镇平县市场监督管理局

2026 年食品安全监督抽检项目

征 集 文 件

项目编号：镇财采购 GK-2026-56

征　　集　　人：镇平县市场监督管理局

采购代理机构：河南乐开项目管理有限公司

日　　　　期：2026 年 11 月

镇平县市场监督管理局
2026年食品安全监督抽检项目

征 集 文 件

项目编号：镇财采购GK-2026-56

征　　集　　人：镇平县市场监督管理局
采购代理机构：河南乐开项目管理有限公司
日　　　　期：2026年11月

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省镇平县政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的成交供应商，可持政府采购合同向镇平县金融机构申请贷款，或通过“镇采通”融资平台进行线上申请；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：

镇平县农村商业银行 0377-83985081;

中国农业银行镇平支行 0377-68012260；

中国建设银行镇平支行 0377-65915919。

或携带政府采购合同前往银行网点咨询。

镇平县政府采购监督管理办公室官方微信公众号：



目　录

第一章　征集公告 4
第二章　供应商须知 8
第三章　确定第一阶段入围供应商的评审办法和标准 ... 45
第四章　合同（参考） 53
第五章　采购需求 70
第六章　响应文件格式 70

第一章　征集公告

镇平县市场监督管理局2026年食品安全监督抽检项目
-征集公告

项目概括：

镇平县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目的招标项目的潜在投标人应在全国公共资源交易平台（河南省·南阳镇平分台）-交易系统获取招标文件，并于 2026 年 12 月 15 日 09 时 00 分（北京时间）前递交投标文件

一、项目基本情况

1.项目编号：镇财采购 GK-2026-56

2.项目名称：镇平县市场监督管理局 2026 年食品安全监督抽检项目

3.采购方式：公开招标

4.预算金额：876000.00 元

最高限价：831900.00 元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	镇财采购 GK-2026-56-1	镇平县市场监督管理局2026年食品安全监督抽检项目-1包	831900.00	831900.00	是	831900.00

5.采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 征集内容：拟征集 4 家检测机构完成本项目

5.2 征集方式：封闭式框架协议采购

5.2 服务内容：完成镇平县 2026 年食品安全监督抽检项目

5.4 服务要求：符合国家或行业标准

5.5 服务标准：合格并满足采购人需求

5.6 服务地点：镇平县

6、合同履行期限：合同签订后 180 天完成

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人的资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目执行促进中小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位发展等政府采购政策。本项目为服务项目，采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：其他未明列行业。服务全部由符合政策要求的中小企业承接，本项目支持河南省政府采购合同融资政策。

3、本项目的特定资格要求

3.1 供应商具有独立承担民事责任的能力；

3.2 供应商具有有效的检验检测机构资质认定证书（在资质认定范围开展检测业务）；

3.3 供应商提供近 3 年无行贿犯罪承诺书，承诺对象包括企业、法定代表人、委托人；并对其真实性负责。

3.4 对列入失信被执行人、严重失信主体名单、重大税收违法失信主体的供应商，拒绝参与本项目采购活动；〔查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）〕；查询截止时点为发布公告之后；

3.5 本项目不接受联合体投标，不得转包、分包和拆分。

三、获取招标文件

1.时间：2026 年 11 月 23 日至 2026 年 12 月 4 日；每天上午 08:00 至 12:00，下午 12:00 至 18:00（北京时间，法定节假日除外。）

2.地点：全国公共资源交易平台（河南省·南阳镇平分台）-交易系统

3.方式：潜在供应商需通过 http://ggzyjyzx.zhenping.gov.cn/登录交易系统进行文件下载。

4.售价：0 元

四、投标文件截止时间和地点

1.时间：2026 年 12 月 15 日 09 时 00 分（北京时间）

2.地点：全国公共资源交易平台（河南省·南阳镇平分台）-交易系统

五、开标时间及地点

1.时间：2026 年 12 月 15 日 09 时 00 分（北京时间）

2.地点：全国公共资源交易平台（河南省·南阳镇平分台）不见面开标大厅

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、全国公共资源交易平台（河南省·南阳镇平分台）、中国招标投标公共服务平台上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

（1）该项目使用网上不见面开标，供应商无需前往到达现场参与投标。各供应商根据开标操作手册要求，提前做好相关准备工作。开标过程中如遇到紧急事项，可在不见面开标大厅中 https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/BidOpening/bidhall/nanyang/login.html 进行提出异议或文字交流，严重问题可拨打技术支持电话 0377-61176137；不见面开标过程中，如因投标人准备不到位、网络

问题等情况（30 分钟内）无法及时解密，造成开标无法继续的，视为该投标人自动放弃投标。

（2）本项目采用“暗标”评审。

（3）监督人：镇平县财政局；联系方式：0377-65910598

八、凡对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名称：镇平县市场监督管理局

地址:镇平县平安大道西段

联系人：陈谦英

联系方式：13849779518

2.采购代理机构信息（如有）

名称：河南乐开项目管理有限公司

地址：南阳市高新区张衡街道人民北路

联系人：周先生

联系方式：17513663401

3.项目联系方式

项目联系人：周先生

联系方式：17513663401

2026 年 11 月 20 日

第二章　供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条 款 名 称	编　列　内　容
1.1.2	征集人	同公告内容
1.1.3	采购代理机构	同公告内容
1.1.4	项目名称	同公告内容
	项目编号	同公告内容
1.1.5	框架协议采购形式	同公告内容
1.1.6	确定第一阶段入围供应商的评审办法和标准	质量优先法，见第三章评审办法和标准
1.2.1	资金来源、落实情况	财政资金，已落实
1.2.2	出资比例	100%
1.3.1	采购内容	同公告内容
1.3.2	合同履行期限	同公告内容
1.3.3	框架协议的期限	同公告内容
1.3.4	服务地点	
1.3.5	服务要求	同公告内容
1.3.6	服务标准	同公告内容
1.4.1	供应商资格要求	见“二、申请人的资格要求”
1.9.1	踏勘现场	供应商自行勘察，费用自理。
1.10.1	投标预备会	不召开投标预备会

1.10.2	供应商提出问题的截止时间	投标截止时间 15 日前
1.10.3	征集人书面澄清时间	投标截止时间 15 日前
1.11	分包	不允许分包
2.1	构成征集文件的其他材料	在有效时间内发出的一切电函文件等
2.2.1	供应商要求澄清征集文件的截止时间	投标截止时间 15 日前
2.2.2	**投标截止时间**	同公告内容
2.2.3	供应商确认收到征集文件澄清的时间	在收到相应澄清文件后 24 小时内
2.3.2	供应商确认收到征集文件修改的时间	在收到相应修改文件后 24 小时内
3.1.1	响应文件包含内容	在投标截止时间前收到的符合征集文件要求的响应文件。
3.2.4	投标报价的其他要求	/
3.3.1	投标有效期	从提交响应文件的截止之日起 60 天
3.4	投标保证金	无
3.7.3	电子签字和电子签章要求	征集文件规定的响应文件格式中所有电子签章的地方必须按征集文件明示的方式电子签章；
3.7.4	电子投标文件递交	供应商应在南阳市公共资源交易系统下载“电子投标文件制作工具”，并按照招标文件要求编制和上传递交加

		密的电子投标文件。供应商上传时必须得到系统“上传成功”的确认回复，并认真检查电子投标文件是否完整、正确。 1、递交网址： http://ggzyjyzx.zhenping.gov.cn/ 2、供应商的电子投标文件应在招标文件规定的投标截止时间前到达交易系统。逾期到达交易系统的电子投标文件视为放弃本次投标。 3、供应商所递交的电子投标文件在投标截止时间之后不予退回
3.9.2	递交投标文件地点	地点：见公告内容 说明：1、该项目需要使用不见面开标，供应商无需前往现场来参与投标。各供应商根据手册要求，提前做好相关准备工作。该项目自行上传投标文件，无需寄送和递交非加密投标文件光盘等。需要注意开标前登录不见面系统。附件操作手册地址(下载专区中自行下载)、不见面开标大厅地址 https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login 2、因供应商无需现场参与开标，所有准备工作需要自行到位。开标过程中如遇到紧急事项，可在不见面开标大厅中进行提出异议或文字交流，严重问题可拨打技术支持电

		0377-61176137/0512-58188538 3、不见面开标过程中，如供应商准备不到位，造成无法及时解密、网络问题等情况造成开标无法继续的，视为该供应商自动放弃投标（30 分钟内），将被退回投标文件。
4.1.1	**响应文件开启时间和地点**	开标时间：见公告内容 开标地点：见公告内容
4.1.2	**响应文件开启程序**	1、供应商代表持本单位 CA 数字证书提前登录不见面开标系统。https://ggzyjy.nanyang.gov.cn/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login 2、开标时间到，在线公布供应商名单。 3、开标顺序： ①供应商解密：投标企业制作电子投标文件时，必须使用本单位企业数字证书进行加密，投标企业在开标前须自行检查数字证书有效性。在解密时间到达后，系统做出解密提示，请各供应商自行解密即可。开标解密时未解密成功的视为撤销其投标文件（因电子开标系统原因除外）。 ②唱标。查看唱标信息（系统不提供语音在线播放，该页面停留 5 分钟供供应商查看，如无异议视为同意）。招标人、监督人需要关注开标过程中，供应商随时在线提出的异议、问题沟通等信息，并做好及时回复； ③代理机构点击开标结束。

4.3	是否退还响应文件	否
5.1.1	评标委员会的组建	评标委员会人数：5 人 评标委员会组成：由采购人代表评审专家 1 人和评审专家 4 人组成，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。 评审专家从河南省政府采购专家库中随机抽取。
5.3.4	是否授权评标委员会确定入围供应商	否，评审委员会原则上推荐入围供应商并对供应商进行排序
5.3.6	确定第二阶段成交供应商的方式	直接选定
6.1	**入围供应商的清退**	入围供应商有下列情形之一，尚未签订框架协议的，取消其入围资格；已经签订框架协议的，解除与其签订的框架协议： （一）恶意串通谋取入围或者合同成交的； （二）提供虚假材料谋取入围或者合同成交的； （三）无正当理由拒不接受合同授予的； （四）不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定，经征集人请求履行后仍不履行或者仍未按约定履行的； （五）框架协议有效期内，因违法行为被禁止或限制参加政府采购活动

		的； （六）框架协议约定的其他情形。 被取消入围资格或者被解除框架协议的供应商不得参加同一封闭式框架协议补充征集，或者重新申请加入同一开放式框架协议。
6.2	**入围供应商的补充规则**	除剩余入围供应商不足入围供应商总数 70%且影响框架协议执行的情形外，框架协议有效期内，征集人不得补充征集供应商。 征集人补充征集供应商的，补充征集规则应当在框架协议中约定，补充征集的条件、程序、评审方法和淘汰比例应当与初次征集相同。补充征集应当遵守原框架协议的有效期。补充征集期间，原框架协议继续履行。
6.3	**用户反馈和评价机制**	/
6.4	确定入围供应商的淘汰率	确定第一阶段入围供应商时，提交响应文件和符合资格条件、实质性要求的供应商应当均不少于 4 家，淘汰比例一般不得低于 20%，且至少淘汰一家供应商。 确定入围供应商的淘汰率为 20%
6.4	**入围供应商数量上限**	4 家

6.5	入围产品升级换代规则	/
7.6	履约保证金	无
10.需要补充的其他内容		
项目属性		服务类
政府购买服务		根据 《河南省省级政府购买服务指导性目录》内容，本项目属于政府购买服务。 按照《中共中央 国务院关于分类推进事业单位改革的指导意见》规定，事业单位承担义务教育、基础性科研、公共文化、公共卫生及基层的基本医疗服务等基本公益服务，不能或不宜由市场配置资源的，划入公益一类，根据其正常业务需要，财政给予经费保障。因此，作为政府举办并保障经费的公益一类事业单位，不能从事市场经营活动，公益一类事业单位不得作为政府购买服务的承接主体
采购标的名称		镇平县市场监督管理局2026年食品安全监督抽检项目
采购预算		207975.00元，供应商填写响应报价不得超过采购预算。
本项目所属行业和标准划分		根据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）文件和《国民经济行业分类》GB/T 4754—2017

	采购标的所属行业：其他未列明行业。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。
暗标编制格式要求	**暗标编制格式要求：** 1、版面要求：A4纸张大小，纵向排版，不设置封面。 2、颜色要求：所有文字、图表均为黑色。 3、字体要求：标题及正文部分所用文字均采用“宋体”四号“常规”字；图、表内的字体 及字号不作要求；所有字体均不得出现加粗、加色、倾斜、下划线等标记。 4、排版要求：页边距要求上、下边距3厘米，左、右页边距2厘米；不得设置目录；段落格式对齐方式统一设为左对齐；正文首行缩进2字符；标题缩进量为0、不设置首行缩进；不得有空格；正文、标题行间距为固定值25磅；段前段后间距为0，且段落前后不得设置空行；不得设置页眉、页脚和页码；图、表部分对齐形式设为居中对齐；标题规则：一级“一、”二级“（一）”三级“1.”四级“（1）”五级“1）”六级“a.”七级“a)”。 5、除满足上述各项要求外，技术“暗标”中不得出现任何行间插字或删除

		痕迹，构成投标 文件的“技术暗标”的正文中不得出现供应商的名称和其它可识别供应商身份的字符、徽标 、人员名称以及其他特殊标记等。 对于不符合暗标编制格式要求的投标文件，评标委员会将酌情处理。
10.1	采购资金的支付方式、时间、条件	以实际签订的合同内容为准； 或参考以下内容： 采购资金的支付方式：银行转账。 采购资金的支付时间、条件：
10.2	履约验收方式	供应商履约完成后应及时向征集人提出验收申请，征集人应在供应商提出验收申请之日起6个工作日内完成验收。 征集人可以邀请相关专家或参加本项目的其他供应商或者第三方机构参与验收，验收合格后由甲方签署验收证明文件。 若验收不合格将进行整改，直至验收合格，参与验收的供应商或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档，对验收过程中所产生的一切费用由中标单位承担。 验收通知单和验收报告在验收结束后2个工作日内上传至河南省政府采购网进行验收公示。
10.3	市场主体库信息	本项目采用资格后审，审查内容以投

		标截止时间前填报上传企业市场主体库信息为准，过期更改的市场主体库信息不作为本项目评审依据。开评标现场不接受市场主体库信息原件。市场主体库上传信息必须内容齐全，真实有效，原件扫描件清晰可辨。否则，由此造成应得分而未得分或资格审查不合格等情况的，由投标企业承担责任。供应商公开的信用信息隐瞒真实情况、弄虚作假或提交的相关证明材料弄虚作假的，被推荐为中标候选人、确定为中标人的取消其中标候选人、中标人资格，并按有关规定进行处理。本项目评标结果公示时，同时公示中标人市场主体库信息，接受社会监督。原件扫描件上传市场主体库请依照系统所指位置进行上传以便评审。没有指出上传位置的原件扫描件请上传至“所需投标材料”中。没有上传至指定位置，只要在市场主体库中找到，均视为已上传。
10.4 中标公示		
	在入围通知书发出前，征集人将入围供应商的情况在本招标项目征集公告发布的同一媒介予以公示。	
10.5 知识产权		
	构成本征集文件各个组成部分的文件，未经征集人书面同意，供应商不得擅自复印和用于非本招标项目所需的其他	

	目的。征集人全部或者部分使用未入围供应商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。
10.6	征集人声明
	1.供应商因参与投标活动而涉及的人身伤害、财产损害、侵犯他人权益、仲裁或诉讼等，应当责任自负、费用自担，并应保证征集人和采购代理机构免于承担上述责任或者其他不良影响 2.征集人声明征集文件中附带的参考资料是以诚信的态度提供的，是征集人现有的和客观的信息。征集人不对供应商由此做出的任何理解、推论、判断、结论和决策进行负责
10.7 重新招标的其他情形	
	除供应商须知正文第 8 条规定的情形外，除非已经产生中标候选人，在投标有效期内同意延长投标有效期的供应商少于三个的，征集人应当依法重新招标。
10.8 同义词语	
	构成征集文件组成部分的“通用合同条款”、“专用合同条款”、“技术标准和要求”和“响应文件格式”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”，在招标投标阶段应当分别按“采购人（征集人）”和“供应商”进行理解。
10.9 监督	
	本项目的招标投标活动及其相关当事人应当接受监督部门依法实施的监督。
10.10 解释权	
	构成本征集文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同

	文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除征集文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按征集公告、供应商须知、评标办法、响应文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在前者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在前者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由征集人和采购代理机构负责解释。
10.11 征集人补充的其他内容	
政府采购促进中小企业发展管理办法	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，第九条 对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，征集人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予 6%一 10% (工程项目为 3%一 5%)的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 3%- -5%作为其价格分。**<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:货物服务采购项目给予小微企业的价格扣除优惠，由财库〔2020〕46 号文件规定的 6%—10%提高至 10%—20%。大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向小微企业分包的,评审优惠幅度由 2%—3%提高至 4%—6%。政府采购工程的价格评审优惠按照财库〔2020〕46 号文件的规定执行。
招标代理费用的收取标准和方式	收取标准：参照豫招办[2023]002 号文规定向入围供应商收取。

	收取方式：现金或转账
未尽事宜按现行现行的政府采购有关法律法规和规定执行。	

1 ．总则

1.1 项目概况

1.1.1 根据**《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》中华人民共和国财政部令第 110 号**等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备采购条件，现采用**封闭式框架协议方式**进行招标。

1.1.2 征集人：见供应商须知前附表

1.1.3 采购代理机构：见供应商须知前附表

1.1.4 项目名称及编号：见供应商须知前附表

1.1.5 框架协议采购形式：见供应商须知前附表

1.1.6 确定第一阶段入围供应商的评审办法和标准：见供应商须知前附表

1.1.7 征集文件由征集人和采购代理机构负责解释

1.2 资金来源、落实情况、比例

1.2.1 资金来源、落实情况：见供应商须知前附表

1.2.2 出资比例：见供应商须知前附表

1.3 采购范围

1.3.1 采购内容：见供应商须知前附表

1.3.2 合同履行期限：见供应商须知前附表

1.3.3 框架协议的期限：见供应商须知前附表

1.3.4 服务地点：见供应商须知前附表。

1.3.5 服务要求：见供应商须知前附表。

1.3.6 服务标准：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商的资格要求：见供应商须知前附表

1.4.2 **本项目不接受联合体：**供应商须知前附表规定接受联合体投标的，除应符合本章第 1.4.1 项和供应商须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：

(1）联合体各方应按征集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同一标段中投标。

1.4.3 供应商不得存在下列情形之一：

（1）与征集人存在利害关系且可能影响征集公正性；

（2）与本项目的其他供应商为同一个单位负责人；

（3）与本项目的其他供应商存在控股、管理关系；

（4）为本项目的采购代理机构；

（5）被依法暂停或者取消供应商资格；

（6）被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照；

（7）进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；

（8）在近三年内供应商或其法定代表人、拟委任的项目负责人有行贿犯罪行为的；

（9）法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形。

1.4.3 入围供应商有下列情形之一，尚未签订框架协议的，取消其入围资格；已经签订框架协议的，解除与其签订的框架协议：

（一）恶意串通谋取入围或者合同成交的；

（二）提供虚假材料谋取入围或者合同成交的；

（三）无正当理由拒不接受合同授予的；

（四）不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定，经采购人请求履行后仍不履行或者仍未按约定履行的；

（五）框架协议有效期内，因违法行为被禁止或限制参加政府采购活动的；

（六）框架协议约定的其他情形。

被取消入围资格或者被解除框架协议的供应商不得参加同一封闭式框架协议补充征集，或者重新申请加入同一开放式框架协议。

1.5 费用承担

供应商准备和参加投标活动发生的所有费用自理，并承担本项目招标代理服务费、项目验收所需费用等。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对征集文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.7 语言文字

除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 踏勘现场

1.9.1 采购人不组织踏勘现场，供应商可自行踏勘现场。

1.9.2 供应商踏勘现场发生的费用自理。

1.9.3 除采购人的原因外，供应商自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.9.4 在踏勘现场中工程场地和相关的周边环境情况，供供应商在编制响应文件时参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。

1.10 投标预备会:本项目不召开

1.10.1 供应商须知前附表规定召开投标预备会的，采购人按供应商须知前附表规定的时间和地点召开投标预备会，澄清供应商提出的问题。

1.10.2 供应商应在供应商须知前附表规定的时间前，以书面形式将提出的问题送达采购人，以便采购人在会议期间澄清。

1.10.3 投标预备会后，采购人在供应商须知前附表规定的时间内，将对供应商所提问颗的澄清，以书面方式通知所有购买征集文件的供应商。该澄清内容为征集文件的组成部分。

1.11 分包

本次招标不允许以任何方式将本项目任何部分转包给其它单位和个人。

1.12 偏离

供应商须知前附表允许响应文件偏离征集文件某些要求的，偏离应当符合征集文件规定的偏离范围和幅度。

2．征集文件

2.1 征集文件的组成

本征集文件包括：

(1）征集公告；

(2）供应商须知；

(3）确定第一阶段入围供应商的评审办法；

(4）框架协议文本和采购合同文本（参考）；

(5）征集项目基本内容及要求采购需求；

（6）响应文件格式

2.2 征集文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查征集文件的全部内容。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，应在供

应商须知前附表规定的时间前以书面形式（包括信函、电报、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同），要求采购人对征集文件予以澄清。

2.2.2 征集文件的澄清将在供应商须知前附表规定的投标截止时间 15 天前以书面形式发给所有购买征集文件的供应商，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距投标截时间不足 15 天时，相应延长投标截止时间。

2.2.3 供应商在收到澄清后，应在供应商须知前附表规定的时间内以书面形式通知采购人，确认已收到该澄清。

2.3 征集文件的修改

2.3.1 在投标截止时间 15 天前，采购人可以书面形式修改征集文件，并通知所有已购买征集文件的供应商。如果修改征集文件的时间距投标截止时间不足 15 天，相应延长投标截止时间。

2.3.2 供应商收到修改内容后，应在供应商须知前附表规定的时间内以书面形式通知采购人，确认已收到该修改。

3．响应文件

3.1 响应文件的组成

3.1.1 响应文件应包括下列内容：见响应文件格式

3.2 投标报价要求

3.2.1 供应商应按“响应文件格式”的要求在响应函及响应函附录中进行报价。

3.2.2 供应商应充分了解该项目的总体情况以及影响投标报价的其他要素。

3.3.3 报价中包含完成本项目采购服务及其相关的服务费、设备使用 费、人工费、专家咨询费、管理费、税金及一切与之相关的所有费用。

3.2.4 投标报价的其他要求见供应商须知前附表。

3.3 投标有效期

3.3.1 在供应商须知前附表规定的投标有效期内，供应商不得要求撤销或修改其响应文件。

3.3.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长投标有效期。供应商同意延长的，但不得要求或被允许修改或撤销其响应文件。

3.4 入围保证金：本项目无投标保证金

3.5 资格审查资料（不审验原件）

3.5.1 “供应商基本情况表”应附供应商营业执照等材料。

3.5.2 “近年完成的类似项目情况表”应附合同协议书等材料，具体年份要求见供应商须知前附表。

3.5.3 “近年发生的诉讼及仲裁情况”应说明相关情况，并附法院或仲裁机构作出的判决、裁决等有关法律文书等材料，具体年份要求见供应商须知前附表。

3.5.4 本项目不接受联合体投标

3.5.5 供应商应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，并作为其投标的一部分。供应商提交的合格性的证明文件内容应完整并实质上响应征集文件的要求，供应商提交的中标后履行合同的资格证明文件应满足招标项目要求。响应文件中应附招标公告规定的所有证明材料证明其资格符合本次招标资格条件要求。

3.6 备选投标方案：本项目无备选方案

除供应商须知前附表另有规定外，供应商不得递交备选投标方案。允许供应商递交备选投标方案的，只有入围供应商所递交的备选投标方案方可予以考虑。评标委员会认为入围供应商的各选投标方案优于其按照征集文件要求编制的投标方案的，采购人可以接受该备选投标方案。

3.7 响应文件的编制

3.7.1 响应文件应按“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，投标报价一览表在满足征集文件实质性要求的基础上，可以提出比征集文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.2 响应文件应当对征集文件有关服务期、投标有效期、培训要求、技术标准和要求、招标范围等实质性内容作出响应。

3.7.3 电子签章要求征集文件规定的响应文件格式中所有电子签章的地方必须按征集文件明示的方式电子签章；

3.7.4 电子响应文件递交具体方法详见：供应商须知前附表。电子响应文件递交供应商应在投标截止时间前通过交易平台递交电子响应文件。

3.8 响应文件的密封和标记：无

3.9 响应文件的递交

3.9.1 供应商应在供应商须知前附表规定的投标截止时间前递交响应文件。

3.9.2 供应商递交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

供应商通过下载征集文件的电子招标投标交易平台递交电子响应文件。

3.9.3 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所递交的响应文件不予退还。

3.9.4供应商完成电子响应文件上传后，电子招标投标交易平台即时向供应商发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

3.9.5逾期送达的响应文件，采购人将予以拒收。

逾期上传的电子版响应文件，公共资源交易平台将予以拒收。

3.10 响应文件的修改与撤回：无

4.响应文件开启、资格审查与评审

4.1 响应文件开启

4.1.1 **响应文件开启时间和地点：**采购人在供应商须知前附表规定的投标截止时间（开标时间）和供应商须知前附表规定的地点,通过电子招标投标交易平台开标，**该项目需要使用网上不见面开标，供应商无需前往到达现场参与投标。**

4.1.2 **响应文件开启程序：**见供应商须知前附表

4.2 **响应文件资格审查与评审：见供应商须知前附表**

4.3 响应文件是否退还：见供应商须知前附表

5．评标

5.1 评标委员会

5.1.1 评标委员会的组建：评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人或其委托的采购代理机构熟悉相关业务的代表，以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附表。

5.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）采购人或供应商的主要负责人的近亲属；

（2）项目主管部门或者行政监督部门的人员：

（3）与供应商有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

（4）曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

5.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

5.3 评标

评标委员会按照第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

5.3.1 评审委员会按照第三章“确定第一阶段入围供应商的评审办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第三章“确定第一阶段入围供应商的评审办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评审依据。

5.3.2 评审时，评审委员会对电子化响应文件有质疑的，将通过电子化交易系统对供应商发起质疑，并在监督人员的监督下，使用免提电话致电供应商要求其对质疑问题进行答复。供应商应及时对质疑进行在线回复，回复文件必须以经过供应商和其法定代表人签章的PDF格式文件为准，并通过电子化交易系统提交至评审委员会。

5.3.3 评审委员会对需要答复的投标供应商连续三次致电未接通的，视为供应商放弃答复，评审委员会将自行对该质疑内容进行认定。

5.3.4 是否授权评标委员会确定入围候选人：否，评审委员会原则上推荐入围供应商并对供应商进行排序

5.3.5 评标委员会推荐入围候选人的数量：详见供应商须知前附表

5.3.6 确定第二阶段成交供应商的方式：详见供应商须知前附表

6．入围供应商的清退和补充规则、用户反馈和评价机制、确定入围供应商的淘汰率或者入围供应商数量上限、入围产品升级换代规则

6.1 入围供应商的清退

6.1.1 入围供应商有下列情形之一，尚未签订框架协议的，取消其入围资格，已经签订框架协议的，解除与其签订的框架协议：

（一）恶意串通谋取入围或者合同成交的；

（二）提供虚假材料谋取入围或者合同成交的；

（三）无正当理由拒不接受合同授予的；

（四）不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定，经采购人

请求履行后仍不履行或者仍未按约定履行的；

（五）框架协议有效期内，因违法行为被禁止或限制参加政府采购活动的；

（六）框架协议约定的其他情形。

被取消入围资格或者被解除框架协议的供应商不得参加同一封闭式框架协议补充招标，或者重新申请加入同一开放式框架协议。

封闭式框架协议入围供应商无正当理由，不得主动放弃入围资格或者退出框架协议。

6.2 入围供应商的补充规则

6.2.1 除剩余入围供应商不足入围供应商总数70%且影响框架协议执行的情形外，框架协议有效期内，征集人不得补充征集供应商。

征集人补充征集供应商的，补充征集规则应当在框架协议中约定，补充征集的条件、程序、评审方法和淘汰比例应当与初次征集相同。补充征集应当遵守原框架协议的有效期。补充征集期间，原框架协议继续履行。

6.2.2 补充招标规则包括：补充招标规则应当在框架协议中约定；补充招标的条件、程序、评审方法和淘汰比例应当与初次招标相同；补充招标应当遵守原框架协议的有效期；补充招标期间，原框架协议继续执行。

若签订合同的入围供应商不足入围供应商总数的70%且签订合同的入围供货商不能满足项目需要，采购人可以按照评标得分从高到低的顺序，补充供应商。补充的供应商需无条件执行原签约供应商的协议条。

6.3 用户反馈和评价机制

6.3.1 根据框架协议约定，组织落实框架协议的履行，建立用户反馈和评价机制，接受采购人和服务对象对入围供应商履行框架协议和采购合同情况的反馈与评价，并将用户反馈和评价情况向采购人和

服务对象公开，作为第二阶段直接选定成交供应商的参考。

6.4 确定入围供应商的淘汰率或者入围供应商数量上限

详见供应商须知前附表

6.5 入围产品升级换代规则

详见供应商须知前附表

7.授予合同

7.1 授予合同标准

7.1.1 本采购项目的合同将授予按本评审办法确定的入围供应商。

7.1.2 评审委员会经采购人授权，确定第一阶段入围供应商时，提交响应文件和符合资格条件、实质性要求的供应商不得少于供应商数量**见供应商须知前附表**，按照淘汰比例一般不得低于 20%，且至少淘汰一家供应商前提下，最终入围供应商数量**见供应商须知前附表** 。

7.2 授予合同时变更数量的权利

7.2.1 采购人在授予合同时，保留对货物数量予以适当增减的权利。供应商不得在此情况下对响应文件作出修改，如价格、框架协议的期限、售后服务等。

7.2.2 框架协议采购应当订立固定价格合同。

根据实际采购数量和协议价格确定合同总价的，合同中应当列明实际采购数量或者计量方式，包括服务项目用于计算合同价的工日数、服务工作量等详细工作量清单。采购人应当要求供应商提供能证明其按照合同约定数量或工作量清单履约的相关记录或凭证，作为验收资料一并存档。

7.2.3 采购人应当建立真实完整的框架协议采购档案，妥善保存每项采购活动的征集文件资料。除另有约定外，合同授予的征集文件资料由采购人负责保存。

7.2.4 采购档案可以采用电子形式保存，电子档案和纸质档案具

有同等效力。

7.3 采购人拒绝投标的权力

7.3.1 采购人不承诺将合同授予报价最低的或最高的入围供应商。

7.4入围通知

7.4.1入围供应商确定后，在发布本项目征集公告的媒介上发布入围结果公示。

7.4.2在公告入围结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向入围供应商发出入围通知书，入围通知书将作为签订框架协议的依据。

7.4.3对未入围的投标供应商，不做任何未中标原因的解释。所有响应文件不予退还。

7.5合同协议书的签署

7.5.1采购人与入围供应商将于入围通知书发出之日起30日内，按照征集文件及入围供应商的响应文件订立书面承包合同，采购人和入围供应商不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

7.5.2入围供应商如不按本投标须知的规定与采购人订立合同，则采购人将废除授标，给采购人造成损失的，应当予以赔偿，同时依法承担相应法律责任。

7.6履约保证金

该项目不收取履约保证金.

8．重新招标

8.1 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

（1）投标截止时间止，供应商少于 3 个的；

（2）经评标委员会评审后，有效供应商不足 3 家或否决所有投标的。

8.2 不再招标

重新招标后供应商仍少于 3 个或者所有投标被否决的，属于必须审批或核准的项目，经原审批或核准部门批准后不再进行招标。

9．纪律和监督

9.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购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；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

9.3 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，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、入围供应商的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，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。

9.4 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，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、入围供应商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离职守，影响评标程序正常进行。

9.5 投诉

供应商和其他利害关系人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门质疑、投诉。

10.需要补充的其他内容：见供应商须知前附表

信用记录

采购人或采购代理机构将在提交首次响应文件截止后 1 小时的期间内根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）的规定，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供应商信用记录，被列入失信被执行人、政府采购严重违法失信行为记录名单、重大税收违法失信主体的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动。在文件规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。

财政部唯一指定政府采购信息网络发布媒体 国家级政府采购专业网站 服务热线：400-810-1996

中国政府采购网
中国政府购买服务信息平台
www.ccgp.gov.cn

首页 政采法规 购买服务 监督检查 信息公告 国际专栏 PPP频道

当前位置：首页 » 政采法规 » 财政部规范性文件

关于印发中小企业划型标准规定的通知

2012年01月17日 11:02 来源：中国政府采购网【打印】

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

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

工业和信息化部
国家统计局
国家发展和改革委员会
财政部
二〇一一年六月十八日

中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企

业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入300万元及以上，且资产总额300万元及以上的为小型企业；营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员300人以下或营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员50人及以上，且营业收入500万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入3000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入200万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入200万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员200人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员2000人以下或营业收入100000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入50万元及以上的为小型企业；从业

统计上大中小微型企业划分标准（2017）

[1]行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	Y≥20000	500≤Y＜20000	50≤Y＜500	Y＜50
工业*	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥40000	2000≤Y＜40000	300≤Y＜2000	Y＜300
建筑业	营业收入(Y)	万元	Y≥80000	6000≤Y＜80000	300≤Y＜6000	Y＜300
	资产总额(Z)	万元	Z≥80000	5000≤Z＜80000	300≤Z＜5000	Z＜300
批发业	从业人员(X)	人	X≥200	20≤X＜200	5≤X＜20	X＜5
	营业收入(Y)	万元	Y≥40000	5000≤Y＜40000	1000≤Y＜5000	Y＜1000
零售业	从业人员(X)	人	X≥300	50≤X＜300	10≤X＜50	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥20000	500≤Y＜20000	100≤Y＜500	Y＜100
交通运输业*	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	3000≤Y＜30000	200≤Y＜3000	Y＜200
仓储业*	从业人员(X)	人	X≥200	100≤X＜200	20≤X＜100	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	1000≤Y＜30000	100≤Y＜1000	Y＜100
邮政业	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	2000≤Y＜30000	100≤Y＜2000	Y＜100
住宿业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
餐饮业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
信息传输业*	从业人员(X)	人	X≥2000	100≤X＜2000	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥100000	1000≤Y＜100000	100≤Y＜1000	Y＜100
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	1000≤Y＜10000	50≤Y＜1000	Y＜50
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	Y≥200000	1000≤Y＜200000	100≤Y＜1000	Y＜100
	资产总额(Z)	万元	Z≥10000	5000≤Z＜10000	2000≤Z＜5000	Z＜2000
物业管理	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	100≤X＜300	X＜100
	营业收入(Y)	万元	Y≥5000	1000≤Y＜5000	500≤Y＜1000	Y＜500
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	资产总额(Z)	万元	Z≥120000	8000≤Z＜120000	100≤Z＜8000	Z＜100
其他未列明行业*	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10

在实际判断企业（单位）的规模时，需注意以下两点：

1．企业划分指标以现行统计制度为准。其中：（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

2．指标条件的满足情况略有不同。其中：大型、中型和小型企业，须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只需满足所列指标中的一项即可。

举例：

工业划型标准

从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。

其中：

1.从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；

2.从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；

3.从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

例一：企业 A 的从业人员为 1200 人，营业收入为 50000 万元。

根据《划型标准》，从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。A 的从业人员和营业收入都不满足这个条件，说明 A 不是中小企业，而是大型企业。

例二：企业 B 的从业人员为 1200 人，营业收入为 3000 万元。

根据《划型标准》，从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。B 的营业收入是满足的，所以 B 属于中小企业。具体是中型、小型还是微型，再根据下面的三个指标来判断。先看第一个：从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业。B 的从业人员和营业收入是满足这个条件的，所以 B 是中型企业。

例三：企业 C 的从业人员为 500 人，营业收入为 500 万元。

根据《划型标准》，C 的营业收入满足中小企业。再看中小企业的第一个指标：从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业。C 并不满足，所以 C 不是中型企业。这时候就要接着往下看中小企业的第二个指标：从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业。这个指标 C 是满足的，所以 C 是小型企业。

例四：企业 D 的从业人员为 100 人，营业收入为 200 万元。

还是重复上面的流程，D 不满足中型企业指标，也不满足小型企业指标，那么肯定满足微型企业指标：从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。所以企业 D 为微型企业。

我们再来简要总结一下判断流程：第一步是先看是否满足中小企业的指标，如果不满足，就是大型企业；如果满足，那么再依次往下看是否满足中型、小型和微型的三个指标。

最后还要强调一下，供应商要根据采购文件中载明的采购标的所属行业来划型，而不是根据自己所从事的行业划型。比如，一个货物采购项目，采购文件载明采购标的行业为工业，即便是一个建筑企业来投标，也要按照《划型标准》中工业的指标来划型，而不是按照建筑业的指标来划型。

关于推动解决政府采购异常低价问题的通知 财库〔2026〕2号

各中央预算单位，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局），新疆生产建设兵团财政局：

为整治政府采购领域“内卷式”竞争，形成优质优价、良性竞争的市场秩序，现就推动解决政府采购异常低价问题有关事项通知如下：

一、加强政府采购需求管理

采购人应当根据实际工作需要，综合考虑同类项目中标（成交）信息，以及市场供给和产业发展状况，材料、人工等市场价格，行业费用标准等市场调查情况，形成科学、完整、清晰的采购需求，合理设定最高限价，为供应商竞争报价提供基础。未设定最高限价的采购项目，以采购项目预算金额作为最高限价。

采购人要综合考虑技术、成本效益、促进竞争等因素，按照专业类型和专业领域，合理设置采购包。采购人可以引入全生命周期成本理念，在采购文件中要求供应商对约定期限内的运营、维护、升级，专用耗材，处置报废等费用进行报价，作为评审因素，并在采购合同中明确，供应商应当在约定期限内以不高于其报价的价格向采购人提供专用耗材或者相关服务。采购项目采用综合评分法的，应当按照相关规定科学合理确定价格、技术、商务等因素的分值和权重。

采购人应当重点加强对信息化建设项目和耗材使用量大的复印、打印、实验、医疗等仪器设备采购项目的管理。对于信息化建设项目，采购人应当要求供应商严格落实相关开放性、兼容性标准和规范要求，按合同约定提供服务；在系统运行过程中，供应商不得在国家规定和合同约定之外以任何名义向相关服务对象收取费用。

二、强化政府采购异常低价审查

（一）采购人应当在采购文件中明确，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1.投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；

2.投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%；

3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×45%；

4.评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第 1 项至第 3 项中启动异常低价投标（响应）审查的数值标准，但是最高不得超过 65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

（二）评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

采购人、采购代理机构应当为评审委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评审委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

（三）各级财政部门应当加强对评审专家的指导和监管，进一步压实评审专家的责任。财政部门在投诉处理、监督检查中发现评审委员会未按规定对异常低价开展审查的，依法予以纠正并追究评审专家的法律责任。

三、加强政府采购履约验收管理

采购人应当落实履约验收责任，依法组织履约验收工作，验收内容要包括每一项技术和商务要求的履约情况。对报价触发异常低价投标（响应）审查程序后仍中标（成交）的供应商，采购人要重点关注其履约承诺、实际履约情况等。对可以分期实施的采购项目，实行分期考核、分期验收、分期支付，及时掌握供应商履约进展。如供应商中标（成交）后无正当理由拒不签订政府采购合同的，依法予以处理；如供应商不履行合同或者未按合同约定履行合同导致验收不合格的，采购人应当依法追究其违约责任。

各部门、各地区要充分认识解决政府采购异常低价问题的重要意义，加强组织领导，周密安排部署，强化监督指导，结合工作实际，通过完善采购文件标准文本、增设交易系统功能、加强履约担保、加大违约责任追究力度等措施，进一步细化工作举措，确保各项要求落实到位。

本通知自 2026 年 2 月 1 日起施行。

财政部

2026 年 1 月 14 日

关于推动解决政府采购异常低价问题的通知

财库〔2026〕2号

各中央预算单位，各省、自治区、直辖市、计划单列市财政厅（局），新疆生产建设兵团财政局：

为整治政府采购领域“内卷式”竞争，形成优质优价、良性竞争的市场秩序，现就推动解决政府采购异常低价问题有关事项通知如下：

一、加强政府采购需求管理

采购人应当根据实际工作需要，综合考虑同类项目中标（成交）信息，以及市场供给和产业发展状况，材料、人工等市场价格，行业费用标准等市场调查情况，形成科学、完整、清晰的采购需求，合理设定最高限价，为供应商竞争报价提供基础。未设定最高限价的采购项目，以采购项目预算金额作为最高限价。

采购人要综合考虑技术、成本效益、促进竞争等因素，按照专业类型和专业领域，合理设置采购包。采购人可以引入全生命周期成本理念，在采购文件中要求供应商对约定期限内的运营、维护、升级，专用耗材，处置报废等费用进行报价，作为评审因素，并在采购合同中明确，供应商应当在约定期限内以不高于其报价的价格向采购人提供专用耗材或者相关服务。采购项目采用综合评分法的，应当按照相关规定科学合理确定价格、技术、商务等因素的分值和权重。

采购人应当重点加强对信息化建设项目和耗材使用量大的复印、打印、实验、医疗等仪器设备采购项目的管理。对于信息化建设项目，采购人应当要求供应商严格落实相关开放性、兼容性标准和规范要求，按合同约定提供服务；在系统运行过程中，供应商不得在国家规定和合同约定之外以任何名义向相关服务对象收取费用。

二、强化政府采购异常低价审查

（一）采购人应当在采购文件中明确，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1.投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；

2.投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%；

3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×45%；

4.评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第1项至第3项中启动异常低价投标（响应）审查的数值标准，但是最高不得超过65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

（二）评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第3项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

采购人、采购代理机构应当为评审委员会在评审现场及时获取同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评审委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

（三）各级财政部门应当加强对评审专家的指导和监管，进一步压实评审专家的责任。财政部门在投诉处理、监督检查中发现评审委员会未按规定对异常低价开展审查的，依法予以纠正并追究评审专家的法律责任。

三、加强政府采购履约验收管理

采购人应当落实履约验收责任，依法组织履约验收工作，验收内容要包括每一项技术和商务要求的履约情况。对报价触发异常低价投标（响应）审查程序后仍中标（成交）的供应商，采购人要重点关注其履约承诺、实际履约情况等。对可以分期实施的采购项目，实行分期考核、分期验收、分期支付，及时掌握供应商履约进展。如供应商中标（成交）后无正当理由拒不签订政府采购合同的，依法予以处理；如供应商不履行合同或者未按合同约定履行合同导致验收不合格的，采购人应当依法追究其违约责任。

各部门、各地区要充分认识解决政府采购异常低价问题的重要意义，加强组织领导，周密安排部署，强化监督指导，结合工作实际，通过完善采购文件标准文本、增设交易系统功能、加强履约担保、加大违约责任追究力度等措施，进一步细化工作举措，确保各项要求落实到位。

本通知自2026年2月1日起施行。

财政部

2026年1月14日

发布日期：2026年01月22日

【大 中 小】【打印此页】【关闭窗口】

网站地图 | 联系我们

主办单位：中华人民共和国财政部

网站标识码：bm14000001 京ICP备05002860号 京公网安备11010202000006号

技术支持：财政部信息网络中心

中华人民共和国财政部 版权所有，如需转载，请注明来源

第三章 确定第一阶段入围供应商的评审办法和标准（质量优先法）

评审办法前附表

一、初步评审

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	形式评审标准	1 供应商名称	与提供的资料一致
		2 电子签章要求	符合电子签章要求
		3 响应文件格式	符合“响应文件格式”要求
2.1.2	资格评审标准	5 独立承担民事责任的能力	独立承担民事责任的能力
		5 资质要求	符合申请人的资格要求
		6 无行贿犯罪承诺、信用记录	符合申请人的资格要求
2.1.3	响应评审标准	7 服务内容	符合第二章“供应商须知”规定
		8 服务要求、服务标准、服务地点	符合第二章“供应商须知”规定
		9 合同履行期限	符合第二章“供应商须知”规定

二、详细评审因素

条款号	评分因素	评审标准
2.2.1 一、经济标 15 分	报价分值 15 分 **价格权重** **0.15**	价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×15 分 评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。 **本项目专门面向中小企业。**
2.2.2 二、**综合标** 15 分	类似项目履约经历 5 分	供应商提供 2023 年以来具有类似项目履约经历的，有 1 个得 1 分，最多得 5 分。提供网站截图、通知书、合同，日期以合同签订时间为准。
	拟投入本项目的的服务机构人员 10 分	根据供应商提供的服务机构人员配置，从业经历，岗位责任等内容。 第一档：10 分；第二档：7 分； 第三档：4 分；第四档：1 分； 第五档：0 分
2.2.3 **三、技术标 70 分（技术标为暗**	1、服务工作方法、组织机构及具体职责分工（10	为本项目提供服务工作方法、明确技术服务工作方法和管理制度，明确成立专门项目组、抽检检测实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制、对应的抽检组织机构及具体职责分工内容。

标内容）	分）	**第一档：**10 分；**第二档：**7 分； **第三档：**4 分；**第四档：**1 分； **第五档：**0 分；
	2、技术服务流程（15 分）	为本项目提供技术服务工作流程，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；供应商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。工作要点和难点分析合理，符合实际等 **第一档：**15 分；**第二档：**11 分； **第三档：**7 分；**第四档：**4 分； **第五档：**0 分；
	3、计划进度、质量保证措施内容（15 分）	为本项目提供抽检的计划安排、计划进度保证措施，保证抽检阶段的人员及时响应采购人需求；提供抽检质量保证措施内容，抽样工作要点、检测工作要点等内容、抽检质量主要控制点、抽检质量保证控制及承诺等内容。 **第一档：**15 分；**第二档：**11 分； **第三档：**7 分；**第四档：**4 分； **第五档：**0 分；
	4、管理制度、抽检品控措施（15 分）	为本项目提供完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、接收样品及入库存放制度、抽样不规范样品的处置制度、检验结论报送制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度，符合要求，具备将抽检样品在法定时间内安全送到检验机构实验室的措施和技术力量，有样品保管、运输方案、样品交接方案，有区位交通优势，保障检 验样品在运输过程中不会受到污染和变质的措施和技术设备，确保检测数据真实有效。

		第一档：15 分；第二档：11 分； **第三档：7 分；第四档：4 分；** **第五档：0 分；**
	5、培训及数据分析、资源内容、后续服务的安排及保证措施内容（15 分）	为本项目提供对抽样人员进行食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等相关规定的培训情况，供应商协助采购人提供食品安全抽检、 企业相关人员培训和结果分析等相关服务，为本项目提供拟投入的检测检验设备或仪器，后续服务的安排及保证措施制定出科学、合理、可行性的措施，如驻场人员服务承诺（服务人员人数、专业、技术服务响应时间和处理时间等），并有具体处罚措施，承诺在抽检过程中根据实际需要安排不同专业人员驻场。 **第一档：**15 分；**第二档：**11 分； **第三档：**7 分；**第四档：**4 分； **第五档：**0 分；
第一档：方案或内容完整详尽，内容非常清晰，具体实施方案科学合理、全面性可靠性高、切合采购人实际需求； **第二档：方案或内容**具有一定的完整性、内容较清晰，实施方案具有一定的合理性，全面性具有一定的可靠性、一定程度上满足要求； **第三档：方案或内容**笼统，具体实施方案内容笼统、全面性可靠性笼统，方案内容笼统满足要求的。 **第四档：**方案或内容缺失，具体实施方案内容缺失、全面性可靠性缺失，不能完全满足要求的。 **第五档：**缺项不得分。		
注：第一档打分说明：指阐述（说明、方案、或承诺）完整详细、合理可行、针对性强。对于说明，有详尽的说明文件，包括货物或其它技术手段的具体实现方式及相关界面展示，并结合了征集文件中的具体采购需求，不是笼统的表达；有方案的具体实现，包括说明方案的可行性、方案中涉及的货物或其它技		

术手段的实现方法，方案的优点及能达到的效果；对于承诺，说明了如何能够实现承诺，如实现的技术手段、人员配备等。

第二档打分说明：指阐述（说明、方案、或承诺）具有一定的详细，合理性，有一定的针对性。对于说明，有说明文件。能够满足征集文件要求，对于方案的各方面安排有一定的合理，对可行性、实现方法、优点、效果等方面有一定的说明：对于承诺，能够一定的程度上满足符合征集文件要求。

第三档打分说明：指阐述（说明、方案、或承诺），笼统、模糊。对于说明，有说明文件，但实现手段描述不够全面详细；对于方案，可行性、实现方法、优点、效果等方面有说明；对于承诺，笼统满足相关要求。

第四档打分说明：指阐述（说明、方案、或承诺），缺失、较差。对于说明，有说明文件，但实现手段描述缺失、较差；对于方案，可行性、实现方法、优点、效果等方面说明缺失、较差；对于承诺，满足相关要求缺失、较差

第五档打分说明：指没有阐述（说明、方案、或承诺）

1.评标方法

本次评标采用质量优先法。评标委员会对满足征集文件实质性要求的响应文件，按照本章第2.2款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐入围候选人。经评标委员会初步评审后有效投标不足3个的，评标委员会应予废标。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 形式性评审标准：见评标办法前附表。

2.1.2 资格性评审标准：见评标办法前附表。

2.1.3 响应性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

（1）经济标：见评标办法前附表；

（2）技术标：见评标办法前附表；

（3）综合标：见评标办法前附表。

2.2.2 评分标准

（1）经济标：见评标办法前附表；

（2）技术标：见评标办法前附表；

（3）综合标：见评标办法前附表。

3. 评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 评标过程中所涉及的相关证件均以投标截止时间前填报上传市场主体库信息为准，过期更改的市场主体库信息不作为本项目评审依据。开评标现场不接受市场主体库信息原件。市场主体库上传信息必须内容齐全，真实有效，原件扫描件清晰可辨。否则，由此造成应得分而未得分情况的，由投标企业承担责任。评标委员会依据本章第2.1款规定的标准对响应文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作废标处理。

3.1.2 供应商有以下情形之一的，其投标作废标处理：

（1）串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；

（2）不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。

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

（1）响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章第2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

（1）按本章第2.2.4（1）目规定的评审因素和分值对经济标计算出得分A；

（2）按本章第2.2.4（2）目规定的评审因素和分值对技术标计算出得分B；

（3）按本章第2.2.4（3）目规定的评审因素和分值对综合标计算出得分C；

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 响应人得分=A+B+C。

3.2.4 评标委员会发现响应人的报价明显低于其他投标报价，或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由评标委员会认定该供应商以低于成本报价竞标，其投标作废标处理。

3.3 投标文件的澄清和补正

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

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

3.3.3 评标委员会对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定中标人外，评标委员会按照得分由高到低的顺序推荐入围候选人。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。

评标委员会对初审后满足征集文件实质性要求的响应文件，按照本评分标准进行打分，除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定入围供应商外，评标委员会按照综合得分由高到低的顺序推荐入围供应商（确定第一阶段入围供应商时，提交响应文件和符合资格条件、实质性要求的供应商不得少于的数量见供应商须知前附表，按照淘汰比例一般不得低于20%，且至少淘汰一家供应商前提下，最终入围供应商确定的数量见供应商须知前附表，并向采购人提供书面评审报告。综合得分相等时，以技术部分得分高的优先；技术部分也同时相等的，由评标委员会以记名投票的方式，按少数服从多数的原则确定排名。

第四章　合同（参考）

政府采购框架协议

注：仅供参考，以实际签订协议为准

甲方（征集人）：

乙方（入围供应商）：

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》、《中华人民共和国民法典》和《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》之规定，甲方与乙方就协议采购事项，签署本框架协议。

第一条 协议适用当事人

本协议适用于技术、服务等标准明确 、 统一 ， 需要 多次重复采购的货物和服务，通过公开征集程序，确定第一阶段入围供应商并订立框架协议，服务对象按照框架协议约定规则，在入围供应商范围内确定第二阶段成交供应商并订立采购合同。在本协议确定的协议期限内，根据征集人需求向乙方购买本协议第二条确定的货物或服务，并由服务对象与乙方直接签订采购合同，根据本框架协议和采购合同向征集人履行协议义务。

第二条 项目基本情况

采购包段名称：_____

采购包段编号：_____

服务对象范围：_____

履行合同的地域范围：

第三条 入围内容

服务内容包括但不限于依据预算绩效管理规章制度，对项 目开展有关工作。按征集人要求，向征集人提供国内和本市有关法律、法令、条例、规定、标准、规范和一般惯例的业务服务。

入围供应商入围价格：

第四条 确定第二阶段成交供应商的方式

确定第二阶段成交供应商的方式 _____

（1）直接选定（2）二次竞价（3）顺序轮候

第五条 框架协议期限

本协议有效期为___年___月___日至___年___月___日。

第六条 资金支付方式、时间和条件

项目完成后，根据征集人对第三方工作质量的考核结果 ，支付不同比例的合同价款。

第七条 用户反馈和评价机制

服务项目结束后，征集人将根据“预算绩效管理工作委托第三方机构业务质量考评表 ”结果 ，作为对入围供应商履行框架协议和采购合 同情况的反馈与评价 ，并将用户反馈和评价情况向采购人和服务对象公开，作为第二阶段直接选定成交供应商的参考及下一年度框架协议征集的参考。

第八条 入围供应商清退和补充规则

1、入围供应商清退

入围供应商有下列情形之一 ，尚未签订框架协议的 ，取消其入围资格； 已经签订框架协议的，解除与其签订的框架协议：

（一） 恶意串通谋取入围或者合同成交的；

（二） 提供虚假材料谋取入围或者合同成交的；

（三） 无正当理由拒不接受合同授予的；

（四） 不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定 ，经征集人请求履行后仍不履行或者仍未按约定履行的；

（五） 框架协议有效期内，因违法行为被禁止或限制参加政府采购活动的；

（六） 框架协议约定的其他情形。

1）入围供应商实质性违反本合同约定的；

2） 入围供应商有违反合同约定或其职责 、义务的行为 ，在征集人指定期限内未予以纠正 或补救的；

3） 入围供应商泄漏委托方的秘密或与第三方串通损害征集人利益的； 由此造成的经济损失，咨询方应予赔偿； 存在违法违规行为的，由相关部门进行处理；

4） 征集人针对项目完成时限 、质量有权提 出要求 ， 由于入围供应商原因，项目完成时限超出委托时限或质量不合格的；

5） 入围供应商将征集人提供的相关资料丢失的； 由此造成的经济损失，入围供应商应予赔偿；存在违法违规行为的，由相关部门进行处理；

6） 入围供应商提供服务时，需按委托人要求时限完成 ，无正当理由，未按时完成的将解除合同。被取消入围资格或者被解除框架协议的供应商不得参加同一封闭式框架协议补充征集。

2、补充规则

剩余入围供应商不足入围供应商总数 70%且影响框架协议执行的，框架协议有效期内征集人有权视情况进行补充。补充征集的条件、程序、评审方法和淘汰比例与初次征集相同。补充征集遵守原框架协议的有效期。补充征集期间，原框架协议继续履行。

第九条 协议方的权利和义务

1、 乙方保证对其提供的服务享有合法的权利， 甲方接受乙方服务不会因此而侵犯任何人的合法权益。

2、 乙方保证其提供服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

3、 乙方提供服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

4、在履行本合同的过程中，如果甲方或乙方提供、接触、知悉的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。保密的内容包括但不限于书面、电子数据等承载保密信息的各种形式。

5、乙方必须为本项目涉及的各种资料 、数据和收据等保密 。未经甲方书面同意 ，乙方及乙方员工不得泄露 、遗失 、复印与本合同规定业务活动有关的一切资料和内容。所有甲方或第三人（与合同业务有关相关单位）提供的与本合同规定业务活动有关的一切资料，在合同结束后均应归还。

6、乙方所提供 的培训标准按照国家标准 、行业标准或地方标准确定，均有标准的以高者（严格者）为准 。 没有国家标准 、行业标准和地方标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

7、 乙方有权在履行合同期间内取得按合同约定应有的报酬。

8、 乙方在项目服务过程中，如甲方提供的资料不明确时可向甲方提出书面报告。

9、 乙方有权在合同履行期间得到甲方必要的支持 ，有权拒绝执行甲方任何不符合有关法律、法规规定的要求。

10、 乙方应严格遵守国家、地方的法律、法规的规定 ，保证在合法且不侵犯他人利益的原则下进行所委托项目服务活动，并对其所进行的与委托有关的服务活动负责。

11、乙方应按采购合同所述的时间 、服务范围和内容，尽自己的一切努力 ，按行业通常接受的技术惯例和专业机构承认的标准，高效地履行自己的义务。在项目执行过程中支持和维护国家和甲方的合法利益；

12、乙方应向甲方提供与本项目服务有关的资料，包括项目服务单位 、人员的资质证书及承担本合同业务的专业人员名单、项目服务工作计划等，并按合同约定的范围、时间工作依据、工作标准等，出具内容齐全、规范、准确的相关报告等。

13、 乙方应对履行本合同所规定的服务以及在履行中因自己违约而给甲方造成的损失承担责任并应当向甲方进行赔偿，累计赔偿总

额 不应超过酬金总额。但以下情况除外：

（1）非乙方的行为、过失 、违约或失职造成的损失或伤害；

（2）不可抗力造成的损失。

14、 乙方应对本项目所提供服务结果的可靠性 、准确性 、全面性向甲方负责，由于服务结果的可靠性 、准确性 、全面性不足而导致 甲方工作偏差或失误，乙方应承担责任。

15、乙方在履行合同期间或合同规定期限内，履行本合同所确定的项目负责人及主要专业技术、管理人员等必须是本单位职工和该项目的实际操作者 ，未经甲方同意 ， 乙方不得调换或撤离上述人员。

16、按本协议支付给乙方的报酬应为本合同服务的唯一报酬。

17、乙方在本合同履行期间均不能直接或间接从事与本合同中活动相冲突的商业或职业活动 ，不得以任何理由向甲方任何工作人员行贿或有类似的行为，不得以任何理由接受第三方受贿或有类似的行为。

18、甲方在框架协议有效期满后 10 个工作日内发布成交结果汇总公告。

第十条 违约责任

乙方有下列情形之一，情节轻微的，甲方对其提出警告； 情节严重的， 甲方将其从入围名单中删除；涉及违法的，按照相关法律 、法规追究法律责任。

（一） 结果文件存在重大失误；

（二） 过程中有违反本办法规定的行为；

（三） 未在规定时限或者经批准的延期时限内完成服务的；

（四） 拒绝接受委托任务；

（五） 违反行业有关规定的；

（六） 其他违反国家法律、法规的行为。

甲方对入围单位建立信用记录 ，情节严重的列入信用黑名单 ，

按有关规定向社会公开， 两年之内不能参与甲方委托的服务事项。

第十一条 需要约定的其他事项

1、甲方需及时向乙方提供（或委托项目单位提供） 与项 目有关的资料；

2、甲方协助乙方做好资料收集等工作；

3、乙方严格遵守镇平县相关制度规定。

4、委托服务费用的调整： _____

第十二条 不可抗力

1、任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行本合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内 ，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

3、不可抗力是指协议双方不可预见、不可避免 、不可克服的自然灾害和社会事件。

第十三条 解决争议的方法

1、协议各方应通过友好协商 ，解决在执行本协议过程中所发生的或与本协议有关的一切争端。

2、因本合同及合同有关事项发生的争议，按下列第 1 种方式解决：

（1）向 **镇平县** 人民法院起诉。

（2）向 / 仲裁委员会申请仲裁，仲裁地点为 / ；

第十四条 协议生效及文本

1、本协议在协议各方签字盖章后生效。

2、本协议一式 肆 份，各方各执 贰 份。具有同等法律效力。

3、本协议双方落款的地址 、联系方式为双方信息文书送达地

址 ，变更须经书面通知。

第十五条 协议的修改

除了双方签署书面修改协议， 并成为本协议不可分割的一部分之外，本协议条件不得有任何变化或修改。

第十六条 协议附件

1、本协议附件包括征集文件、 响应文件、采购合同等。

2、本协议附件与协议具有同等效力。

甲方： （盖章） 乙方：（盖章）

法定代表人（授权代表）： 法定代表人（授权代表）：

地址： 地址：

电话： 电话：

签约时间： 年 月 日 签约地址：

政府采购合同参考范本

（服务类）

第一部分 合同书

项目名称：_____

甲方：_____

乙方：_____

签订地：_____

签订日期：_____年_____月_____日

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经（采购人名称）（以下简称：甲方）和（中标/成交供应商名称）（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标通知书；

1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的

1.2.1 标的名称：_____；

1.2.2 标的数量：_____；

1.2.3 标的质量：_____。

1.3 价款

本合同总价为：￥_____元（大写：_____元人民币）。

分项价格：

序号	分项名称	分项价格
总价		

1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式：_____；

1.4.2 发票开具方式：_____。

1.5 履行期限、地点和方式

1.5.1 履行期限：_____；

1.5.2 履行地点：_____；

1.5.3 履行方式：_____。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付货物，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付货物一日的应交付而未交付货物价格的____%计算，最高限额为本合同总价的_____%；迟延交付货物的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，那么乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的____%计算，最高限额为本合同总价的_____%；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时,仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施,并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时,仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.5 除前述约定外,除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的义务,对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等,且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

1.6.6 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,书面通知甲方暂停采购活动的情形,或者询问或质疑事项可能影响中标结果的,导致甲方中止履行合同的情形,均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议,双方当事人均可通过和解或者调解解决;不愿和解、调解或者和解、调解不成的,可以选择下列第____种方式解决:

1.7.1 将争议提交_____仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决;

1.7.2 向____(被告住所地、合同履行地、合同签订地、原告住所地、标的物所在地等与争议有实际联系的地点中选出的人民法院名称)_____人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章或者签字时生效。

甲方: **乙方:**

统一社会信用代码: 统一社会信用代码或身份证号

码：

住所：	住所：
法定代表人或	法定代表人
授权代表（签字）：	或授权代表（签字）：
联系人：	联系人：
约定送达地址：	约定送达地址：
邮政编码：	邮政编码：
电话：	电话：
传真：	传真：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
开户名称：	开户名称：
开户账号：	开户账号：

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标供应商的价格。

2.1.3 “服务”系指中标供应商根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的

公共服务。

2.1.4“甲方”系指与中标供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5“乙方”系指根据合同约定提供服务的中标供应商；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定提供服务的地点。

2.2 技术规范

服务所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证其提供的服务不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 合同涉及技术成果的归属和收益的分成办法的，详见***合同专用条款***。

2.4 履约检查和问题反馈

2.4.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定提供服务进行履约检查，以确保乙方所提供的服务能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.4.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.5 结算方式和付款条件

详见***合同专用条款***。

2.6 技术资料和保密义务

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.7 质量保证

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8 延迟履行

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间。

2.9 合同变更

2.9.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项，且如果系追加与合同标的相同的服务的，那么所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%；

2.9.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.10 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

2.11 不可抗力

2.11.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.11.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.11.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式变更合同；

2.11.4 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在***合同专用条款***约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在***合同专用条款***约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.12 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定缴纳。

2.13 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.14 合同中止、终止

2.14.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.14.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.15 检验和验收

2.15.1 乙方按照***合同专用条款***的约定，定期提交服务报告，甲方按照***合同专用条款***的约定进行定期验收；

2.15.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的标准，组织对乙方履约情况的验收，并出具验收书；向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告；

2.15.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见***合同专用条款***。

2.16 通知和送达

2.16.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的_____发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于___个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.16.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.17 合同使用的文字和适用的法律

2.17.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.17.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.18 履约保证金

2.18.1 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按***合同专用条款***约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，提交不超过合同价10%的履约保证金；

2.18.2 履约保证金在***合同专用条款***约定期间内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起 2 个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；

2.18.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

2.19 合同份数

合同份数按***合同专用条款***规定，每份均具有同等法律效力。

第三部分　合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

条款号	约定内容

第五章　采购需求

镇平县市场监督管理局

关于印发镇平县2026年食品安全监督抽检计划的通知

局机关相关股室、各市场监管所、综合行政执法队：

现将《镇平县2026年食品安全监督抽检计划》印发给你们，请认真组织实施。

2026年3月19日

（此件依申请公开）

镇平县2026年食品安全监督抽检计划

为保障全县食品安全，按照县委、县政府和省、市市场监管局统一部署，结合我县食品安全现状，研究制定本计划。

一、工作原则

2026年，全县市场监管部门食品安全监督抽检工作按照“四个最严”要求，落实党中央、国务院和国务院食安委部署的重点任务，落实国务院食安办开展的专项整治，落实市场监管总局“十五五”规划目标任务和年度重点工作安排，把发现食品安全问题和风险隐患作为抽检工作的出发点，客观及时发现和揭示食品各行业、各业态存在的现实问题和潜在风险，为食品安全监管提供技术支撑，全力守护好人民群众饮食安全。

二、抽检任务

2026年全县食品安全监督抽检任务1752批次（具体抽检批次分工见附件1），原则上以监督抽检为主，不开展评价性抽检和风险监测抽检。本次抽检任务数不包含上级抽检任务，工作中根据上级安排或监管实际需要，可调整抽检计划并及时组织开展各环节专项性食品安全监督抽检。

1.抽检品种及项目。以地方特色食品、餐饮食品、食用农产品为重点。抽检项目可参照省、市局监督抽检项目，并结合季节特点、食用习惯等，适当调整品种和项目，并经市局提交省局审核同意后实施。原则上不将标签标识、感官等无需通过仪器设备检验的列为抽检项目。

食用农产品抽检的检验品种和项目应包括市场监管总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于2个可选项目。食用农产品可选项目应经市局提交省局审核同意。应结合季节供应特点、食用习惯等合理确定各类食用农产品的抽检比例和批次，杜绝对同一食用农产品反复抽检。

2.抽检时间和频次。监督抽检原则上全年均衡开展。合理安排食用农产品抽检批次，聚焦批发市场、大型超市、农贸市场等食用农产品重点销售场所，其中，批发市场抽检每月每个市场不低于20批次，农贸市场和大中型商超抽检占比要达到50%。

3.抽检区域和场所。主要抽检城乡接合部、农村地区的农贸市场、超市、便利店、小食杂店、“三小”等。要加大餐饮外卖、网络销售的抽检力度，网络食品抽检所抽样品标称经营单位或生产单位的注册地址应在各辖区内。

三、工作要求

（一）强化组织协调。各部门要高度重视食品安全抽检工作，加强统一领导和组织协调，按照2026年食品抽检任务要求，及时向地方政府汇报抽检计划，保障抽检工作的顺利实施；要明确抽检重点，压实责任，从时间、区域、品种上推进均衡抽检；合理分配不同区域、不同规模、不同环节的抽检比例，充分利用国抽信息系统校验功能，科学设置校验规则，减少重复抽检，提高抽检覆盖范围。进一步推进和规范抽检合格备份样品合理再利用。

（二）坚持问题导向。以校园、农村等区域为重点，聚焦非法添加非食用物质、超范围超限量使用食品添加剂、掺杂掺假等突出问题和监管重点，聚焦直播带货、私域电商等新业态新模式，聚焦多批次抽检不合格和信用风险高的企业。对上年度抽检不合格的生产企业开展不少于2次跟踪抽检，对当年抽检不合格的生产企业自下季度起每季度开展1次跟踪抽检，对既往抽检未检出不合格的企业，减少抽检批次，对信用风险等级高的食品生产企业，增加抽检频次。真实揭示食品各行业业态突出问题和潜在风险。对粮食加工品、方便食品2类重要食品产业开展重点抽检和治理。

（三）落实全面覆盖。覆盖城市、乡镇（含农村和城乡接合部），抽检比例为6:4；覆盖全部在产食品生产企业；覆盖生产、流通、餐饮、进口等环节；覆盖集中供餐、餐饮外卖等，加大网络销售环节抽检力度；覆盖批发市场、超市、“三小”等；覆盖“一老一小”食堂，加快完成中小学校园两年全覆盖的目标。

（四）提升抽检效能。服务监管全局，提高抽检靶向性，揭示食品生产经营企业违法行为和重大食品安全风险隐患。优化抽样方式，加大对食品原产地、网络销售产品的仓储环节、连锁超市大仓、人口密集地区的抽检比例。

（五）强化社会共治。以群众需求为导向，用好民意征集系统，广泛收集群众关切的食品品种、抽检场所、检验项目，深入开展“你点我检惠民生”活动，在2025年基础上增加“你

点我检”抽检批次量，提升食品安全抽检的靶向性与民生贴合度。做好消费提示与科普宣传，切实提升人民群众获得感幸福感安全感。各部门依职责严格审核把关，按照“时、度、效”原则，稳妥公布食品安全抽检信息。

（六）深化核查处置。落实“最严厉的处罚”要求持续强化核查处置工作，按照“五个到位”原则，对违法违规行为依法严肃处理，涉嫌犯罪的移送公安机关，切实督促企业落实主体责任。开展多批次抽检不合格生产企业治理行动，常态化运用“三书一函”，对多批次抽检不合格以及跟踪抽检仍不合格的生产企业开展核查处置“回头看”。开展核查处置质量提升行动，大力加强核查处置业务学习培训，组织处置案件和数据质量抽查，推动核查处置智能化升级，提升核查处置效能。加大典型案件曝光力度，有力震慑违法违规行为。深入开展核查处置技术帮扶行动，组织对问题突出、积极主动整改仍不到位的中小微企业开展精准帮扶，推动提升食品企业质量安全管理水平。

（七）严格机构管理。要确保高质量完成年度各项工作目标，综合采用数据抽查、现场检查等多种手段，持续加强承检单位考核，确保抽检数据合规、真实、准确。对存在问题的承检单位，移交相关职能部门依法依规严肃处理。

（八）严守工作纪律。所有参与食品安全监督抽检的单位和个人应严格遵守抽检工作纪律和廉政工作规定，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据，不

得擅自发布抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位，不得接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。抽样人员必须严格遵守《河南省司法厅河南省发展和改革委员会关于严格落实涉企行政检查“扫码入企”工作制度的通知》相关要求，扫码后“入企类型”选择“其他活动”。对发现的违法违规抽检行为，依法依规追究相关单位及人员责任。

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

局抽检股联系方式：

联 系 人：张玲娟　刘丽

电　　话：13693845041　　13663053058

电子信箱：nyzpcjg@163.com

附件：1.2026年镇平县食品安全监督抽检任务分工

2.2026年镇平县食品安全监督抽检品种、项目表

3.食用农产品必检品种、项目表

附件1

2026年镇平县食品安全监督抽检任务分工

序号	单位名称	抽检任务（批次）	其中食用农产品任务（批次）
1	涅阳	280	84
2	玉都	120	36
3	雪枫	150	45
4	遮山	40	12
5	柳泉铺	65	20
6	老庄	67	20
7	石佛寺	200	60
8	二龙	10	3
9	王岗	20	6
10	高丘	80	25
11	晁陂	60	18
12	曲屯	50	15
13	枣园	46	14
14	马庄	60	18
15	贾宋	100	30
16	张林	90	28
17	杨营	90	28
18	侯集	80	24
19	安子营	38	12
20	彭营	50	15
21	卢医	36	11
22	郭庄	20	6
合计		1752	530

附件2

2026年镇平县食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）、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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）
		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）
				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、铅（以Pb计）
				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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				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、 合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监督抽检项目
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）、铅（以Pb计）
				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）、铅（以Pb计）
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	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、铅（以Pb计）
				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、铅（以Pb计）
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
		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）、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

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	监督抽检项目
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值
				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） 、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				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、总氮(以N计)
				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
				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
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	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

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	监督抽检项目
			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
				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）
				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、红2G
		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）、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	监督抽检项目
4	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
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、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、黄曲霉毒素M_1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M_1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M_1
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb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）、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M_1
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M_1

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	监督抽检项目
			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
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品（浓缩乳制品、奶油、干酪、 固态成型产品）	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、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
			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

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	监督抽检项目
			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、西地那非、他达拉非、西布曲明、 比沙可啶、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	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
				方便米粉(米线）	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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、胭脂红）、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	冲调类方便食品	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)、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

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	监督抽检项目
				主食类方便食品	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)、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
				其他类方便食品	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)、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	畜禽肉类罐头	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
				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B1、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	一般	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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、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
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、胭脂红)

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监督抽检项目
				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、胭脂红）、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(以亚硝酸钠计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			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、二氧化硫残留量
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、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、二氧化硫残留量
				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)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监督抽检项目
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、西地那辛，他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			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、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、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
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、啶虫脒、多菌灵、苎虫威、合成着色剂(柠檬黄、 日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、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	监督抽检项目
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、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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
		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)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、 三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以$NaNO_2$计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、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、胭脂红、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)

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	监督抽检项目
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果核类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				水果干制品（含干枸杞）	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、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、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	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、二氧化硫残留量
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）	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
				花生制品	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
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、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

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	监督抽检项目
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
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他蛋制品	其他蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、 日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、 日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、 日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、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

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	监督抽检项目
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、诱惑红)、铅(以Pb计)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄）、铅(以Pb计)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、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、糖精钠(以糖精计)
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)、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、水分、氢氰酸
			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	监督抽检项目
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、酸性红)、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、富马酸二甲酯
			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、富马酸二甲酯
			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、富马酸二甲酯

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	监督抽检项目
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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、氯胺氧菊酯
			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)

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	监督抽检项目
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、总萜醌、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、褪黑素、甘草酸，咖啡因，淫羊藿苷， 葛根素， 辅酶Q10，番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、 N-单去甲基西布曲明、 N,N-双去甲基西布曲明
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、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}、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、烟酸/烟酰胺、铁、商业无菌
			婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品，婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/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、组胺
		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、、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

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	监督抽检项目
				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
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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、 日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				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)
				凉皮类（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)
		坚果及籽类食品（自制）	坚果及籽类食品（自制）	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		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)、铝的残留量(干样品，以Al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	监督抽检项目
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
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_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)
				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$E^{1\%}_{1cm}$(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)
				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$E^{1\%}_{1cm}$(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)
				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)

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	监督抽检项目
			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
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)、水分
				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)、水分、氟尼辛
				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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉	高	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)、水分
				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
				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、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星
			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、 双氯芬酸
				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
				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、 磺胺类(总量)

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	监督抽检项目
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				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、氟苯尼考、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
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)、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、铅(以Pb计)
			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、氟虫腈、乐果
				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、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、三唑磷、辛硫磷、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、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、 克百威
				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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、 啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
				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、啶虫脒、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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、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	监督抽检项目
			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、啶虫脒、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、氟吡菌胺
			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、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、 氟啶虫酰胺
			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
			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、啶虫脒、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、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	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、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、 二氧化硫残留量
				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、苯醚甲环唑、联苯菊酯
				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、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷
				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、噻虫胺

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	监督抽检项目
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
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)、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、柠檬黄、呋喃妥因代谢物
				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、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、 孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星
			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、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、阿维菌素
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)

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	监督抽检项目
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
				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、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、 毒死蜱、噻虫胺
				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
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、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、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				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、噻嗪酮、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				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、氟酰唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、 阿维菌素、纽甜

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	监督抽检项目
				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、氟虫腈
				橄榄	较高	三氯蔗糖、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、克百威、氧乐果
			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、 氯氰氯菊酯和高效氯氰氯菊酯
				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、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、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、呋喃西林代谢物
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、 氯霉素
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、 噻虫胺、噻虫嗪
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
				花生	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B1、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

附件3

食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备 注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克 多巴胺、沙丁胺醇、 甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、 倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺 醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃 它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米 考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素 /四环素(组合含量)	
			其他禽肉 （重点品种：鸽肉）	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达 氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	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、氯丙嗪、双氯芬酸	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪	

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目	备 注
		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）、总汞（以Hg计）	铅（以Pb计）	
2	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪	铅（以Pb计）、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑 磷	
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
			姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	吡唑醚菌酯、敌敌畏、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	
			萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果	
			马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以Cd计）、甲拌磷	铅（以Pb计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化 硫残留量	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅（以Pb计）、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			韭菜	镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	铅（以Pb计）、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、 甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉（以Cd计）、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	铅（以Pb计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌 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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			茄子	镉（以Cd计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	铅（以Pb计）、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果	

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目	备 注
2	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、阿维菌素	铅（以Pb计）、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	镉（以Cd计）、敌敌畏、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基 阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、 甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷	
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、 乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威	
3	水产品	贝类	贝类	镉（以Cd计）、氯霉素	无机砷（以As计）、孔雀石绿、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）	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星	
			淡水虾（重点品种：罗氏沼虾）	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、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）、氧氟沙星、诺氟沙星	
		海水产品	海水虾	镉（以Cd计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素 （组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类（总量）、诺氟沙星	
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉 素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯 酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备　注
3	水产品	其他水产品	其他水产品（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼）	恩诺沙星*、氟苯尼考*、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星*、镉(以Cd 计)*	孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚 酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	a.仅蛙科、鳖科食品动物检测。 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
4	水果类	柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷 、敌敌畏、联苯肼酯	
		核果类水果	油桃	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑	
		浆果和其他小型水果	桑葚	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)、多菌灵	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
		热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氟硅唑	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺 、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	

序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备　注
4	水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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)、唑虫 脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素 、纽甜	
		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砜霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利	
			其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋，鹅蛋检测多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B_1	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	

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食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。

2.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。

3.可选项目选择原则：

(1)金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。

(2)可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763—2026或GB2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在2026年3月1日前的产品)标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB 31650—2019、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。

4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，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。

5.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。

镇平县市场监督管理局办公室　　2026 年3 月 19 日印发

第六章　响应文件格式

项目名称：

响 应 文 件

项目编号：

供应商（电子签章）：_____

法定代表人或委托代理人（电子签章）：_____

地址：_____

联系人：_____

联系方式：_____

电子邮箱：_____

日期：_____年_____月_____日

目　录

（供应商可根据实际情况，不改变响应文件格式的前提下，自拟响应文件详细目录，标注页码）

一、投 标 函

致：_____（采购人名称）

根据贵方_____（项目名称和项目编号）征集文件，（法定代表人）正式授权_____（姓名）（职位）并代表我公司（公司名称、公司地址）上传响应文件。并对之负法律责任。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1、我方愿按照征集文件中规定的条款和要求，提供完成征集文件规定的全部工作，服务内容：_____；服务要求：_____；服务标准：_____；服务地点：_____；。

2、如果我们的响应文件被接受，我们将按照《中华人民共和国民法典》和征集文件的规定签订并严格履行合同中的责任和义务。

3、供应商已详细审查全部征集文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。

4、供应商同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或其他任何投标。

5、我方保证响应文件中的所有资料均为真实、有效的，如有虚假，我方承诺响应文件无效并愿承担一切责任。

供应商（电子签章）：_____

法定代表人或委托代理人（电子签章）：_____

日　　期：_____年_____月_____日

二、投标函附录

供应商名称	
响应报价	大写：_____元 小写：_____元 （响应报价仅作为填写唱标使用，与实际价格无关）
服务内容	
服务要求	
服务标准	
服务地点	
合同履行期限	
备注：	

供应商（电子签章）：_____

法定代表人或委托代理人（电子签章）：_____

日　　期：_____年_____月_____日

三、法定代表人身份证明

供应商名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限/有效期：_____

法定代表人姓名：_____

性别：_____

年龄：_____

身份证号码：_____

职务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人（或单位负责人）。

特此证明。

附：法定代表人身份证

供应商：_____（电子签章）

_____年___月_____日

四、授权委托书

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

委托期限：_____。

代理人无转委托权。

附：法定代表人和委托代理人身份证

供应商（电子签章）：

法定代表人（电子签章）：

委托代理人（电子签章或签名）：

日　　期：

备注：委托期限不得少于投标有效期

五、供应商基本情况表

供应商名称	
单位类型	
住所	
统一社会信用代码	
登记机关	
法定代表人	
联系电话	
发证机关	
发证日期	
有效期限	
开办资金	
成立日期	
开户银行	
开户账号	
员工总人数	
营业收入（2025年度）	
资产总额（2025年度）	
业务范围	
备注	

备注：在本表后附供应商资料、基本存款信息或开户许可证及申请人认为必要的其他资料。包含不限于以下内容：如年度审计报告等。

六、类似项目履约经历等内容

1、类似项目履约经历

序号	投保单位名称	培训内容	培训人数	合同签订日期
1				
2				
...				

2、拟投入本项目的的服务机构人员组成

服务机构人员一览表							
序号	姓名	性别	年龄	学历	职称	专业	工作年限
1							
2							
3							
...							

供应商（电子签章）：_____

法定代表人或委托代理人（电子签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

七、供应商认为需要提供的其他材料

备注：供应商应当仔细核对征集文件中有关废标条款和评标标准，提供供应商认为应当附加的其它内容，以充分证明其投标符合征集文件规定，并为评标打分提供充分依据。如果供应商未能提供相关证明文件，将有可能导致废标或者无法得分。

供应商（电子签章）：_____

法定代表人或委托代理人（电子签章）：_____

日　　期：_____年_____月_____日

八、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____（投标项目名称）投标活动中，我公司保证做到：

一、公平参加本次投标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、招标代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、回扣、佣金等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定的处罚。

供应商（电子签章）：_____

法定代表人或委托代理人（电子签章）：_____

日　　期：_____年_____月_____日

九、声明函

中小企业声明函（工程、服务）**（对于专门面向中小企业采购的项目必须提供，不专门面向的项目可选择提供）**

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

1.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元[1]，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员___人，营业收入为___万元，资产总额为___万元[1]，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

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：

[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。

监狱企业声明函

本企业郑重声明，根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库[2014]68 号),本企业_____（是、不是）监狱企业。后附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证明文件。

本企业对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

残疾人福利性单位声明函

本企业郑重声明，根据《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库[2017]141 号），本企业_____（是、不是）残疾人福利性单位。

本企业对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

本项目服务方案采用暗标方式。