理机构	78
八、技术部分	79
九、商务部分	80
十、供应商认为应该附的其他资料	81

第一章 竞争性磋商公告

商丘市睢阳区市场监督管理局睢阳区 2025 年度食品安全抽检监测项目的潜在供应商应在全国公共资源交易平台(河南省·商丘市) (<https://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>) 获取招标文件，并于 2025 年 06 月 09 日 9 时 00 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、招标编号：商政采【2025】235 号；采购编号：商睢财采磋-2025-20；
- 2、项目名称：商丘市睢阳区市场监督管理局睢阳区 2025 年度食品安全抽检监测项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：648000.00 元
最高限价（如有）：648000.00 元
- 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）
 - （1）标段划分及采购内容：本项目共划分为一个标段
服务内容：详见采购文件等食品大类共计 1350 批次。
 - （2）服务期限：150 日历天；
 - （3）项目地点：睢阳区境内
 - （4）验收标准：符合国家相关抽检规定
 - （5）资金来源：财政资金
- 6、合同履行期限：150 日历天；
- 7、本项目是否受联合体投标：否
- 8、是否专门面向中小企业：是

二、供应商的资格要求：

- 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
 - （1）具有独立承担民事责任的能力；
 - （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供企业 2023 年度或 2024 年度经会计师事务所或审计机构审计的年度财务审计报告，新成立的企业从成立日期开始计算或若无审计报告则提供公司财务制度）；
 - （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供承诺书或相关证明材料）；
 - （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（2024 年 1 月以来任意 1 个月的缴纳证明）；
 - （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、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业发展政策（残疾人福利性企业、监狱企业视同小微企业）、优先采购节能环保产品等政府采购政策。
- 3、本项目的特定资格要求：

3.1、供应商须具有有效的食品检验资质认定计量认证证书（CMA），具备涵盖检测项目的能力附表。

3.2、按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的要求，根据“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）的信息，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的响应人，拒绝参与政府采购活动（查询日期为磋商公告发布之后）。

3.3、本次采购不接受联合体磋商。

三、获取采购文件

1、时间：开始时间默认为公告发布时间，结束时间默认为开标时间。

2、地点：全国公共资源交易平台(河南省.商丘市)（<http://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>）

3、方式：凡有意参加投标者，请登录全国公共资源交易平台(河南省.商丘市)（<http://ggzyjy.shangqiu.gov.cn>）点击公告中的我要报名或者登陆后选择项目按照页面提示进场网上报名。磋商文件的获取：企业可直接在该公告下方相关附件下载也可以免费注册登录交易平台下载。

4、售价：0元

备注：本项目实行不见面开评标，供应商不需要再到现场（需要现场演示或样品展示的除外），供应商签到、响应文件线上解密、供应商在开评标过程中应保持系统登录状态。供应商应根据交易中心2019年12月31日发布的“关于实行全过程不见面交易的公告”中的《商丘市公共资源交易平台操作指南2019-12-31版本》执行，不再要求供应商现场提交原件。供应商应下载安装最新版投标人工具箱。

四、网上提交响应文件截止时间和地点

1、网上提交响应文件截止时间：2025年06月09日9时00分(北京时间)

2、地点：全国公共资源交易平台(河南省.商丘市)系统上传

备注：逾期送达的或者未送达指定地点或未完成投标签到的响应性文件，采购人不予受理。

五、开标时间和地点

1、开标时间：2025年06月09日9时00分(北京时间)

2、开标地点：商丘市公共资源交易中心2楼开标席位七（商丘市南京路与中州路交叉口西南角）；

3、响应性文件解密开始时间：2025年06月09日9时00分，截止时间：2025年06月09日10时00分，因供应商原因在规定时间内无法完成解密的响应性文件视为无效。

六、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

七、其他补充事宜

发布公告的媒介：本公告在《河南省政府采购网》、《商丘市政府采购网》及《全国公共资

源交易平台(河南省·商丘市)》发布。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1、采购人信息

采 购 人：商丘市睢阳区市场监督管理局

联 系 人：王先生

电 话：0370-2932003

地 址：商丘市睢阳区北海路

2、采购代理机构信息

采购代理机构：河南驰远工程管理有限公司

地 址：平顶山市新华区建设路西段 281 号选煤设计院

联系人：朱先生

联系电话：13148093033

3、项目联系方式

项目联系人：朱先生

电话：13148093033

2025 年 05 月 27 日

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	采购人	名称：商丘市睢阳区市场监督管理局 地 址：商丘市睢阳区北海路 联系人：王先生 联系方式：0370-2932003
2	采购代理机构	名 称：河南驰远工程管理有限公司 地 址：平顶山市新华区建设路西段 281 号选煤设计院 联系人：朱先生 联系方式：13148093033
3	项目名称	商丘市睢阳区市场监督管理局睢阳区 2025 年度食品安全抽检监测项目
4	资金落实情况	已落实
5	项目说明	加强 2025 年度睢阳区食品安全监管，排查食品安全隐患风险，提升食品安全保障水平，开展食品抽检工作。
6	服务内容	粮食加工品、食用油、油脂及其制品、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、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、食糖、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、餐饮食品、食用农产品等食品大类共计 1350 批次。
7	预算金额及控制价	预算金额及控制价： <u>648000.00</u> 元 供应商第一次报价超出采购控制价的作无效标处理。本项目采购方式为竞争性磋商，共两次报价，采购清单及技术条款没有实质行变动的情况下供应商的二次报价不得高于首次报价，以二次报价为准，否则，报价无效。
8	采购方式	竞争性磋商
9	服务期限	150日历天
10	服务要求	1. 采样完成后 20 个工作日内出具检测报告，并寄送至甲方；

		2. 能够按照采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，24 小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门； 3. 检测工作结束后，5 日内汇总检测结果统计报表，报抽检组织部门； 4. 结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，每批次产品出一张报告，15 日内报抽检组织部门； 5. 根据日常工作情况，能够为采购人提供预警信息服务； 6. 能够按照采购人的要求发送检测报告； 7. 严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益； 8. 能够按照采购人关于食品安全监督抽检的有关工作制度配合采购人完成相关工作；
11	付款方式	按财政拨付进度情况分批次拨款。
12	供应商资格要求	详见竞争性磋商公告
13	是否接受联合体磋商	不接受
14	踏勘现场	不组织，供应商自行踏勘现场
15	异议提交	供应商应仔细阅读和检查磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应在递交响应文件的截止之日 5 日前在网上进行匿名提问，要求采购人对磋商文件予以澄清。

16	澄清修改	在响应文件提交截止时间至少 5 日前（不影响响应文件制作的除外），采购代理机构将通过商丘市公共资源交易公共服务平台对所有的潜在供应商进行答复，澄清、修改文件等一经在商丘市公共资源交易公共服务平台发布，视作已发放给所有供应商（发布时间即为发出时间）。澄清、修改文件等作为磋商文件的组成部分，具有约束作用。在规定时间以后提出的澄清要求将不予受理。如项目发布澄清、修改信息，将在本项目竞争性磋商公告发布同一媒介进行公告。公告自发布之日起即视为通知到潜在供应商。
17	分包	不允许
18	偏离	不允许负偏离
19	构成磋商文件的其他材料	答疑、澄清文件等
20	构成响应文件的其他材料	无具体要求，供应商自行拟定。
21	磋商有效期	自磋商截止之日起 60 日历天
22	资格审查方式	资格后审
23	近年财务状况的年份要求	2023 年度或 2024 年度
24	小微企业 监狱企业 优惠政策	1、促进中小型企业发展，执行财政部、工信部印发的《政府采购促进中小型企业发展暂行办法》，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评标过程中不予认可，参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评标过程中不予认可。投标人如为小型和微型企业的，并在投标时填写了中小企业声明函；投标人如为残疾人福利性企业的，并在投标时填写了残疾人福利性单位声明函。 2、本项目属于专门面向中小企业采购的项目，其中小微企业预留份额为 100%（<u>648000.00</u> 元）。供应商必须为小型或微型企业（监狱企业或者残疾人福利性单位视为小微企业，必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明材料，否则按废标处理）。

25	评审方法	☒ 资格后审 ☒ 综合评分法 ☒ 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；根据评审结果，按照得分高低推荐前{3}名为成交候选人，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。
26	是否允许递交备选磋商方案	不允许
27	签字和盖章要求	1、根据《中华人民共和国电子签名法》第十四条规定：可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等法律效力。 2、签字和盖章要求：本项目不要求逐页签字盖章，但招标文件中注明签字或盖章的地方应按要求签字或盖章以保证该项目资料的有效性，否则评标委员会有权对该项目资料不予认可。
28	响应文件份数	固化并加密的电子响应文件一份
29	是否退还响应文件	否
30	开标程序	1、开标准备； 2、签到； 3、开标； 4、开标记录表 5、开标结束； 6、采购人代表、监督代表、记录人等有关人员在开标记录上签字确认； 7、开标会议结束。
31	磋商报价说明	报价时考虑的因素： 1、供应商应根据采购人现场情况、企业自身实际情况、市场价格等条件及国家、省、市有关规定报价，不得低于成本。 2、磋商报价为供应商在磋商文件中提出的各项支付金额的总和。磋商报价应采用磋商函及其附表规定的格式。供应商漏报项将视

		为不计取，或认为此项目费用包含在其他费用之中。 3、磋商报价包括为完成本磋商文件规定的采购内容的所有费用：应该包括交通费用、利润、税金、成本、采购代理服务费等各项应有的及不可预见的一切费用，甲方不再支付任何费用。 4、采购人认为供应商的磋商报价已完全包含了全部工作内容，在项目实施过程中不再调整。如出现非供应商原因造成的重大调整，应根据工作量签订补充合同。 5、本项目采购人设有预算控制价，超出预算控制价的响应文件将不被接受，若所有供应商报价均超出采购人的预算控制价，采购人有权按废标处理。
32	磋商小组的组建	3 人及以上单数 磋商小组由评审专家及 1 名采购人代表共 3 人（含 3 人）以上的单数组成。评审专家从有关政府部门设立的评标专家库中相关专业的专家名单中随机抽取。
33	是否授权磋商小组确定成交单位	按照综合得分由高到低的顺序推荐前三名成交候选人；评审得分相同的，按照报价由低到高的顺序推荐；评审得分且最后报价相同的，按照技术标评分由高到低的顺序推荐。 定标原则：采购人依法确定排名第一的成交候选人为本项目成交人。排名第一的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照采购人要求签订合同、拒不履行合同或被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，采购人可以按照磋商小组提出的成交人候选名单排序依次确定其他供应商为成交人，采购人也可以选择重新招标（拒绝签订政府采购合同的成交人不得参加对该项目重新开展的采购活动）。
34	履约担保	履约担保： 是否收取履约保证金：（是□、否☒） 履约保证金金额：中标金额的/%。履约保证金形式：现金转账或电子履约保函，电子履约保函应通过全国公共资源交易平台（河南省·商丘市）电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照全国公共资源交易平台

		(河南省. 商丘市)2020 年 9 月 30 日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》提交履约保证金的时间：签订合同前/日历日
需要补充的其它内容		
35	是否实行计算机辅助评审	是
36	成交公示	采购人将成交人的情况在本采购项目竞争性磋商公告发布的同一媒介予以公示。
37	知识产权	构成本磋商文件各个组成部分的文件，未经采购人书面同意，供应商不得擅自复印和用于非本采购项目所需的其他目的。采购人全部或者部分使用未成交人响应文件中的技术成果或技术方案时，需征得其书面同意，并不得擅自复印或提供给第三人。
38	同义词语	构成磋商文件组成部分的“通用合同条款”、“专用合同条款”、“技术标准和要求”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”，在采购磋商阶段应当分别按“采购人”和“供应商”进行理解。
39	监督	本项目的采购磋商活动及其相关当事人应当接受有管辖权的采购磋商行政监督部门依法实施的监督。
40	解释权	本磋商文件最终解释权归采购人及采购代理机构，当对一个问题有多种解释时以采购代理机构的书面为准。采购文件未做须知明示，而又有相关法律、法规规定的，采购代理机构对此所做的解释以相关法律、法规规定为依据。
41	代理服务费	本次采购项目的代理服务费由成交供应商承担，费用包含在投标报价中。其收费标准按河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》的通知，豫招协【2023】002 号规定的收费标准收取。招标代理费由中标人在中标公告发布后 5 日内一次性支付。
42	履约保证金	是否收取履约保证金：（是 ☐ 否 ☒ ） 履约保证金金额：中标金额的 0%。 履约保证金形式：现金转账或电子履约保函，电子履约保函应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保

		函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心 2020 年 9 月 30 日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》。 提交履约保证金的时间：签订合同后/日内
43	预付款	预付款金额：中标金额的 60%。 是否要求中标单位提交电子预付款保函：（是☐ 否☒） 电子预付款保函担保金额：等同预付款金额。 电子预付款保函开具：应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理，实现保函信息与项目关联绑定、自动验真。具体操作参照商丘市公共资源交易中心 2020 年 9 月 30 日发布的《关于推行电子预付款保函和履约保函的公告》 提交电子预付款保函时间：合同签订生效后 0 日历天。 预付款支付时间：合同签订生效或提交电子预付款保函且具备实施条件后 5 个工作日内。
42	响应文件递交	在响应文件递交截止时间前，使用 CA 锁登录后，将已固化加密的电子响应文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请响应人错峰上传，详细操作可参阅办事服务---操作指南---投标阶段）。
43	其他注意事项	1、在投标文件递交截止时间前，使用 CA 锁登陆后，将已固化加密的电子投标文件通过网上递交的方式在投标专区自行递交，并确保递交成功（为保证文件正常递交，请投标人错峰上传，详细操作可参阅办事服务-操作指南-投标阶段）。 2、GEF 格式电子投标文件的制作具体参考参阅商丘市公共资源交易中网站下载专区投标文件生成器操作说明。 3、供应商在开标结束后，应实时保持交易系统处于登录状态，确保能及时收到评标评审专家的澄清、说明或者补正的要求。同时供应商应打开 IE 浏览器，新建窗口输入网址 http://222.138.172.2:5562/，通过账户口令或数字证书 登录页面并保持实时登录状态，以确保能及时收到评审专家要求的信息。即供应 商应保持两个页面都实时处于登录状态。 4、评标评审过程中评审专家可通过评审系统在线提出问题供应商应使用自带的笔记本电脑通过交易平台中的澄清答疑在专家规定时间内做出答复。供应商应实时保持交易系统处于登录状态，如由于供应商未看到澄清文件而带来的风险，采购人和采购

	代理机构不承担任何责任。 5、评审专家对供应商澄清的要求均有时间限制，并且 在供应商澄清页面有倒计时提示，供应商应在评标（评审）专家规定时间内完成所有操作。澄清、说明需要上传交易系统的文件，必须是 PDF 格式并且加盖有供应商电子签章。如果文件是用 word 编辑的，供应商 可点击文件左上角文件选择“输出为 PDF”，将 word 文件转变为 PDF 格式后加盖电子签章上传。 因网络安全的需要，登录后长时间不操作将自动退出登录状态，建议供应商 5 分钟刷新一次。 6、澄清、说明需要上传交易系统的文件，必须是 PDF 格式并且加盖有供应商电子签章。如果文件是用 word 编辑的，供应商可点击文件左上角文件选择“输出为 PDF”，将 word 文件转变为 PDF 格式后加盖电子签章上传。 7、中标（成交）通知书通过交易平台在线发放，中标单位登陆交易平台在投标专区自行下载。 特别注意： 本次投标文件采用电子投标文件，以电子投标文件为准。 1、供应商如果中标，采购人或采购代理机构有权查验主体库中上传资料的原件扫描件，如有与响应文件中所附证件或资料不一致的，接受相关部门惩罚，并自动放弃中标资格； 2、本项目实行不见面开评标，供应商不需再到达现场（需要现场演示或样品展示的除外），请供应商通过互联网登录交易平台自助完成投标签到、响应文件解密、澄清答疑等操作，具体流程详见交易中心系统 2019 年 12 月 31 日发布的《关于实行全过程不见面交易的公告》附件“商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本”。供应商将相应涉及评审的所有客观资料上传至市场主体诚信库对应位置（涉密的除外），由评标评审专家予以认定，没有上传的视同没有提供相应评审资料，不再要求供应商现场提交原件。供应商应根据《商丘市公共资源交易平台操作指南 2019-12-31 版本》，按照磋商文件要求，将本单位相关
--	--

	资料上传至市场主体库相应位置,为确保材料上传成功并方便评标评审专家查找核对,供应商应在开标前完成资料上传并在响应文件中列明资料上传位置。市场主体诚信库中市场主体信息以评标评审专家核对时为准,核对后主体库信息发生的任何变更均不再作为评标依据。供应商应使用最新版采购人工具箱和供应商工具箱(2023-12-13版),最新版工具箱详见交易中心网站。 4、关于推行电子预付款保函和履约保函的通知公告,具体内容请详见交易中心网站-通知公告。 5、关于在开标过程在线询问、开标过程直播及评审期间主体库锁定等平台优化升级功能,供应商可参照商丘市公共资源交易中心 2021 年 3 月 5 日发布的《关于交易平台优化升级的通知》。
44	合同融资:严格按照豫财办[2020]33 号河南省财政厅关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知执行(格式见本章附件)。
45	特别提醒:为贯彻落实《河南省营商环境优化提升行动方案(2022 版)》(豫营商〔2022〕1 号)、《2022 年全省公共资源交易管理工作要点》(豫公管委〔2022〕2 号)、《河南省财政厅关于防范供应商串通投标促进政府采购公平竞争的通知》(豫财购〔2021〕6 号)精神,按照商丘市公共资源交易管理委员会《关于进一步使用大数据分析监测预警信息的通知》要求,发挥市公共资源交易中心大数据分析系统监测预警作用,进一步优化公共资源交易领域营商环境,维护公平公正、竞争有序的市场秩序,防范和惩治串通投标等不正当竞争行为,现将启用大数据分析监测预警功能,有关事项通知如下: 一、分析监测预警情形: 对参与本项目同一标段(包)的投标人(供应商)存在下列情形的,大数据分析系统会将监测信息在电子评标系统中给予预警提示: 1、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同; 2、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件由同一电子设备编制或者上传; 3、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件由同一 IP 地址上传; 4、不同投标人(供应商)的电子投标(响应)文件工程预算由同一预算软件(同一把预算锁)编制。

	二、存在上述预警情形之一的，其投标（响应）文件无效。
--	----------------------------

注：供应商须知与供应商须知前附表不一致时以供应商须知前附表为准。

供应商须知

一、总则

1. 说明

1.1 本磋商文件适用于本次招标采购项目的招标投标。

2. 定义

2.1 “采购人”名称见本磋商文件第二部分“供应商须知前附表”。

2.2 “采购代理机构”名称见本磋商文件第二部分“供应商须知前附表”。

2.3 “服务”指磋商文件第三章所述供应商应该履行的承诺和义务。

2.4 “供应商”系指向代理机构索取磋商文件，参与采购并向代理机构提交响应文件的企业。

2.5 “成交人”系指由磋商小组综合评审确定的对磋商文件做出实质性响应且得分最高，取得与采购人签定合同资格的供应商。

3. 供应商资格要求

3.1 供应商应具备承担本采购项目资格条件。

(1) 资格要求：见供应商须知前附表；

(2) 其他要求：见供应商须知前附表。

3.2 供应商须知前附表规定接受联合体磋商的，除应符合本章第3.1项和供应商须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：（不适用于本项目）

(1) 联合体各方应按磋商文件提供的格式签订联合体协议书，明确联合体牵头人和各方权利义务；

(2) 由同一专业的单位组成的联合体，按照资质等级较低的单位确定资质等级；

(3) 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本采购项目中磋商。

3.3 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 为采购人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

(2) 为采购项目前期工作提供咨询服务的；

(3) 与采购人存在利害关系且可能影响采购公正性；

(4) 与本采购项目的其他供应商为同一个单位负责人；

(5) 与本采购项目的其他供应商存在控股、管理关系；为本采购项目的监理人；

(6) 为本采购项目提供采购代理服务的；

(7) 被责令停业的；

(8) 被暂停或取消投标资格的；

(9) 财产被接管或冻结的；

(10) 在最近三年内发生重大质量问题（以相关行业主管部门的行政处罚决定或司法机关出具的有关法律文书为准）；

(11) 被工商行政管理机关在全国企业信用信息公示系统中列入严重违法失信企业名单；

(12) 法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形

4. 磋商费用

4.1 供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。

5. 纪律

5.1 供应商的磋商行为应遵守中国的有关法律、法规和规章。

5.2 供应商不得相互串通磋商报价，不得妨碍其他供应商的公平竞争，不得损害采购人或其他供应商的合法权益，供应商不得以向采购人、磋商小组成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

5.2.1 有下列情形之一的，属于供应商相互串通磋商：

5.2.1.1 供应商之间协商磋商报价等响应文件的实质性内容；

5.2.1.2 供应商之间约定成交人；

5.2.1.3 供应商之间约定部分供应商放弃磋商或者成交；

5.2.1.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同磋商；

5.2.1.5 供应商之间为谋取成交或者排斥特定供应商而采取的其他联合行动。

5.2.2 有下列情形之一的，视为供应商相互串通磋商：

5.2.2.1 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

5.2.2.2 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；

5.2.2.3 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；

5.2.2.4 不同供应商的响应文件异常一致或者磋商报价呈规律性差异；

5.2.2.5 不同供应商的响应文件相互混装；

5.2.2.6 不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人的账户转出。

二、磋商文件

6. 磋商文件组成

本磋商文件由磋商文件目录所列内容及按本磋商文件要求发出的澄清、修改和答疑组成。

7. 踏勘现场

不组织

8. 知识产权

8.1 供应商须保证，采购人在中华人民共和国境内使用磋商货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。如供应商不拥有相应的知识产权，则在磋商报价中必须包括合法获取该知识产权的一切相关费用。如因此导致采购人损失的，供应商须承担全部赔偿责任。

8.2 供应商如预在项目实施过程中采用自有知识成果，须在响应文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商须提供开发接口和开发手册等技术文档。

9. 答疑及磋商文件的澄清和修改

9.1 采购人、采购代理机构可以按照前附表规定的时间内，对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构应当在供应商须知前附表规定的时间内，在商丘市公共资源交易中心统一回复（发布时间为发出时间），一经发布视为已发放给所有供应商，但不指明澄清问题的来源。

9.2 澄清或修改信息等一经在商丘市公共资源交易中心发布，视作已发放给所有供应商（发布时间即为发出时间），各供应商应随时关注报名项目信息并及时登录商丘市公共资源交易中心下载各类文件及资料，否则所造成的一切后果由供应商自负。

三、响应文件

10. 响应文件的语言及计量单位

10.1 供应商提交的响应文件（包括技术文件和资料中的说明）以及供应商与采购代理机构就有关磋商的所有来往函电均应使用中文简体字。

10.2 原版为外文的证书类文件，以及由外国人作出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖供应商公章。必要时磋商小组可以要求供应商提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。原版为外文的证书类、证明类文件，与供应商名称或其他实际情况不符的，供应商应当提供相关证明文件。

10.3 除非磋商文件另有规定，响应文件所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。

10.4 对违反上述规定情形的，磋商小组有权要求供应商限期提供相应文件或决定对其磋商予以拒绝。

10.5 电报、电话、传真形式的磋商概不接受。供应商的响应文件一律不予退还。

11. 响应文件组成及编制

见 第六章 响应文件格式

12. 磋商报价

12.1 所有磋商报价均以人民币元为计算单位。只要磋商了一个确定数额的总价，无论分项价格是否全部填报了相应的金额或免费字样，报价应被视为已经包含了但并不限于相关服务等费用 and 所需缴纳的所有价格、税、费。在其他情况下，由于分项报价填报不完整、不清楚或存在其他任何失误，所导致的任何不利后果均应当由供应商自行承担。

12.2 除非磋商文件另有规定，不接受可选择或可调整的磋商方案和报价，任何有选择的或可调整的磋商方案和报价将被视为非响应性磋商而被拒绝。

12.3 供应商须严格按照报价分析表规定的格式要求填写。

12.4 供应商对磋商报价若有说明应在响应文件中显著处注明。

12.5 最低报价不能作为成交的保证。

13. 磋商有效期

13.1 本项目的磋商有效期按照磋商文件第二章“供应商须知前附表中”中的规定。磋商有效期自磋商之日起计算，短于规定期限的磋商将按无效磋商处理。

13.2 在特殊情况下，采购代理机构可与供应商协商延长磋商有效期。这种要求和答复都应以书面形式进行。供应商可以拒绝接受延期要求，同意延长有效期的供应商除按照采购代理机构要求修改磋商有效期外，不能修改响应文件的其他内容。

14. 磋商内容填写说明

14.1 供应商应详细阅读磋商文件的全部内容。响应文件须对磋商文件中的内容作出实质性和完整的响应，如果响应文件填报的内容不详，或没有提供磋商文件中所要求的全部资料及数据，将可能导致磋商被拒绝。

14.2 响应文件须严格按照磋商文件第六章规定的格式提交，并按规定的统一格式逐项填写，不准有空项；无相应内容可填的项，应填写“无”、“未测试”、“没有相应指标”等明确的回答文字。由于编排混乱导致响应文件被误读或查找不到，其责任由供应商承担。

14.3 开标一览表按要求按格式统一填写，不得自行增减内容。

14.4 供应商须注意：为合理节约政府采购评审成本，提倡诚实信用的磋商行为，特别要求供应商应本着诚信精神，在本次响应文件的偏离表中，均以审慎的态度明确、清楚地披露各项偏离。若供应商对某一事项是否存在或是否属于偏离不能确定，亦必须在偏离表中清楚地表明该偏离事

项，并可以注明不能确定的字样。任何情况下，对于供应商没有在偏离表中明确、清楚地披露的事项，包括可能属于被供应商在偏离表中遗漏披露的事项，一旦在评审中被发现存在偏离或被认定为属于偏离，则磋商小组有权视具体情形评审时予以处理，乃至对该磋商予以拒绝。

14.5 供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购代理机构或磋商小组对其中任何资料进一步审查的要求。

四、磋商保证金

本项目不收取磋商保证金

五、响应文件的递交

15. 响应文件的密封和标记

15.1 电子响应文件应固化、加密并确保上传成功。

16. 响应文件的递交

16.1 供应商应于磋商截止日期前将固化并加密的响应文件递交成功，递交位置应是磋商文件中指明的位置。

16.2 在磋商文件要求提交响应文件的截止时间之后递交的响应文件，为无效响应文件，采购代理机构将不予认可。

17. 响应文件的修改和撤回

17.1 供应商在递交响应文件后，可以修改或撤回其磋商，但这种修改和撤回，必须在规定的磋商截止时间前。在磋商截止时间后，供应商不得要求修改或撤回其响应文件。

六、开标

18. 磋商

18.1 磋商程序

采购人按本须知前附表所规定的时间和地点公开磋商，参加磋商的供应商法定代表人或委托代理人应在相应网站准时线上签到，以证明其出席磋商会议。

七、评审步骤和要求

19. 组建磋商小组

19.1 采购代理机构根据有关法律法规和本磋商文件的规定，结合招标项目的特点组建磋商小组，对响应文件进行评估和比较。磋商小组由三人及以上单数组成，其中经济、技术等方面的专

家不少于三分之二。

19.2 磋商小组独立开展工作，负责审议所有响应文件，并推荐成交候选人。

20. 初步评审

20.1 磋商小组审查响应文件是否符合磋商文件的基本要求：内容是否完整、资格证明文件是否合格、文件签署是否齐全等。

20.2 磋商小组审查响应文件是否实质上响应磋商文件的要求。

1) 实质上响应的磋商是指与磋商文件上的条款、条件相符，没有重大偏离或保留，否则将视为无效磋商。

2) 重大偏离或保留系指磋商服务的服务期限、质量要求等明显不能满足磋商文件的要求，或者实质上与磋商文件不一致，纠正这些偏离或保留将对其他实质上响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。包括但不限于：

- A、报价超过项目控制价或经磋商小组认定低于成本的；
- B、服务期限明显不能满足磋商文件的要求的；
- C、服务质量明显不能满足磋商文件的要求的；
- D、响应文件未按磋商文件的规定签章的；
- E、磋商有效期不足的；
- F、有串通磋商或弄虚作假或有其他违法行为的；
- G、不符合磋商文件中规定的其他实质性要求
- H、不符合法律法规规定其他情形的

20.3 响应文件的细微偏差是指在实质上响应磋商文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整，不会对其他供应商造成不公正的结果。细微偏差不影响响应文件的有效性。

20.4 初步评审中，响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (一) 响应文件中开标一览表内容与响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (二) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (三) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- (四) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其磋商无效。

20.5 磋商小组对响应文件的判定，只依据响应文件内容本身，不依据其他外来证明。

21. 磋商的澄清

21.1 磋商小组有权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等内容作必要的澄清、说明或者补正。该要求应当采用网上递交形式，并由磋商小组成员签字。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或者补正。

21.2 供应商必须按照磋商小组通知的内容和时间做出答复，该答复经法定代表人或授权代理人的签字认可，将作为响应文件内容的一部分。澄清、说明或者补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。供应商拒不按照要求对响应文件进行澄清、说明或者补正的，磋商小组可拒绝该磋商。

21.3 如磋商小组一致认为某个供应商的报价明显不合理，有降低质量、不能诚信履行的可能时，磋商小组有权决定是否通知供应商限期进行解释或提供相关证明材料。若已要求，而该供应商在规定期限内未做出解释、作出的解释不合理或不能提供证明材料的，经磋商小组取得一致意见后，可拒绝该磋商。

22. 综合评审

22.1 磋商小组只对实质上响应磋商文件的磋商进行评价和比较；评审应严格按照磋商文件第二章“供应商须知前附表”中的规定以及磋商文件的要求进行。具体要求等详见磋商文件第四章“评审方法及评审标准”。

22.2 磋商小组依法独立评审，严格遵守评审工作纪律。对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出评审结论。持不同意见的磋商小组成员应当在评审报告上签署不同意见并说明理由，不签署不同意见的视为同意。

23. 确定成交候选人

23.1 详见供应商须知前附表。

24. 评审过程要求

24.1 磋商之后，直到签订合同止，凡是属于审查、澄清、评价和比较磋商的有关资料以及定标意向等，均不向供应商或者其他与评审无关的人员透露。

24.2 在确定成交人之前，供应商试图在响应文件审查、澄清、比较和评审时对磋商小组、采购人和采购代理机构施加任何影响都可能导致其磋商无效。

25. 采购项目废标

25.1 在评审过程中，磋商小组发现有下列情形之一的，应对采购项目予以废标：

1)符合专业条件的供应商或者对磋商文件作实质响应的供应商数量不足，导致进入综合评审、打分阶段的供应商不足3家的；

- 2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的;
- 3) 因重大变故, 采购任务取消的。
- 4) 法律法规规定的其他情形。

八、履约保证金及预付款

履约保证金

供应商应当向采购人提交“供应商须知 前附表”中所规定金额的履约保证金。

政府采购利用担保试点范围内的项目, 除“供应商须知 前附表”规定的情形外, 中标（成交）人也可以按照财政部门的规定, 向采购人提供合格的履约担保函。

如果中标人（成交）没有按照上述履约保证金的规定执行, 将视为放弃中标（成交）资格, 中标（成交）人的投标保证金将不予退还。在此情况下, 采购人可确定下一候选人为中标人（成交）, 也可以重新开展采购活动。

预付款

采购单位应按照供应商须知资料表规定向中标（成交）人支付预付款。

预付款比例原则上不得低于合同金额的 10%, 最高可达合同金额的 60%。

各采购单位可根据项目特点、供应商信用等情况, 决定是否要求供应商提交电子预付款保函。疫情期间, 对受疫情影响严重的中小微企业应当取消预付款担保。

如需提供电子预付款保函, 中标（成交）单位应通过商丘市公共资源交易中心电子保函平台全程网上办理, 实现项目信息与保函信息的关联绑定, 自动验真。

九、代理服务费

代理服务费按照磋商文件第二章“供应商须知前附表”中的规定由成交人交纳, 请供应商在测算磋商报价时充分考虑这一因素。

十、签订合同

26. 成交通知

26.1 成交人确定后, 采购代理机构将在相关发布媒体上发布成交公告, 成交供应商自行在商丘市公共资源网站下载打印成交通知书。成交通知书对采购人和成交人具有同等法律效力。成交通知书发出以后, 采购人改变成交结果或者成交人放弃中标, 应当承担相应的法律责任。

26.2 采购代理机构对未成交的供应商不作未成交原因的解释, 但成交结果的有效性不以未成交的供应商是否收到相应的通知为前提。

26.3 成交通知书是合同的组成部分。

27. 签订合同

27.1 成交人须在成交通知书发出之日起 15 个工作日内与采购人签订采购合同。

27.2 成交人须按照磋商文件、响应文件及评审过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与采购人签订合同。成交人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其他协议或声明。

27.3 成交人一旦中标及签订合同后，不得转包，亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让。

27.4 违反 27.1 条、27.2 条的规定，给对方造成损失的，应承担赔偿责任。

十一、处罚、询问和质疑

28. 处罚

28.1 发生下列情况之一，按以下方式处理：（1）记录在商丘市公共资源交易供应商诚信库档案；（2）对其违法违规行为移交有关部门进行处理。

- 1) 提供虚假材料谋取成交；
- 2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- 3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通；
- 4) 向采购人、采购代理机构、磋商小组行贿或者提供其他不正当利益；
- 5) 在采购过程中与采购人进行协商谈判；
- 6) 成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；
- 7) 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议；
- 8) 捏造事实、提供虚假材料进行质疑、投诉；
- 9) 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况；
- 10) 违反法律法规规定的其他行为。

29. 询问

29.1 供应商对采购事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问。

30. 供应商就磋商事宜提出质疑

30.1 供应商认为磋商文件、采购过程、成交或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以按照《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）等法律法规的相关规定。

本磋商文件要求供应商在法定质疑期内针对同一采购程序环节的质疑须一次性向采购人、采购代理机构提出。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时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向财政部门投诉。

十二、保密和披露

32. 保密和披露

32.1 供应商自领取磋商文件之日起，须承担本采购项目保密义务，不得将因本次磋商获得的信息向第三人外传。由采购人向供应商提供的详细资料 and 所有其它资料，被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。磋商结束后，应采购人要求，供应商应归还所有从采购人处获得的保密资料。

32.2 采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审标书的有关人员披露。

32.3 在采购代理机构认为适当时、国家机关调查、审查、审计时以及其他符合法律规定的情形下，采购代理机构无须事先征求供应商同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商的名称及地址、响应文件的有关信息以及补充条款等，但应当在合理的必要范围内。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各响应人：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的响应人融资难、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响应人，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 项目说明及服务要求

一、检测任务

加强 2025 年度睢阳区食品安全监管，排查食品安全隐患风险，提升食品安全保障水平，开展食品抽检工作。本项目共划分一个包。

二、检测品种

粮食加工品、食用油、油脂及其制品、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、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、食糖、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、餐饮食品、食用农产品等食品大类共计 1350 批次

三、检测地点

商丘市睢阳区市场监督管理局辖区内。

四、检测时间

150 日历天。

五、抽查种类和数量

本次监督抽检任务，涉及 31 个食品大类及一个（临时抽检任务）动物源性检测

食品安全抽检 1350 批次，粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品等食品大类

序号	产品类别	数量	备注
1	粮食加工品、食用油、油脂及其制品、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	食品安全抽检 1350 批次	无

	食品、薯类和膨化食品、糖果制品、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、食糖、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、餐饮食品、食用农产品		
--	---	--	--

六、服务要求

1. 采样完成后 20 个工作日内出具检测报告，并寄送至甲方；
2. 能够按照采购人的时限要求，保质保量完成检测任务，检验过程中发现被检样品存在严重安全问题或较高风险问题的，24 小时内将问题或有关情况报告被抽样组织部门；
3. 检测工作结束后，5 日内汇总检测结果统计报表，报抽检组织部门；
4. 结合实际工作和检验情况开展研判和分析，形成相关分析报告，每批次产品出一张报告，15 日内报抽检组织部门；
5. 根据日常工作情况，能够为采购人提供预警信息服务；
6. 能够按照采购人的要求发送检测报告；
7. 严格遵守纪律和保密规定，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用监督抽检结果开展有偿服务活动、牟取不正当利益；
8. 能够按照采购人关于食品安全监督抽检的有关工作制度配合采购人完成相关工作；

睢阳区 2025 年食品安全抽检计划

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
1	粮 食 加 工 品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		其 他 粮 食 加 工 品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
1	粮 食 加 工 品	其 他 粮 食 加 工 品	谷 物 粉 类 制 成 品	米 粉 制 品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群
				其 他 谷 物 粉 类 制 成 品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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

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
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
		酱 类	酿造 酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香 辛 料 类	香 辛 料 类	香 辛 料 调 味 油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌
				其 他 香 辛 料 调 味 品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
		调 味 料	固 体 复 合 调 味 料	鸡 粉、鸡 精 调 味 料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群
				其 他 固 体 调 味 料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量

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
3	调 味 品	调味料	半 固 体 复 合 调 味 料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚 果 与 籽 类 的 泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁
				辣 椒 酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣 烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其 他 半 固 体 调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼 露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
				其 他 液 体 调 味 料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）

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
3	调味品	食盐	食用盐	风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特 殊 工 艺 食 用 盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食 品 生 产 加 工 用 盐	食 品 生 产 加 工 用 盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非 速冻）	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

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
4	肉制品	熟肉制品	熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、N—二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N—二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群

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
5	乳 制 品	乳 制 品	乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
				浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品）	稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
6	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
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果 蔬 汁 类 及 其 饮 料	一般	铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
6	饮 料	饮 料	蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以 HCN 计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌

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
9	罐 头	罐 头	果蔬罐头	食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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
12	薯 类 和 膨 化 食 品	薯 类 和 膨 化 食 品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）
				薯泥（酱）类	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品（含巧克力及制品）	糖果	糖果	一般	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

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
14	茶 叶 及 相 关 制 品	茶 叶	茶 叶	绿茶、红茶、乌龙 茶、黄茶、白茶、 黑茶、花茶、袋泡茶、 紧压茶	一般	铅（以 Pb 计）、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、 多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）
				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
		含 茶 制 品 和 代 用 茶	代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯 和高效氯氰菊酯、三唑磷、霉菌
15	酒 类	蒸 馏 酒	白 酒	白酒、白酒（液 态）、白酒（原 酒）	高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜 素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜
				黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、 糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
		发 酵 酒	啤 酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
				葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖 精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮 蓝）
			果 酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、 二氧化硫残留量、酸性红
				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
		其 他 酒	配 制 酒	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

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
15	酒类	其他酒	其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅（以 Pb 计）、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、无机砷（以 As 计）
				腌渍食用菌	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌

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
20	可可及焙 烤咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群
				预 制 动 物 性 水 产 干 制 品	较高	过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值（以脂肪计）、组胺、镉（以 Cd 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				盐渍藻	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）
				其他盐渍水 产品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

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
22	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（诱惑红）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
23	淀 粉 及 淀 粉 制 品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、葡萄糖含量（以干基计，质量分数）、IMO含量（占干物质，质量分数）、IG ₂ +P+IG ₃ 含量（占干物质，质量分数）、果糖（占干基比）、果糖+葡萄糖（占干基比）、5-羟甲基糠醛（以吸光度计）、果糖+葡萄糖含量（以干物质计）、果糖含量（以干物质计）、麦芽糖含量（以干物质计，质量分数）、干物质（固形物）、硫酸灰分

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

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
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B ₁ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 C、维生素 D、维生素 D ₃ 、维生素 E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
28	特 殊 膳 食 食 品	婴 幼 儿 辅 助 食 品	婴 幼 儿 谷 类 辅 助 食 品	婴 幼 儿 谷 物 辅 助 食 品、婴 幼 儿 高 蛋 白 谷 物 辅 助 食 品、 婴 幼 儿 生 制 类 谷 物 辅 助 食 品、 婴 幼 儿 饼 干 或 其 他 婴 幼 儿 谷 物 辅 助 食 品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌
				婴 幼 儿 罐 装 辅 助 食 品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、商业无菌、霉菌
		营 养 补 充 品	营 养 补 充 品	辅 食 营 养 素 补 充 食 品、辅 食 营 养 素 补 充 片、辅 食 营 养 素 撒 剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 K ₁ 、烟酸（烟酰胺）、维生素 B ₆ 、叶酸、维生素 B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕 妇 及 乳 母 营 养 补 充 食 品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、烟酸（烟酰胺）、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运 动 营 养 食 品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 M ₁ 、黄曲霉毒素 B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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
29	餐 饮 食 品	米面及其制品 （自制）	小麦粉制品（自 制）	馒 头 花 卷 （ 自 制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				包子（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				油 饼 油 条 （ 自 制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻 （自制）	高	铬（以 Cr 计）
				熏 烧 烤 肉 类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅（以 Pb 计）
		调味料（自制）	调味料（自制）	火 锅 麻 辣 烫 底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品（自制）	预制水产制品 （自制）	生 食 动 物 性 水 产 品 （ 自 制）	较高	铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）
		坚果及籽类食品 （自制）	坚果及籽类食品 （自制）	花 生 制 品（自制）	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		餐 饮 具	复用餐饮具	复用餐具（餐 馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
				复用餐具（集 中清洗消毒服 务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	酸价（以脂肪计）(KOH)、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以 Al 计）
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）

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
29	餐 饮 食 品	淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉 丝 粉 条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		除上述类别的餐饮食品			/	自定项目
30	食 品 添 加 剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复 配 食 品 添 加 剂	较高	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	一般	环己基氨基磺酸钠含量（以干基计）、硫酸盐（以 SO ₄ 计）、pH(100g/L 水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值（100g/L 溶液）、透明度（以 100g/L 溶液的透光率表示）、重金属（以 Pb 计）、砷（As）
				碳酸钠	一般	总碱量（以 Na ₂ CO ₃ 计）（以干基计）、总碱量（以 Na ₂ CO ₃ 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）
				碳酸氢钠	一般	总碱量（以 NaHCO ₃ 计）、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）
				焦糖色	一般	吸光度 E ₄₉₅ ^{5.15} (610nm)、氮氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO ₂ 计）、4-甲基咪唑、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、总汞（以 Hg 计）
				蜂蜡	一般	过氧化值，酸值（以 KOH 计），皂化值（以 KOH 计），熔程，甘油和其他多元醇，铅（Pb），巴西棕榈蜡，纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B ₁ 、色价、细度 150 μm(100 目)通过率、总砷（以 As 计）、重金属（以 Pb 计）、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价 E ₄₉₅ ^{5.15} (495±10)nm、干燥减量、铅（Pb）、砷（As）
				红曲黄色素	一般	色价 E ₄₉₅ ^{5.15} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅（Pb）、总砷（以 As 计）
			胶基	胶基	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）
			食品工业用酶制剂	食 品 工 业 用 酶 制 剂	一般	铅（Pb）、总砷（以 As 计）、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性

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
31	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜禽肉及副产品	畜 肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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）
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
31	畜 禽 肉 及 副 产 品		禽 肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量） 氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪
				畜副产品	猪肝	高
		牛肝	高		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
		羊肝	高		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪	
		猪肾	高		呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	
		牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星		

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
31	畜 禽 肉 及 副 产 品	畜禽肉及副产品	畜副产品	羊肾	高	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪
32	蔬 菜	蔬 菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）、总汞（以 Hg 计）
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
				韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
32	蔬 菜	蔬 菜	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
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
32	蔬 菜	蔬 菜	茄果类蔬菜	茄子	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目
32	蔬 菜	蔬 菜	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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘 薯	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				胡 萝 卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、
				姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
				萝 卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				山 药	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
33	水 产 品	水 产 品	淡 水 产 品	淡 水 鱼	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				淡 水 虾	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡 水 蟹	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物
			海 水 产 品	海 水 鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星

序号	食 品 大 类(一级)	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食 品 细 类(四级)	风 险 等 级	检 验 项 目	
33	水 产 品	水 产 品	海 水 产 品	海 水 虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星	
				海 水 蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物	
33	水 产 品		贝 类	贝 类	高	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）	
				其他水产品	其他水产品	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
34	水 果 类		水 果 类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
					梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷
				核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）
					桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
					油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
				柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
					柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
					柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
					橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷

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
34	水果类	水果类	浆果和其他小型 水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、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	敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果
				桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
			热带和亚热带水 果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫酮
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啉虫脒
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果
				橄榄	较高	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷

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
34	水果类	水果类	瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氟霉素、氟苯尼考、甲磺霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类 (总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类 (总量)、多西环素
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅 (以Pb计)、铬 (以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇
37	生干坚果 与籽类 食品	生干坚果与籽类 食品	生干坚果与籽类 食品	生干坚果	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				生干籽类	一般	酸价 (以脂肪计) (KOH)、过氧化值 (以脂肪计)、铅 (以Pb计)、镉 (以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺

附件 2

2025 年食用农产品必检品种、项目表

食品亚类 (二级)	食品品种(三 级)	食品细类(四 级)	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及副 产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、 甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、 倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素 （组合含量）	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡 巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、 氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总 量）、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡 虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啉虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、 氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲 胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素 苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	

食品亚类 (二级)	食品品种(三 级)	食品细类(四 级)	必检项目	可选项目	备注
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威	
		芋	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷	
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅(以Pb计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟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	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅(以Pb计)、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	
		茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	

食品亚类 (二级)	食品品种(三 级)	食品细类(四 级)	必检项目	可选项目	备注
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、诺氟沙星	
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
	其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	恩诺沙星 a、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) a、氟苯尼考 a、甲硝唑 a、氧氟沙星 a、诺氟沙星 a	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
	浆果和其他 小型水果	猕猴桃	氯吡脞	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果	

食品亚类 (二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
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	
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒	
		龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	
		番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素 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
临时检测任务					
动物源性检测			动物源性检测属于临时任务，本次招标的预算不包含动物源性检测费用，中标单位需要具备临时检测动物源性成分的能力，后续产生的动物源性检测费用根据承担的任务批次单独结算，本次招标不需要单独报动物源性检测价格，后续有临时任务在与中标单位协商单批次价格，投标标书必须体现源性成分 CMA 检测资质附表。		

注：1. 部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类（总量）包含的具体磺胺药物按国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。

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

4. 可选项目选择原则：①金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。②可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB2763-2021、GB2763. 1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB31650-2019、GB31650. 1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

6. 抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。

- 1、抽检工作必须按照甲方的要求进行，抽检完成后 20 个工作日内完成，出具检测报告并寄送至甲方。
- 2、成交单位提供的材料主要包括：每批次产品出一张报告、抽样单、分析报告（总的和专项的）、抽样批次汇总表、所有文档的电子版，并协助甲方传至追溯信息平台。
- 3、此次任务必须是抽检，机构的报价必须涵盖取样费、出车费、买样费(按照省级抽样的标准支付买样费)、餐费、专家验收费等一切费用。

第四章 评审办法及评审标准

本项目采用综合评分法。磋商小组成员对满足磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章规定的评审办法进行打分，按照供应商须知前附表规定的定标方式确定成交人。首先由磋商小组对各供应商进行初步评审，对通过初步评审供应商的响应文件综合评审独立打分，然后磋商小组各评委打分情况汇总，计算出各供应商的平均得分，最后计算各供应商的平均得分由高到低进行排序，磋商小组最终按平均得分由高到低顺序确定成交人。当平均得分相等时，以磋商报价低的优先；磋商报价也相等的，按照技术标评分由高到低的顺序推荐。

评审项目	评审因素	评审标准
形式评审标准	供应商名称	与营业执照一致
	响应文件签字盖章	符合磋商文件要求
	响应文件格式	响应文件按照磋商文件规定的格式、内容填写字迹清晰可辨
	磋商报价	不得超过采购控制价
资格评审标准	具有独立法人资格	具有有效的营业执照、税务登记证、组织机构代码证（或三证合一的营业执照）
	食品检验资质认定计量认证证书	供应商须具有有效的食品检验资质认定计量认证证书（CMA）及涵盖检测项目的能力附表
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供企业 2023 年度或 2024 年度经会计师事务所或审计机构审计的年度财务审计报告，新成立的企业从成立日期开始计算或若无审计报告则提供公司财务制度
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有食品安全监测评估能力，能够按照规定时限出具检验报告、分析检验结果以及完善的售后服务体系（此内容须提供承诺书，该承诺书须由法定代表人或其委托代理人签字或盖章并加盖单位公章）
	参加政府采购活动近 3 年内在经营活动中没有重大违法记录	提供书面声明，格式自拟（法定代表人或其委托代理人签字或盖章并加盖公章）
	依法纳税证明材料及社会保障资金缴纳证明材料	须提供 2024 年 01 月份以来任意 1 个月的依法缴纳税收和社会保障资金（养老保险）的相关证明材料（若为企业网银缴纳，打印企业网银缴纳截图并加盖单位公章），依法免税的供应商应提供相应的证明文件
	信用查询	符合磋商文件要求

响应性评审 标准	服务内容	符合磋商文件要求
	服务期限	符合磋商文件要求
	验收标准	符合磋商文件要求
	磋商有效期	符合磋商文件要求
	中小企业	满足磋商文件要求

评分细则：

评分因素	评分内容	评分标准
磋商报价（10分）	磋商报价（10分）	价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且磋商价格最低的磋商报价为评审基准价，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： 磋商报价得分=（评审基准价 / 最终磋商报价）×100×10% 计算结果保留两位小数 特别提示： 1、报价应以公平、合理且对采购人有利为原则。磋商报价是评审综合打分的依据之一，但不是唯一依据，也不是决定性因素。 2、磋商报价应是在保证采购要求和服务质量的基础上投报的全费用价格。磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过资格、符合性审查的供应商的报价时，最低磋商报价的供应商将有可能影响服务质量或者不能诚信履约，磋商小组应当要求其在评审现场合理的时间内提供说明，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，磋商小组应当将其作为无效磋商处理。 3、专门面向中小企业采购的项目或者采购包，不再执行价格评审优惠的扶持政策。
商务部分（45分）	抽样工具情况（7分）	1、满足食品安全监督抽检工作要求的抽样要求和特殊运输设备等：配备有冷藏车、常温抽样车辆，每提供一辆得 2.5 分，最多得 5 分。 2、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备 2 套及以上，得 2 分；否则不得分（每套至少应包括安卓系统下平板电脑<或智能手机等移动类抽样终端设备>和移动便携式打印机） 注：车辆提供行驶证、登记证复印件；抽样设备附发票扫描件，否则不得分
	仪器设备（8分）	供应商配备本项目所需要的仪器设备，仪器设备中需具有液相色谱串联质谱联用仪（LC-MS/MS）、气相色谱串联质谱联用仪（GC-MS/MS）、电感耦合等离子体质谱（ICPMS）、液相色谱仪、气相色谱仪、原子吸收仪、原子荧光、离子色谱仪每有 1 项得 1 分，最多得 8 分。 注：仪器提供购买票据或购置合同复印件。
	人员配备情况（10分）	供应商拟投入本项目的检验人员具有中级（含）及以上职称的人员数量 10 人及以上，得 10 分；具有中级（含）及以上职称的人员数量 5 人-9 人，得 5 分；具有中级（含）及以上职称的人员数量 1 人-4 人，得 1 分。（未提供得 0 分） 注：人员须提供人员职称证（食品检测相关行业）、人员近 3 个月内（任意 1 个月）缴纳社会保险的证明，退休返聘人员需提供返聘协议或劳动合同，不齐全者不得分）。

	企业业绩 (8分)	供应商提供 2022 年 1 月 1 日以来类似业绩一份得 2 分，最多得 8 分。提供合同、中标通知书件复印件。
	企业实力 (12分)	(1) 供应商具备有效的省级农业部门颁发的农产品质量安全检测机构考核合格证书 (CATL)、省级畜牧兽医局农产品质量安全检测机构考核合格证书 (CATL)、省级自然资源厅产品检验检测机构考核合格名单的，每提供一项得 2 分，最多得 6 分。 (2) 供应商具备中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书 (CNAS) 的，得 2 分。 (3) 供应商具有省级及以上政府主管部门颁发的高新技术企业证书，得 2 分。 (4) 供应商具有发明专利证书 (提供一项)，得 1 分。 (5) 供应商具有 AAA 企业信用等级证书，得 1 分。 注：响应文件中须提供证书扫描件或网站截图等证明材料。
技术部分 (45分)	质量控制 (0-7分)	具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施。(评审委员会综合对比后在 0-7 分之间酌情打分。)
	专项抽检品控措施 (0-7分)	针对餐饮环节的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。(评审委员会综合对比后在 0-7 分之间酌情打分。)
	技术服务流程 (0-7分)	明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。(评审委员会综合对比后在 0-7 分之间酌情打分。)
	管理制度 (0-7分)	有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。(评审委员会综合对比后在 0-7 分之间酌情打分。)
	检测技术实施方案 (0-7分)	供针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。(评审委员会综合对比后在 0-7 分之间酌情打分。)
	服务承诺 (0-10分)	(1) 供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。(评审委员会综合对比后在 0-4 分之间酌情打分。) (2) 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。(评审委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。) (3) 供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。(评审委员会综合对比后在 0-3 分之间酌情打分。)

注：① 评审办法及评审标准中所涉及到的证件均应上传至市场主体诚信库对应位置，并在响应文件中列明上传位置。② 依据国家及省市有关政策要求，交易中心评标评审系统中已嵌入河南省信用信息共享平台信用联合惩戒系统，联合惩戒系统中信息与信用中国信息同步。资格审核小组和评标评审专家应通过河南省信用信息共享平台信用联合惩戒系统对投标单位信用情况进行查询，投标单位信用情况以当时查询结果为准。

1、磋商小组应当执行连续评审的原则完成全部评审工作。只有发生不可抗力导致评审工作无法继续时，评审活动方可暂停。发生评审暂停情况时，磋商小组应当封存全部响应文件和评审记录，待不可抗力的影响结束且具备继续评审的条件时，由原磋商小组继续评审。

2、除非发生下列情况之一，磋商小组成员不得在评审中途更换：(1)因不可抗拒的客观原因，不能到场或需在评审中途退出评审活动；(2)根据法律法规规定，某个或某几个磋商小组成员需要回避。退出评审的磋商小组成员，其已完成的评审行为无效。根据本采购文件规定的磋商小组成员产生方式另行确定替代者进行评审。

3、在任何评审环节中，需磋商小组就某项评审结论做出表决的，由磋商小组全体成员按照少数服从多数的原则，以记名投票方式表决。

二、磋商无效的情形

出现下列情形之一的，供应商递交的响应文件作无效磋商处理，该供应商的响应文件不参与评审：

- 1、供应商递交的响应文件因供应商自身原因而导致无法评审的；
- 2、递交的响应文件不完整或未按采购文件要求盖公章及签字的；
- 3、供应商不符合法律法规及采购文件规定的资格条件的；
- 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，参加同一合同项下的政府采购活动的；
- 5、供应商被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的；
- 6、磋商有效期不足的；
- 7、报价经磋商小组认定低于成本价的；
- 8、报价高于采购文件载明的最高限价的；
- 9、响应文件对采购文件中必须满足的条件或要求实质性不响应的；
- 10、响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 11、修正后的供应商不确认的，其磋商无效。
- 12、供应商有串通磋商、弄虚作假、行贿等违法行为的；
- 13、不符合竞争性磋商文件规定的其他要求。

第五章 合同条款及格式

(格式仅供参考)

采购合同

项目名称:_____

采购编号:_____

甲 方:_____

乙 方:_____

签订日期: 年 月 日

_____（甲方）所需_____（项目名称）经（代理公司）在国内以竞争性磋商的方式进行采购（采购编号：_____）。经评审委员会评审，采购人依法确认，_____（乙方）为本项目成交人。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》和其他法律、法规的规定，并遵循公开、公正、平等、自愿、诚实信用的原则，同意按照以下条款和条件，签署本合同。

一、合同文件

- 1.1 本项目竞争性磋商文件
- 1.2 成交人响应文件
- 1.3 合同格式及合同条款
- 1.4 成交人在评审过程中做出的有关澄清、说明或者补正文件
- 1.5 成交通知书
- 1.6 本合同附件

二、服务内容和期限

- 2.1 项目名称：
- 2.2 本合同所提供的服务及要求
- 2.3 成果提交期限：

三、合同金额

合同金额为人民币（大写）_____元（¥_____）

四、支付方式

五、违约责任

1、若经发现或证实，乙方在项目实施过程中有违规操作、不廉洁、不自律，或损害甲方利益、名誉、造成不良影响的，或在合同履行过程中不能按时、按要求履约，给甲方造成损失的，甲方有权立即解除合同，同时追究乙方责任人的相关责任。

2、本合同签订后对甲乙双方均具有约束力，双方必须遵照履行，承担由此而给对方造成的一切经济损失。

3、合同的履行如发生纠纷，由甲乙双方协商解决，协商不成的提交商丘市仲裁委仲裁，未达成仲裁书面协议的，可向平原人民法院起诉。

4、甲乙双方对对方的商业秘密及其他秘密应承担保密义务，若一方违约给对方造成损失，应承担违约责任并赔偿对方因此造成的损失。

六、验收

该项目的规划设计成果达到了本合同第一条所列的要求，甲方依据国家的相关标准进行验收，并出具验收证明，视为乙方提交的成果合格，达到甲方的要求。

七、合同生效

甲乙双方签字盖章，备案单位、代理机构盖章即为生效。

八、不可抗力条款

甲乙双方中任何一方因法定或者双方约定的不可抗力不能及时或完全履行合同的，应及时通知另一方，双方互不承担责任，并在 10 天内提供有关不可抗力的相应证明。

合同未履行部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方协商解决。

九、补充协议

甲方有权在供应商成交后的合同执行期间随时抽查所用材料的符合性。若不符合要求，甲方有权解除合同，因此造成的一切法律责任、经济损失由乙方承担。

合同未尽事宜，经双方协商可签订补充协议，所签订的补充协议与本合同具有同等的法律效力。

十、合同保存

合同一式__份，其中甲方__份、乙方__份，代理机构各壹份，均具同等效力。

磋商文件及响应文件作为合同的组成部分同样具备法律效力。

甲 方：_____（盖章）

乙 方：_____（盖章）

委托代理人：_____（签字或盖章）

委托代理人：_____（签字或盖章）

地 址：_____

地 址：_____

开户行：_____

开户行：_____

账 号：_____

账 号：_____

电 话：_____

电 话：_____

合同签订日期：_____年 月 日

第六章 响应文件格式

_____（项目名称）

采购编号

招标编号：

响 应 文 件

供应商名称：_____（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

一、磋商函

_____（采购人名称）：

1、我方已仔细研究了_____（项目名称）磋商文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____元（¥_____）的投标总报价，服务期限_____。按合同约定履行义务。

2、如果我方的响应文件被接受，我们将履行采购文件中规定的每一项要求，严格履行合同的义务，并按我们响应文件中的承诺按期、保质、保量提供服务。

3、我方承诺在竞争性磋商文件规定的磋商有效期内不撤销响应文件。

4、如我方成交：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同；

（2）在签订合同时不向你方提出附加条件；

（3）在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

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。

6、_____（其他补充说明）。

供应商：_____（公章）

法定代表人及授权委托人：_____（签字或盖章）

地 址：_____

网 址：_____

电 话：_____

传 真：_____

邮政编码：_____

年 月 日

二、法定代表人身份证明书

供应商名称：_____

联系地址：_____

姓 名：_____（签字） 性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

上述人员系_____（供应商名称）的法定代表人，参加_____（采购代理机构名称）组织的_____（项目名称）的采购活动；签署上述采购活动过程中的一切文件和处理与之有关的一切事务。

附法定代表人身份证正反两面扫描件或复印件

供应商：_____（公章）

日 期：_____ 年 月 日

三、法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（供应商名称）法定代表人，现授权委托_____（姓名、职务或职称）为我单位的授权代表，以本单位的名义参加_____（项目名称）的采购活动。采购活动过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认，本授权委托书一经发出，人员不得变更。

授权代表无权转让委托权。特此授权。

委托期限：自签字之日起至磋商有效期截止日期止。

附：法定代表人及授权代表身份证正反两面扫描件或复印件

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

授权委托人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

供应商：_____（公章）

日期： 年 月 日

四、开标一览表

(首次报价)

项目名称:	
供应商名称	
磋商报价(金额)	小写:
	大写:
服务期限	
验收标准	
服务内容	
磋商有效期	
备注	完全响应磋商文件要求

供应商: _____ (公章)

法定代表人或授权委托人: _____ (签字或盖章)

日期: _____年____月____日

五、分项报价明细表

(格式自拟)

六、资格审查资料

供应商基本情况表

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		
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间			员工总人数：			
营业执照号			高级职称人员			
注册资金			中级职称人员			
开户银行			初级职称人员			
账号			技 工			
经营范围						
备注						

注：本表后附营业执照及其他资格审查资料。

七、项目管理机构

项目组成员组成表

职务	姓名	职称	执业或职业资格证明					备注
			证书名称	级别	证号	专业	社保	

八、技术部分

根据采购文件评审办法技术部分内容进行编写（格式自拟）

九、商务部分

根据采购文件评审办法商务部分内容进行编写（格式自拟）

十、供应商认为应该附的其他资料

附件 1

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 商丘市睢阳区市场监督管理局（单位名称）的 商丘市睢阳区市场监督管理局睢阳区 2025 年度食品安全抽检监测项目（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 商丘市睢阳区市场监督管理局睢阳区 2025 年度食品安全抽检监测项目（标的名称），属于其他未列明行业（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：

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

中小企业划分标准具体参照“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”：其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

附表2

2、监狱企业证明材料（如有）

由供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件扫描件。

附件 3

残疾人福利企业声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位为符合该文件之规定条件的残疾人福利性单位，参加本次政府采购活动提供本单位制造的货物，或者提供（其他残疾人福利性单位名称）制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。货物的名称品牌型号是_____。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将承担相应的法律责任。

供应商名称（公章）：

日期：

《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定：

一、享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

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

（二）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

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

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

（五）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

注：声明函必须明确货物品牌规格型号，否则，声明函无效。

中标、成交投标人为残疾人福利性单位的，招标人或者其委托的招标代理机构应当随中标、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。

备注：如供应商不是残疾人福利性单位，残疾人福利性单位声明函可不填写提供

附件：

二次报价表

项目名称：	
供应商名称	
磋商报价（金额）	小写：
	大写：
服务期限	
验收标准	
服务内容	
磋商有效期	
备注	完全响应磋商文件要求

供应商：_____（公章）

法定代表人或授权委托人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

注：此表用于二次报价不需要做到响应文件中，如未在规定的报价时间内上传二次报价表视为放弃二次报价的权利，作无效标处理。