

# 汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目

## 竞争性磋商文件

采 购 人：汤阴县市场监督管理局

采购代理机构：高达建设管理发展有限责任公司

日 期：二零二五年四月

## 目 录

|                  |    |
|------------------|----|
| 第一章 竞争性磋商公告..... | 3  |
| 第二章 采购项目要求.....  | 8  |
| 第三章 供应商须知.....   | 64 |
| 第四章 评审办法.....    | 79 |
| 第五章 合同格式.....    | 86 |
| 第六章 响应文件格式.....  | 89 |

## 第一部分 竞争性磋商公告

### 一、采购基本情况

1. 项目编号：安汤磋商采购-2025-7
2. 项目名称：汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目
3. 采购方式：竞争性磋商
4. 预算金额：500000元  
最高限价：500000元

| 序号 | 包号                  | 包名称                        | 包预算<br>(元) | 包最高限价<br>(元) |
|----|---------------------|----------------------------|------------|--------------|
| 1  | 安汤磋商采购<br>-2025-7-1 | 汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目<br>(包1) | 140000 元   | 140000 元     |
| 2  | 安汤磋商采购<br>-2025-7-2 | 汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目<br>(包2) | 140000 元   | 140000 元     |
| 3  | 安汤磋商采购<br>-2025-7-3 | 汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目<br>(包3) | 220000 元   | 220000 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）

5.1采购内容：按上级要求完成全县年度的食品安全抽检任务，具体采购项目情况以相关采购公告和竞争性磋商文件为准。

包1：食品抽检320批次，技术服务参数详见《竞争性磋商文件》“服务要求”

包2：食品抽检320批次，技术服务参数详见《竞争性磋商文件》“服务要求”

包3：食品抽检500批次，技术服务参数详见《竞争性磋商文件》“服务要求”

5.2服务地点：采购人指定地点

5.3服务质量：须符合国家、地方及行业现行相关标准和规定，质量要求达到合格，并通过上级的核查。

5.4本项目共分为3个标段

6. 合同履行期限：合同签订后1年

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、申请人资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购项目，供应商应在响应文件中提供《中小企业声明函》或《残疾人福利性单位声明函》或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。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格要求，  
■ 供应商自行承诺并承担后果，承诺书不实的，按《政府采购法》有关提供虚假材料的有关规定给予处罚。

### 3.2 对供应商的其他规定

（1）供应商应当无不良信用记录。（在“信用中国”<[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)>网站的“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”及“中国政府采购网”<[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)>网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”均未列入）。供应商递交响应文件后，采购人或者采购代理机构将按以上信用信息查询渠道对参加本项目的供应商信用记录进行查询，供应商有上述任一不良信用记录的，其投标将被拒绝、为无效投标。查询的网页内容将以截图或者拍照作为证据留存。

（2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本合同项下的政府采购活动。■ 供应商自行承诺并承担后果，承诺书不实的，按《政府采购法》提供虚假材料的有关规定给予处罚。

（3）为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本采购项目。■ 供应商自行承诺并承担后果，承诺书不实的，按《政府采购法》提供虚假材料的有关规定给予处罚。

（4）供应商通过省级及以上质量技术监督部门组织的食品检验实验室检验机构资质认定并取得计量认证证书（CMA 或 CMAF），且证书合法有效。

（5）具有出具经电子签名检验报告并能够与相应信息系统做好数据对接的能力，具有食品安全分析研判能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务，并及时填报相应的抽检信息平台（自行承诺）。■ 提供承诺函。

（6）2020 年 1 月 1 日至今，未在食品、食用农产品检测相关服务工作中存在弄虚作假行为、未受到行政管理部门公开通报处罚。■ 提供承诺函，投标人自行承诺并承担后果，声明函不实的，按《政府采购法》有关提供虚假材料的有关规定给予处罚。

### 3.3项目的特定资格要求:

3.3.1供应商对资格证明文件真实性有效合规承担责任,提供虚假材料的为无效投标并将进一步追究其责任。

3.3.2资格证明材料(文件)应附于响应文件中并经供应商电子签章。供应商对资格证明文件真实性有效合规承担责任,提供虚假材料的为无效投标并将进一步追究其责任。

3.3.3本项目采取资格后审,由磋商小组进行文件审查,未按要求逐一提供、或资格审查不合格的为无效投标,供应商应自负其风险费用。

### 三、获取竞争性磋商文件

1. 时间:2025年4月15日至2025年4月21日,每天上午00:00至12:00,下午12:00至23:59(北京时间,法定节假日除外。)

2. 地点:本次磋商文件在网上获取,请使用 IE 浏览器登录安阳市公共资源交易中心网站(<https://ggzy.anyang.gov.cn/>)点击“CA 注册”进行用户注册。注册手册详见登录页面的手册下载。注册完成后选择项目填写联系人信息后下载文件。

3. 方式:凡有意参加投标者,登录“安阳市公共资源交易中心网站(<https://ggzy.anyang.gov.cn/>)”,凭数字证书下载竞争性磋商文件。获取竞争性磋商文件后,请到安阳市公共资源交易中心网(<https://ggzy.anyang.gov.cn/>)下载并安装投标文件制作工具,查看竞争性磋商文件和制作电子投标文件。如有技术问题请咨询0372-3387737,13215996193。

4. 售价:0元

### 四、响应文件提交

1. 时间:2025年4月27日9时00分(北京时间)

2. 地点:投标人应在投标截止时间前上传加密的电子投标文件到全国公共资源交易平台(河南省·汤阴县)(<https://ggzy.anyang.gov.cn/tyggzy/>)。上传时投标人须使用制作该投标文件的同一CA锁进行上传操作。请投标人在上传时认真检查上传投标文件是否完整、正确。投标人应充分考虑上传文件时的不可预见因素,未在投标截止时间前完成上传的,视为逾期送达,电子招投标交易平台将拒绝接收。

### 五、响应文件开启

1. 时间:2025年4月27日9时00分(北京时间)

2. 地点:汤阴县公共资源交易中心集中开标大厅2室。本项目采用远程不见面交易的模式,开标当日,投标人无需到开标现场参加开标会议,投标人应当在投标截止时间前,使用IE浏览

器登录到汤阴县公共资源交易不见面开标大厅 (<https://ggzy.anyang.gov.cn/tyggzy/>)，点击右上方【登录】按钮进入，在线准时参加开标活动并进行投标文件解密等。因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时的将被拒绝。

## 六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》、《安阳市政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）》上发布。公告期限为五个工作日（2025年4月15日至2025年4月21日）。

## 七、其他补充事宜

1. 项目落实的政府采购政策：强制节能产品强制采购、节能产品、环境标志产品优先采购、促进中小企业发展扶持政策、进口产品政策、信息安全产品、社会信用体系建设、促进残疾人就业、支持监狱企业发展、支持绿色建筑、绿色建材，支持不发达、少数民族地区的企业，促进自主创新产业发展，支持脱贫攻坚等。

### 2. 政府采购合同融资

根据豫财购〔2017〕10 号和安财购〔2017〕7 号文要求，参加政府采购项目的中小微企业供应商，持中标（成交）通知书可向金融机构申请合同融资，详情请登录安阳市政府采购网 (<http://anyang.hngp.gov.cn/anyang>)，进入网站飘窗或业务指南窗口了解金融机构提供的融资服务内容。

3. 磋商开始时间：时刻关注电子开标室并及时澄清，有效投标人在规定时间进行最后报价，否则将会评定为无效投标。

4. 政府采购电子交易中，投标人网上电子交易的系统操作规则应以《全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）》(<https://ggzy.anyang.gov.cn/tyggzy/>) 即时发布的相关规则为准。

5. 望投标人充分熟悉网上电子交易操作流程、以便有效投标。

6. 如遇到网上系统操作等技术问题请咨询 0372-3387739（办公室）、13215996193、4009980000（客服）。

## 八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

### 1. 采购人信息

名称：汤阴县市场监督管理局

地址：汤阴县精忠路中段路南

联系人：张景岚

联系方式：17603723275

### 2. 采购代理机构信息

名称：高达建设管理发展有限责任公司

地 址：安阳市城乡一体化示范区双创科技中心C区4层

联系人：仝锐

联系电话：18537214020

### 3. 项目联系方式

项目联系人：仝锐

联系方式：18537214020

## 第二章 采购项目要求

### 1. 采购项目、包段划分、响应报价

1.1 采购项目名称：汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目

1.2 包段划分：本次采购项目划分为 3 个包段。

### 2. 响应报价（价格构成）

| 项目名称               | 磋商内容及范围                                                  | 合同履行期限  | 服务质量要求                                  | 服务地点    |
|--------------------|----------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------|---------|
| 汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目 | 食品安全抽检服务<br>包1：食品抽检320批次<br>包2：食品抽检320批次<br>包3：食品抽检500批次 | 合同签订后1年 | 须符合国家、地方及行业现行相关标准和规定，质量要求达到合格，并通过上级的核查。 | 采购人指定地点 |

2.1 供应商应按包段（包）进行投标，各包段（包）的磋商报价均应为达到服务要求下的目的地交验价，包括采样费、检测费、相关税款、人工费、交通费、试剂费、材料费（包括检测报告和汇总表等）、知识产权（如有）、保险（如需）、所涉货物包装、技术服务费等与采购项目（包段（包））相关的、必须的款项及费用（包括未列明而完成交验所必须的所有费用、材料、工具、设施）。成交价格在成交合同范围内固定不变。

2.2 本次竞争性磋商共二次报价（含系统中报价一览表报价共二次价格磋商）。磋商小组未对《磋商文件》作优化变更增加的，磋商中的报价均不应超过前次报价，供应商擅自调高报价的，磋商小组将按二次报价中的最低报价作为有效报价。供应商拒绝接受上述意见的，磋商小组将视为变相在提交《响应文件》截止时间后撤回《响应文件》，并评定其为无效投标，提交由同级财政局政府采购监督管理部门对其违规行为进行处理。

2.3 如供应商的投标报价未超过采购预算（见第一章 竞争性磋商公告）的供应商不足三家的，该项目作废标处理。



## 一、项目情况

1.1 项目概况：汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目，拟选择食品安全检测机构承担本县区内2025年度食品抽检业务，主要包含但不限于：主要以食用农产品为主，适量抽取本辖区食品生产企业（小作坊）生产的预包装食品。抽取食品的检测周期不得超过20个工作日，抽检前安排检测机构抽检任务。检测工作结束后，各检测机构按时、如实出具检测报告。将《样品信息登记表》、《检测结果汇总表》和《不合格信息登记表》以及结果分析报告等及时报送汤阴县市场监督管理局。样品的抽样、检验、处理等工作按照《食品安全抽样检验管理办法》执行。

1.2 合同履行期限：一年（包段内批次抽检完毕）；

服务地点：采购人指定地点

1.3 对成交人后期管理

1.3.1、成交人未按照规定时间和要求上交抽检结果（包括检测报告和汇总表）的，第1次给予警告，第2次暂停下一期抽检任务，采购人有权取消抽检资格。

1.3.2、成交人未按照下达任务要求的时间、地点进行采样的，暂停该单位检测任务，采购人有权取消其抽检资格。

1.3.3、成交人上交的抽检结果（包括检测报告和汇总表）存在虚假、错误的，直接取消抽检资格。

1.3.4、成交人应指定一名抽检工作联系人，每日24小时开机，确保通讯畅通，以便及时处理食品抽检工作中的有关事宜。

1.3.5、采购人有权对成交人食品抽检行为进行考核，考核要求及内容在双方签订服务合同时依据上级要求进行明确。考核结果将做为采购人下一年度同类型招标考核内容。

1.3.6、采购人有权指派专家和工作人员监督抽检工作。

1.4 保密要求

供应商应做到下列保密义务：

1.4.1、保密内容（包括技术信息）：所有项目相关的技术资料及商务文件。

1.4.2、涉密人员范围： 供应商所有项目参与成员。

1.4.3、泄密责任： 按照国家法律规定执行。

二、技术服务要求

## 2.1 工作依据

按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则》、汤市监〔2025〕18号《汤阴县市场监督管理局关于印发汤阴县2025年食品安全抽检监测计划的通知》等相关法律法规和技术规范要求执行。

## 2.2 工作任务

本次采购的抽检任务1140批次，3 个包段（包）分别为 320 批次、320 批次、500 批次。

（包1）、（包2）、（包3）的成交人按照相关规定抽检。如遇政策调整，采购人有权按新政策对抽检形式进行调整。采购人将根据实际工作情况，对各包中标人进行分配，成交人应按采购人的要求在规定时间内进行抽检。各包成交人应本着为采购人考虑的态度，协调相关关系。

## 2.3 工作要求及需求

### 食用农产品监督抽检工作要求

为规范食用农产品监督抽检工作，落实检管结合、溯源信息填报、均衡抽检等工作要求，提升食用农产品监督抽检工作质量，现就有关事项明确如下：

### 一、监管人员陪同抽样

食用农产品抽样可由任务下达市场监管部门自行抽样或委托承检机构抽样。委托抽样的，应由被抽样单位所在地辖区市场监管部门2名监管人员、抽样机构每次不低于2名抽样人员共同抽样；抽样前，承检机构应与相关市场监管部门联系，明确拟抽样场所及日期，属地市场监管部门应及时协调并安排监管人员陪同抽样。抽样人员选定样品后，监管人员应对被抽样单位和个人依法经营、索证索票等进行现场检查，发现违反有关法律法规的行为应记录和取证并依法处罚。对符合抽检要求的，抽样人员和现场监管人员应共同在抽样单上签字，并在国家食品安全抽样检验信息系统（以下简称“国抽信息系统”）中输入抽样人员和监管人员姓名。

### 二、食用农产品溯源信息填报

食用农产品抽样应填写产地溯源信息，主要包括以下内容：

（一）食用农产品抽样溯源信息，包括抽检样品的供应商名称、地址、电话或生产者名称、地址等。主要从样品标签，被抽样单位提供样品的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、动物产品检疫验讫二维码、承诺达标合格证、入境货物检验检疫证明、进货票据等凭证获取。

（二）抽样人员应严格按现场提供或确认的信息填写抽样单。有关溯源信息凭证应拍照并上传国抽信息系统。当溯源信息仅有生产者、供应商名称或证照编号（统一社会信用代码或注册号）时，可通过“国家企业信用公示系统”等平台查询缺失信息，并按实际情形备注说明。

溯源信息不全时，被抽样单位至少需提供供应商姓名和联系电话。

（三）案件稽查、事故调查、应急处置或在抽样现场发现有明显问题的食用农产品，可不受抽样数量、抽样地点、被抽样单位是否具备合法资质、销售产品是否提供溯源信息等限制；对需要开展不合格食用农产品跟踪抽检的，抽样单备注栏填写“此样品为跟踪抽检”。

### 三、必检和自选品种及检验项目

依据《2025年省级食品安全监督抽检品种、项目表》、《2025年食用农产品必检品种、项目表》（见附件），地方各级市场监管部门开展食用农产品监督抽检应包括上表中所列品种及必检项目，同时结合监管实际选择不少于两个选检项目。市、县级市场监管部门选检项目应由省局食品安全抽检监测处审核同意。

在抽样品种上，应结合季节供应特点、当地食用习惯合理确定。应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。在自选检验项目上，应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定。选检项目选择原则应遵循附件注释要求。

### 四、推进均衡抽检

各级市场监管部门应根据本行政区域食用农产品生产销售的季节特点安排监督抽检任务，应重点抽取当季食用农产品，对不合格较多的食用农产品适当增加抽检频次。对食用农产品集中交易市场的经营者尽可能抽检全覆盖。

### 五、抽检对象及场所

以“一老一小”食品为重点，聚焦农兽药残留超标、两超一非、肉制品等突出问题，加大对学校食堂及集中采购单位、食用农产品批发市场、连锁快餐店、网络外卖平台、农村和乡镇等抽检力度。预留一部分批次数，对舆情反映的食品问题实施“随时检”，提高主动发现和防控风险的能力。

### 六、抽检时间和频次

全年要均衡安排和实施年度、季度、月度抽检监测任务。根据当地食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊贩、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定抽样频次和批次。

注：具体要求按照《汤阴县2025年食品安全抽检监测计划》执行。

附件 1

2025 年省级食品安全监督抽检品种、项目表

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二<br>级) | 食品品种 (三<br>级) | 食品细类<br>(四级)  | 风险<br>等级 | 检验项目                                                                          |
|----|--------------|---------------|---------------|---------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 粮食<br>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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A       |
|    |              | 挂面            | 挂面            | 挂面            | 一般       | 铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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<br>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 <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A                           |
|    |              |               | 谷物碾磨加工<br>品   | 玉米粉 (片、<br>渣) | 较高       | 苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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                                                 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级)       | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                 |
|----|--------------------|----------|----------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 粮食<br>加工品          |          | 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 |
|    |                    |          |          | 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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                        |
|    | 食用油、<br>油脂及其<br>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 <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、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)                                                                       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                  |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2  |              |          |          | 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<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级)  | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                  |
|----|--------------|----------|----------|---------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              | 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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                                                          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)     | 食品细类<br>(四级)   | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                   |
|----|--------------|----------|--------------|----------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | 调味品          |          |              | 其他香辛料<br>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<br>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<br>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<br>调味料 | 蛋黄酱、沙拉<br>酱    | 一般   | 二氧化钛                                                                                                                                                                   |
|    |              |          |              | 坚果与籽类的<br>泥(酱) | 一般   | 酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>                                                                                                                              |
|    |              |          |              | 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                                                                         |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                      |
|----|--------------|-----------|-----------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              | 调味料       |           | 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）                                                                      |
|    |              |           |           |              |      |                                                                                                                                                           |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                      |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | 调味品          | 食盐       | 食用盐      | 低钠食用盐        | 一般   | 氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)      |
|    |              |          |          | 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 <sub>2</sub> 计) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级)   | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                              |
|----|--------------|----------|----------|----------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | 肉制品          | 预制肉制品    | 调理肉制品    | 调理肉制品<br>(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<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(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 |
|    |              |          | 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                                                                                                                    |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)              | 食品细类<br>(四级)                 | 风险等级 | 检验项目                                                                                    |
|----|--------------|----------|-----------------------|------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 乳制品          | 乳制品      |                       | 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                                            |
|    |              |          | 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                                                                                |
| 5  | 乳制品          | 乳制品      | 其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态) | 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                                      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------|-----------|-----------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  |              |           | 成型产品)     | 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                                                                                                                                                           |
|    |              |           | 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 $\text{NO}_3^-$ 计)、亚硝酸盐 (以 $\text{NO}_2^-$ 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 $\text{O}_2$ 计)、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、亚硝酸盐 (以 $\text{NO}_2^-$ 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 $\text{O}_2$ 计)、铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 计)、镉 (以 Cd 计)、亚硝酸盐 (以 $\text{NO}_2^-$ 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<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(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                                      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级)           | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                |
|----|--------------|----------|----------|------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                            |
|    |              |          | 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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 |
|    |              |          | 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                                                                                                                 |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                           |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | 罐头           | 罐头       |          | 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                              |
|    |              |          |          | 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 |
|    |              |          | 果蔬罐头     | 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B <sub>1</sub> 、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                                              |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级)             | 风险等级 | 检验项目                                                                                              |
|----|--------------|----------|----------|--------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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         | 速冻面食食品   | 速冻面食食品   | 速冻面食生制品                  | 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)                               |
|    |              |          |          | 速冻面食熟制品                  | 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   | 速冻调制肉制品  | 速冻调制肉制品                  | 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 <sub>1</sub>                                                                    |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级)     | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                   |
|----|--------------|-----------|-----------|------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |           | 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 <sub>1</sub> 、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                                                                                                                |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级)      | 食品品种(三级)  | 食品细类<br>(四级)                  | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                            |
|----|--------------|---------------|-----------|-------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
|    |              |               | 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                                                      |
| 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)                         |
|    |              | 含茶制品和         | 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                                                                                                           |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级)     | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                |
|----|--------------|----------|----------|------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              | 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                                                     |
|    |              | 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                                                                   |
|    |              |          | 配制酒      | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 较高   | 酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜                                                                              |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                    |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | 酒类           | 其他酒      |          | 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                                                                                           |
|    |              |          | 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 <sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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                                                                                                          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级)        | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------|----------|----------|---------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |          | 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                                                                                                                                   |
| 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(含干枸杞)         | 一般   | 铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                           |
|    |              |          | 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                                                                                                                                                              |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级)  | 食品品种(三级)               | 食品细类<br>(四级)     | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                              |
|----|--------------|-----------|------------------------|------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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                                                                             |
| 20 | 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                                                                                                                        |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                      |
|----|--------------|-----------|-----------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |           |           | 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 |
|    |              |           | 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）                     |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)  | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                           |
|----|--------------|----------|-----------|--------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | 水产制品         | 水产制品     | 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)                                                      |
|    |              |          | 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 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 A1 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 A1 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 <sub>2</sub> +P+IG <sub>3</sub> 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<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
|    |              |          | 月饼       | 月饼           | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌                        |
|    |              |          | 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                                                                                                                             |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 24 |              |          | 糕点       | 糕点           | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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 |
| 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群                                                                                                                       |
|    |              |          | 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A1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A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌                                                                       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)     | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------------|----------|--------------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |          | 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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 C、维生素 D、维生素 D <sub>3</sub> 、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<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级)                                          | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----|--------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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 <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 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 | 泥 (糊) 状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品                            | 高    | 蛋白质、脂肪、总钠、铅 (以 Pb 计)、无机砷 (以 As 计)、总汞 (以 Hg 计)、锡 (以 Sn 计)、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 K <sub>1</sub> 、烟酸 (烟酰胺)、维生素 B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                       |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级)       | 食品品种(三级)  | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|--------------|----------------|-----------|--------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 28 |              |                |           | 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 <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、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 <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                       |
|    |              | 米面及其制品<br>(自制) | 小麦粉制品(自制) | 馒头花卷<br>(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<br>(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)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级)    | 食品品种 (三级)    | 食品细类<br>(四级)         | 风险等级 | 检验项目                                                                    |
|----|--------------|--------------|--------------|----------------------|------|-------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 餐饮食品         | 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐 (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                                              |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级)       | 食品品种(三级)       | 食品细类<br>(四级)    | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                         |
|----|--------------|----------------|----------------|-----------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29 | 餐饮食品         | 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A1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)                                                                                                                 |
|    |              | 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A1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                                                                                                                         |
|    | 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 <sub>4</sub> 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) |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                                                                     |
|----|--------------|-----------|-----------|--------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 |              |           |           | 碳酸钠          | 一般   | 总碱量 (以 $\text{Na}_2\text{CO}_3$ 计) (以干基计)、总碱量 (以 $\text{Na}_2\text{CO}_3$ 计) (以湿基计)、水不溶物 (以干基计)、氯化物 (以 $\text{NaCl}$ 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 $\text{NaHCO}_3$ 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 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (610nm)、氮氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 $\text{SO}_2$ 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 $\text{B}_1$ 、色价、细度 $150\ \mu\text{m}$ (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 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (495±10)nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)                                                                                                                  |
|    |              |           |           | 红曲黄色素        | 一般   | 色价 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (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<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险<br>等级 | 检验项目                                                                                                                    |
|----|--------------|-----------|-----------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31 | 畜禽肉及<br>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                                                                                        |
|    |              | 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                                                                |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级)    | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险<br>等级 | 检验项目                                                              |
|----|--------------|-------------|----------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------|
| 31 | 畜禽肉及<br>副产品  | 畜禽肉及副产<br>品 |          | 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        | 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 |
|    |              |             |          | 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                                              |
|    |              |             |          | 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                                     |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                        |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sub>2</sub> 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                                                                                          |
|    |              |          |          | 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                                                                                 |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级)     | 风险<br>等级 | 检验项目                                                                                                                                |
|----|--------------|-----------|-----------|------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |              |           | 叶菜类蔬菜     | 普通白菜(小白菜、小油菜、青菜) | 较高       | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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               |
|    |              |           |           | 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、吡啶醚菌酯、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  |
|    |              |           | 茄果类蔬菜     | 茄子               | 较高       | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、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、吡啶醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果                                                                                      |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)  | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                           |
|----|--------------|----------|-----------|--------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 32 | 蔬菜           | 蔬菜       | 瓜类蔬菜      | 黄瓜           | 较高   | 阿维菌素、吡虫啉、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、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、吡啶醚菌酯、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                                                          |
|    |              |          | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 马铃薯          | 较高   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷                                                |
|    |              |          |           | 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                                                          |
|    |              |          |           | 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、                                                                         |



| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类 (二级) | 食品品种 (三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                 |
|----|--------------|-----------|-----------|--------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 32 | 蔬菜           | 蔬菜        |           | 姜            | 较高   | 铅 (以 Pb 计)、镉 (以 Cd 计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量      |
|    |              |           |           | 萝卜           | 较高   | 铅 (以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果                                                                         |
|    |              |           |           | 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                                                                            |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                                                   |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 33 | 水产品          | 水产品      | 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 |
|    |              |          |          | 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                                  |
|    |              |          | 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                                               |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)  | 食品细类<br>(四级) | 风险<br>等级 | 检验项目                                                                                      |
|----|--------------|----------|-----------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 34 | 水果类          | 水果类      | 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            |
|    |              |          | 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、氯吡脞、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                                                   |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                                     |
|----|--------------|----------|----------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 34 | 水果类          | 水果类      | 热带和亚热带水果 | 猕猴桃          | 较高   | 敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、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         |
|    |              |          |          | 香蕉           | 较高   | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺                           |
|    |              |          |          | 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                                                |
|    |              |          |          | 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、氰霜唑、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、啶虫脒 |
|    |              |          |          | 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                                          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级) | 食品亚类（二<br>级） | 食品品种（三<br>级） | 食品细类<br>(四级) | 风险<br>等级 | 检验项目                                                                          |
|----|--------------|--------------|--------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
|    |              | 水果类          |              | 番木瓜          | 较高       | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷                                                                 |
| 34 | 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、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利 |
|    |              |              |              | 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                                          |

| 序号 | 食品大类<br>(一级)      | 食品亚类(二级)      | 食品品种(三级)      | 食品细类<br>(四级) | 风险等级 | 检验项目                                                                  |
|----|-------------------|---------------|---------------|--------------|------|-----------------------------------------------------------------------|
| 37 | 生干坚果<br>与籽类<br>食品 | 生干坚果与籽<br>类食品 | 生干坚果与籽<br>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 <sub>1</sub> 、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） |    |
|          | 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、                                                                           |    |

| 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 必检项目                              | 可选项目                                                                                                | 备注 |
|--------------|--------------|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 蔬菜           |              |              |                                   | 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                                                       |    |
|              | 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 <sub>2</sub> 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）                   | 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯                                                                                         |    |
|              | 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                                                                       |    |



| 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 必检项目                      | 可选项目                                                                                                                       | 备注 |
|--------------|--------------|--------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 蔬菜           |              |              |                           | 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 |    |
|              |              |              |                           |                                                                                                                            |    |

| 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                                     |
|----------|----------|----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|          |          |                |                                         | 菊酯                                                                                                                                                            |                                        |
| 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 <sup>a</sup> 、呋喃西林代谢物              | 镉（以 Cd 计） <sup>b</sup> 、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） <sup>a</sup> 、氟苯尼考 <sup>a</sup> 、甲硝唑 <sup>a</sup> 、氧氟沙星 <sup>a</sup> 、诺氟沙星 <sup>a</sup> | a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测；<br>b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。 |
|          | 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、                                                                                                |                                        |

| 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      |           |          |                            | 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果               |    |
|          |           | 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、啉虫脒        |    |

| 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                        |
|-----------|-----------|----------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
|           |           | 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 B <sub>1</sub> （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 B <sub>1</sub> |

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 GB 2763-2021、GB 2763.1-2022 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 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 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。

### 三、项目落实的政府采购政策

1、本次采购产品属于政府强制采购节能产品范围的，应为采购截止日当期“节能产品政府采购清单”所列产品，投标文件应注明所供产品的“节字标志认证证书号”。

2、同等条件下，节能产品及环境标志产品优先采购。如所供产品有环保要求，应符合相关环保法律要求。

3、信息安全产品须通过国家信息安全认证中心认证，计算机产品须预装正版操作系统软件。

4、依据《财政部办公厅关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库〔2008〕248号）文件要求，本项目不允许进口产品参加。

5、促进中小企业发展扶持政策：

5.1 中小企业是指，在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型、小型和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。

5.2 本次政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（1）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，但供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策；

（2）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；

（4）以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

5.3 若本项目或采购

包是专门预留采购份额面向中小企业采购的，则供应商必须提供相关证明材料予以证明，参加本项目或采购包的供应商不再享受价格扣除政策。

**本项目专门面向中小企业采购，不再执行价格评审优惠的扶持政策，须提供《中小企业声明函》。**

5.4 若本项目或采购包是非专门预留采购份额面向中小企业采购的，则对小微企业的价格给予20%的扣除，用扣除后的价格参加评审。若本次政府采购活动允许大中型企业与小微企业

组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，给予联合体或者大中型企业6%的价格扣除，用扣除后的价格参加评审。

5.5 享受小微企业价格扣除的界定依据（未按要求提供相关资料的，不享受价格扣除扶持政策）：

(1)参加本次政府采购活动的小微企业应按附件格式提供《中小企业声明函》；

(2)供应商对申报的小微企业产品的价格扣除事项在附件《小微企业产品价格扣除明细表》和电子交易系统中如实认真填列。

5.6 监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

5.7 评标委员会对供应商申报的小微企业产品的价格扣除事项（投标文件中相关明细表等）进行评审：

(1)评标委员会对供应商申报的小微企业产品的价格扣除事项的评审结论，分为合格与不合格；

(2)经评审、申报的价格扣除事项如有计算错误（明细金额或总金额有元以上计算错误）、多报产品、错报产品、明细报价不合理对价格扣除产生重要影响、缺失声明函等任一不符合政策要求及不准确的事项，评标委员会将评审为不合格，该供应商申报的价格扣除事项不予接受；

(3)评审合格的，接受其申报的小微企业产品的价格扣除总金额，用扣除后的价格参与评审。

5.8 享受扶持政策获得政府采购合同的小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

## 6. 促进残疾人就业政策

6.1 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：

(1)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）；

(2)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；

(3)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；

(4)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；

(5)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）。前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

6.2 符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。在本次活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

#### 7. 优先采购聘用建档立卡贫困人员公司

7.1 同等条件下，对注册地在国家级贫困县域内，且聘用建档立卡贫困人员达到公司员工（含服务外包用工）30%以上的公司优先采购。同等条件是指，采用综合评分法的项目，供应商综合得分一致、价格得分一致；采用最低评标价法的项目，供应商最终报价一致。

7.2 如供应商满足此项要求，应在符合性响应文件中提供公司注册所在县扶贫部门出具的聘用建档立卡贫困人员具体数量的证明。

#### 四、其他

4.1 安全：响应服务（及所涉货物材料设施）应符合国家、行业的各项安全标准，供应商对响应服务（及所涉货物材料设施）的安全性承担全部责任。服务期内不符合保障人身、财产安全的国家标准、行业标准的服务（及所涉货物材料设施），将依法承担民事及相应刑事责任。合同履行中的安全责任由成交供应商承担全部责任。

4.2 保险（如需）：供应商应遵循国家相关保险的规定，依照法规规定，根据项目属性需要，办理货物设施等的财产保险、危险作业人员的工伤和意外伤害保险、设计和工程保险、第三方责任险，相关保险费用及相应责任由成交人承担。

4.3 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

### 第三章 供应商须知

#### 供应商须知前附表

| 序 号 | 内 容             |                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | 项目名称            | 汤阴县市场监督管理局食品安全抽检项目                                                                                                                                                                                          |
| 2   | 项目编号            | 安汤磋商采购-2025-7                                                                                                                                                                                               |
| 3   | 采购人             | 汤阴县市场监督管理局                                                                                                                                                                                                  |
| 4   | 采购代理机构          | 高达建设管理发展有限责任公司                                                                                                                                                                                              |
| 5   | 采购方式            | 竞争性磋商                                                                                                                                                                                                       |
| 6   | 资金来源            | 财政资金                                                                                                                                                                                                        |
| 7   | 采购内容            | 详见磋商文件                                                                                                                                                                                                      |
| 8   | 供应商资格条件         | 详见竞争性磋商公告                                                                                                                                                                                                   |
| 9   | 合同履行期限及<br>服务质量 | 合同履行期限：一年<br>服务质量：须符合国家、地方及行业现行相关标准和规定，质量要求达到合格，并通过上级的核查                                                                                                                                                    |
| 10  | 踏勘现场            | 不组织，自行踏勘                                                                                                                                                                                                    |
| 11  | 转包、分包           | 不允许                                                                                                                                                                                                         |
| 12  | 磋商保证金           | 依据河南省财政厅《关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购（2019）4号）文件要求，本项目不收取磋商保证金。                                                                                                                                                 |
| 13  | 磋商有效期           | 自磋商截止之日起60日历天                                                                                                                                                                                               |
| 14  | 签字和盖章要求         | 响应文件要求法定代表人或负责人或其委托代理人签字或盖章的地方，由法定代表人或负责人或其委托代理人签字或盖章，根据《中华人民共和国电子签名法》规定，可靠的电子签名与手写签名或者盖章具有同等的法律效力。本次采购活动中，供应商使用有效的企业数字证书对《响应文件》进行电子签章与加盖供应商公章具有同等法律效力；供应商法定代表人或负责人使用有效的个人数字证书对《响应文件》进行签名与法人签章具有同等法律效力。电子响应 |



|    |                  |                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                  | 文件应按竞争性磋商文件要求加盖有效的供应商机构CA数字证书、法定代表人（或负责人）个人CA数字证书。                                                                                                                                                                                       |
| 15 | 磋商预算价<br>(采购预算价) | <p><b>采购预算价：</b></p> <p><b>包1：</b><br/>大写：壹拾肆万元整<br/>小写：140000.00元</p> <p><b>包2：</b><br/>大写：壹拾肆万元整<br/>小写：140000.00元</p> <p><b>包3：</b><br/>大写：贰拾贰万元整<br/>小写：220000.00元</p>                                                               |
| 16 | 供应商提出问题的截止时间     | 投标截止时间2日前                                                                                                                                                                                                                                |
| 17 | 澄清修改补充时间         | 投标截止时间5日前                                                                                                                                                                                                                                |
| 18 | 磋商响应文件递交截止时间     | 2025年4月27日9时00分（北京时间）                                                                                                                                                                                                                    |
| 19 | 磋商时间             | 同磋商响应文件递交截止时间                                                                                                                                                                                                                            |
| 20 | 磋商响应文件递交地点       | 详见磋商公告                                                                                                                                                                                                                                   |
| 21 | 磋商响应文件递交方式       | <p>本项目采用远程不见面交易的模式，开标当日，投标人无需到开标现场参加开标会议，投标人应当在投标截止时间前，使用IE浏览器登录到汤阴县公共资源交易不见面开标大厅（<a href="https://ggzy.anyang.gov.cn/tyggzy/">https://ggzy.anyang.gov.cn/tyggzy/</a>），点击右上角【登录】按钮进入，在线准时参加开标活动并进行投标文件解密等。因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时的将被拒绝。</p> |
| 22 | 是否退还响应文件         | 否                                                                                                                                                                                                                                        |
| 23 | 代理服务费            | 代理服务费参考原国家计委【2002】1980号文件及《河南省招标代                                                                                                                                                                                                        |

|    |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |               | 理服务收费指导意见》的通知、豫招协[2023]002号文件计取，招标代理费包1：4000元，包2：4000元，包3：5000元，供应商综合考虑此项报价，无需单独列项，由中标人（成交供应商）在领取成交通知书时以现金或转账形式交纳。                                                                                                                                                                                                                                         |
| 24 | 磋商小组的构成       | 磋商小组构成：磋商小组由采购人代表1人和经济、技术等评审专家2人，共3人组成。<br>磋商评审专家确定方式：河南省政府采购专家库中随机抽取。                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 25 | 是否授权磋商小组确定成交人 | 是。按照评审得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选供应商，并确定排名第一的成交候选人为成交供应商。                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 26 | 成交结果公告        | 本次招标采购的成交候选人情况将在本招标项目磋商公告发布的同一媒介予以公告，公告期限：1个工作日。各投标单位如有异议，可在公告中规定的期限内向采购代理机构提出书面质疑函（书面质疑函同时送达采购单位），如对采购代理机构的答复仍有异议，可向汤阴县财政局政府采购监督管理办公室提出书面投诉函。（具体程序按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》、《政府采购信息公告管理办法》、《政府采购供应商投诉处理办法》执行）。                                                                                                                                                |
| 27 | 质疑、投诉         | 参与本次采购活动的供应商如有异议，可在各环节法定质疑期内向采购代理机构一次性提出针对该采购程序环节的书面质疑函，书面原件送达至磋商文件列示的采购代理机构及采购单位联系人处；依据法规规定，质疑函应当有明确的请求和必要的证明材料，应当包括下列内容：1、供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；2、质疑项目的名称、编号；3、具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；4、事实依据；5、必要的法律依据；6、提出质疑的日期。供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。如对采购代理机构的答复仍有异议的，可向同级财政局政府采购监督管理办公室提出书面投诉。（具体程序按照《政府采购质疑和投诉办法》执行）。 |
| 28 | 成交通知书         | 采购代理机构在成交人确定后1个工作日内，向成交人发出成交通                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |           | 知书。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 29 | 本项目采用评审办法 | 综合评分法                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 30 | 履约保证金     | 无需缴纳                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 31 | 付款方式      | <p>为优化政府采购营商环境,根据汤财【2022】43号文件落实政府采购预付款的规定,采购人可在政府采购合同履行前向成交供应商预付不低于50%的合同资金,成交供应商应向采购人提交预付款保函,未提供保函的,视同其放弃项目预付款的支付。</p> <p>成交供应商持采购人及专家等出具的《政府采购验收报告》、中标人填写的《政府采购资金支付申请书》和发票等,经采购人与中标人签字盖章后,作为付款依据,报相关部门核准后由采购人支付。<b>根据实际服务情况据实结算,供应商开具正规增值税发票,采购人通过银行转账的形式支付服务费用。</b></p>                                                                                                                                   |
| 32 | 最终解释权     | 本项目竞争性磋商文件最终解释权归采购人所有                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 33 | 未尽事宜      | 其他未尽事宜按相关法律法规执行                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 34 | 特别提示      | <p>1. 中标后除不可抗力或竞争性磋商文件认可的情形外,供应商应及时领取中标通知书,在成交通知书规定时间、地点与采购人签订合同。</p> <p>2. 投标人在政府采购活动中应提供真实、准确、有效,合法的材料,不提供虚假材料,项目评标结束后代理公司可对所有竞标供应商提供的资质证明材料的真实性进行核对,核查结果3个工作日报政府采购监督部门,发现造假失信行为的,依据政府采购法严肃从重处罚。供应商如违背上述条款事项,应无条件接受以下责任追究</p> <p>1. 法定责任:</p> <p>按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》(财政部第 18 号令)第七十五条、《政府采购法实施条例》第七十二条及其他政府采购相关法规,处以罚款,列入不良行为记录名单,在一至三年内整止参加政府采购活动,有违法所得的,并处没收违法所得,情节严重的,由工商行政管理机关(市场监督管理机关)吊销营业执照构成犯</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>罪的，依法追究刑事责任。给采购人及他人造成损失的，应承担相应的赔偿责任</p> <p>2. 违约责任：</p> <p>(1) 已中标的，中标(成交)无效；</p> <p>(2) 支付采购人违约标的预算金额2%的违约金。</p> <p>其他事项：</p> <p>中标供应商应保证项目的质量要求达到竞争性磋商文件中规定的标准，若项目质量验收不合格，采购人有权拒绝支付合同金额，已经支付预付款的，采购人有权追回相关款项，同时采购人可以要求中标人承担违约责任。</p> |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. 总 则

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及相关政府采购法律法规等制定本文件。

本《磋商文件》的法律适用及法律效力

本《磋商文件》所述内容，仅适用于本次项目采购。

本《磋商文件》的修改性文件、补充文件、澄清文件或说明具有同等法律效力。

本《磋商文件》适用于并执行《政府采购法》和其他相关的法律法规。

本《磋商文件》的解释权属采购人及代理机构。

### 1.1 定义

1.1.1 竞争性磋商是指采购人、政府采购代理机构通过组建竞争性磋商小组与符合条件的供应商就采购货物、工程和服务事宜进行磋商，供应商按照磋商文件的要求提交响应文件和报价，采购人从磋商小组评审后提出的候选供应商名单中确定成交供应商的采购方式。

1.1.2 采购人：是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.1.3 采购代理机构：是指在采购人的委托范围内办理政府采购事宜。

1.1.4 供应商：是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.2 项目名称：见供应商须知前附表。

1.3 资金来源：见供应商须知前附表。

1.4 磋商内容及范围、服务质量要求、合同履行期限等

1.4.1 磋商内容及范围：见供应商须知前附表。

1.4.2 服务质量要求：见供应商须知前附表。

1.4.3 合同履约期限：见供应商须知前附表。

1.5 合格的供应商

1.5.1 合格的供应商应满足条件详见供应商须知前附表。

1.5.2 供应商不得存在下列情形之一：

- (1) 被责令停业的；
- (2) 被暂停或取消投标资格的；
- (3) 财产被接管或冻结的；
- (4) 其他有关法律、行政法规及部门规章禁止的。

1.6 联合体供应商（本项目不适用）

本项目不接受联合体投标。

1.7 磋商费用供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。不论磋商的结果如何，供应商须知前附表中所述的采购人或采购机构均无义务和责任承担这些费用。

## 1.8 信用信息

1.8.1 依据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财办库〔2016〕125号）和《河南省财政厅关于转发财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知的通知》（豫财购〔2016〕15号）文件的要求，将对参加本项目的供应商进行信用信息查询。

### 1.8.2 信用信息查询渠道和内容：

（1）在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）查询“失信被执行人”和“重大税收违法失信主体”。

（2）在中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”。

1.8.3 供应商信用信息的截止时点为本项目提交响应文件截止时间前，采购代理机构将在响应文件解密后对参加本项目的供应商进行信用信息查询。评标过程中以采购代理机构查询的信用信息网页截图为准。

1.8.4 采购人、采购代理机构会将查询的供应商信用信息进行截图打印，作为证据留存。对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购人、采购代理机构拒绝其参加该项目的政府采购活动。

## 1.9 现场考察及答疑会（本项目不适用）

1.9.1 现场考察及答疑会不统一组织，供应商如有疑问以系统提问形式递至采购代理机构。

1.9.2 供应商参加现场考察和答疑会所发生的费用自理。供应商自行负责在现场考察中所发生的人员伤亡和财产损失等一切责任。

## 2. 磋商文件

### 2.1 磋商文件的编制依据与构成

#### 2.1.1 磋商文件由下列部分组成：

**第一章 竞争性磋商公告**

**第二章 采购项目要求**

**第三章 供应商须知**

**第四章 评审办法**

## 第五章 合同格式

## 第六章 响应文件格式

### 2.2 磋商文件以中文文字编写。

2.2.1 供应商应认真阅读磋商文件中所有的事项、格式、条款和磋商内容及要求等，并按照磋商文件的要求编制响应文件。若供应商不按照磋商文件要求编制响应文件，由此产生的风险和责任将由供应商自己承担。

### 2.3 磋商文件的澄清、修改

2.3.1 提交首次响应文件截止之日前，采购人或者采购代理机构有权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。如澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制，采购人、采购代理机构将在提交首次响应文件截止时间至少 5 日前，在“全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）”进行公布（不再另行通知）；不足 5 日的，采购人、采购代理机构将顺延提交首次响应文件截止时间。澄清或修改公告一经在法定网站以公告形式发布，依法视为书面通知，不再另行通知。

基于网上电子交易的特点——无权限获知或通知潜在供应商，潜在供应商应随时关注“竞争性磋商公告”所述媒体相关项目信息（为避免各部门网站出现维护等情况，潜在供应商应对“竞争性磋商公告”所述媒体逐一查阅），如有遗漏，后果自负。

2.3.2 如供应商对磋商文件内容有疑义，需在提交首次响应文件截止时间至少 5 日前以书面形式向采购人或者代理机构提出。

## 3. 响应文件的编制

### 3.1 磋商的语言与计量

3.1.1 供应商提交的响应文件以及供应商与采购人和采购代理机构就有关磋商的所有来往函电均以中文文字书写。供应商提交的支持资料和已印刷的证件或资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文的翻译本，在解释响应文件时以翻译文本为准。

3.1.2 除在磋商文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

### 3.2 响应文件的组成

3.2.1 响应文件应包括磋商文件“第六章 响应文件格式”中所要求的内容。

### 3.3 资格审查资料

详见第三章 供应商须知第9条“供应商资格条件”。

### 3.4 磋商保证金

依据河南省财政厅《关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购〔2019〕4号）文件要求，本项目不收取磋商保证金。**以投标承诺函形式替代磋商保证金。供应商应按附件格式进行投标承诺、违背承诺的责任追究。**

### 3.5 磋商有效期

3.5.1 在供应商须知前附表规定的磋商有效期内，供应商不得要求撤销或修改其响应文件。

3.5.2 磋商有效期：自磋商截止之日起60日历天。

### 3.6 响应文件的编制

3.6.1 响应文件应按**第六章 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。磋商文件中未列明格式的，由供应商自行设计编写。

响应文件编制后，需录入导入“竞争性磋商公告”所述“新点投标文件制作软件”，**经电子签名并加密后**、在响应文件提交截止时间前，上传至“竞争性磋商公告”所述网上电子交易系统。

3.6.2 “响应文件格式”仅为对响应文件部分内容的格式化规范，并非响应文件所应具备的全部内容。供应商应按本部分“3.3 响应文件的组成”列示内容编制响应文件。

3.6.3 响应文件应当对磋商文件合同履行期限、服务质量要求、磋商有效期等实质性内容作出响应。在满足磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

响应文件的所有条款与磋商文件要求有任何不同之处，应按偏差表格式逐一填列。响应文件与磋商文件所有要求存在偏差而未填列的，磋商小组有权按照实质性判断原则（实质性要求和实质性响应两因素）评定其为无效投标。供应商应认真编制响应文件并自负此项风险。

3.6.4 响应文件应按磋商文件相关要求（含格式上标注的要求）、使用供应商企业数字证书进行电子签章和供应商法定代表人数字证书进行电子签名、并加密，没有使用供应商企业数字证书和供应商法定代表人数字证书进行电子签名并加密的响应文件，属于未按照磋商文件要求进行签署。

3.6.5根据《中华人民共和国电子签名法》规定，可靠的电子签名与手写签名或者盖章有同等的法律效力。本次采购活动中，**供应商使用有效的企业数字证书对响应文件进行电子签章与加盖供应商公章具有同等法律效力；供应商法定代表人使用有效的个人数字证书对响应文件进行签名与法人签章具有同等法律效力。**



3.6.6 响应文件因字迹或表述不清所引起的后果由供应商自行负责。

3.6.7 未按上述要求提交的响应文件将视为无效投标。

#### **4. 响应文件的递交**

4.1.1 响应文件应当按网上电子交易系统要求进行加密和标记，在响应文件提交截止时间前，将加密的响应文件上传至“竞争性磋商公告”所述网上电子交易系统。

4.1.2 响应文件没有按照上述要求进行加密和标记的、网上电子交易系统将根据系统设定拒收其响应文件，供应商应自负该项风险，采购代理机构对可能产生的误投或提前启封概不负责。

##### **4.2 响应文件的递交**

4.2.1 供应商应在供应商须知前附表规定的投标截止时间前提交电子响应文件。未在规定时间内提交电子响应文件或在规定时间内未解密的电子响应文件，其投标将被拒绝。

4.2.2 据网上电子交易系统设定，响应文件提交截止时间后，系统将自动锁定已经提交的电子响应文件，拒绝再次提交。供应商将无法通过网上电子交易系统进行上传，采购代理机构将无法接受并拒绝接受磋商截止时间以后提交的响应文件。

4.2.3 由于不可抗拒的原因，代理机构对响应文件的遗失和损坏不负任何责任。除供应商须知前附表另有规定外，供应商所递交的响应文件不予退还。

4.2.4 基于网上电子交易的系统要求及特点，只接受基于符合网上电子交易系统要求的投标，其他如纸质、送达、电报、电话、电子邮件等形式的投标概不接受。

##### **4.3 响应文件的修改与撤回**

4.3.1 供应商于提交响应文件截止时间前如对响应文件进行补充、修改，可以上传新的响应文件进行覆盖。在投标截止时间后，供应商不得再要求修改或撤回其响应文件。

#### **5. 响应文件的开启**

##### **5.1 响应文件开启时间**

5.1.1 开启时间：见磋商公告。

5.1.2 开启地点：见磋商公告。

5.1.3 本项目为远程解密开标项目，供应商无需到现场开标。

供应商需在开标前打开全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）网站，凭企业数字证书登录投标用户不见面开标大厅，并进入本项目相匹配的网上开标室。

当代理公司下达解密命令后，要求供应商在规定时间内完成对本单位的加密响应文件

解密，由于供应商的自身原因，在规定时间内解密不成功的，作为无效处理。

5.1.4 供应商代表对开标过程和开标记录有疑义，请及时与采购代理机构联系。

#### 5.2 响应文件开启程序

5.2.1 本项目为网上电子交易方式，响应文件的开启方式为远程解密，为保证开启工作顺利进行，供应商需在开标阶段、在管理员下达解密指令后的指定时限内，完成对本单位的加密响应文件的远程解密。如供应商因自身原因、在指定时限内没有解密成功的，其投标将不能被接受，供应商自行承担相应后果。解密完成后，供应商的报价将在系统界面上显示。

鉴于网上电子交易方式的特点，管理员将根据系统情况下达解密指令。

5.2.2 供应商对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应在系统中提出询问或者回避申请，否则，视为对开标无异议。

## 6. 评审

### 6.1 磋商小组

评审工作由依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表、评审专家共 3 人组成，评审专家是从河南省政府采购专家库中随机抽取产生。

#### 评审原则

坚持公开、公平、公正地对待所有供应商。

按照统一评审程序及方法审查所有供应商的《响应文件》。

反对不正当竞争

#### 评审

评审工作在磋商小组内独立进行。磋商小组按照第四章“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。第四章“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。

在《响应文件》开启、评审期间，供应商不得向磋商小组成员询问情况，不得进行旨在影响评审结果的活动。

### 6.2 响应文件的澄清

6.2.1 评审期间，供应商法定代表人或委托代理人须时刻关注电子开标室并保持通讯畅通。如因通信不畅导致供应商无法及时澄清而被认定为无效响应等后果由供应商自行承担。

6.2.2 为有助于对响应文件进行审查、评估和比较，评标委员会有权向供应商提出质疑，

请供应商澄清其投标内容，供应商有责任按照评标委员会规定的时间要求进行答疑和澄清。

6.2.3 供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，**并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字**。并将澄清内容作为附件上传至“全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）网站”系统中。

6.2.4 供应商的澄清、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。

6.2.5 供应商的澄清是响应文件的组成部分，并取代响应文件中被澄清的部分。

### **6.3 评标**

6.3.1 评标委员会将对供应商的符合性响应文件进行符合性审查，以确定其是否满足磋商文件的实质性要求。

6.3.2 响应文件报价出现前后不一致的按以下方法更正：“全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）网站”系统中报价一览表（报价表）内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价一览表（报价表）为准；大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价一览表的总价为准，并修改单价；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，按照本款规定的顺序修正。修正后的报价，供应商应按磋商文件第三章“6.2 响应文件的澄清”要求进行确认，不确认的，其投标无效。

6.3.3 对于响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当在“全国公共资源交易平台（河南省·汤阴县）网站”系统中要求供应商作出必要的澄清、说明或者补正。

6.3.4 评标委员会将确定每一响应文件是否满足磋商文件的实质性要求。

6.3.5 评标委员会已确认为不满足磋商文件实质性要求的供应商，供应商不得通过修正或撤销不符之处而使其成为满足磋商文件实质性要求。

6.3.6 评标委员会判断响应文件是否满足磋商文件的实质性要求仅基于响应文件本身内容而不靠外部证据。

6.3.7 供应商应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他供应商的竞争行为，不得损害采购人或者其他供应商的合法权益。在评标过程中发现供应商有上述情形的，评标委员会应当认定其投标无效，并书面报告本级财政部门。有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

（一）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

- (二) 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (三) 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (四) 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (五) 不同供应商的响应文件相互混装；

**6.3.8 供应商存在下列情况之一的，投标无效：**

- (一) 响应文件未按磋商文件要求签署、盖章的；
- (二) 不具备磋商文件中规定的资格要求的；
- (三) 报价超过磋商文件中规定的磋商预算价；
- (四) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (五) 法律法规和磋商文件规定的其他无效情形。

6.3.9 评标委员会按照磋商文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的响应文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

## **7. 授予合同**

### **7.1 确定成交供应商方式**

除供应商须知前附表规定授权磋商小组直接确定成交供应商外，采购人应当自收到评审报告之日起 5 个工作日内在评审报告推荐的成交候选人中按顺序确定成交供应商。若排名第一的成交候选人放弃中标（成交），或者因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形、不符合成交条件的，采购人可以按照磋商小组提出的成交候选人名单排序依次确定其他成交候选人为成交供应商，也可以重新采购。

### **7.2 成交结果公告**

采购代理机构在成交供应商确定后1个工作日内，在竞争性磋商公告所述媒体公告成交结果。同时向成交供应商发出成交通知书。成交结果公告期限为1个工作日。

7.3 成交通知：见供应商须知前附表。

### **7.4 履约保证金**

7.4.1 本项目不需要缴纳履约保证金。

## **7.5 签订合同**

7.5.1 成交供应商应在《成交通知书》发出之日起1日内，按照磋商文件确定的合同文本以及成交标的、技术和服务等事项与采购人签订书面政府采购合同。

7.5.2 如成交供应商不按时签订合同、拒签合同的，取消其成交资格；给采购人造成的损失应予以赔偿。

7.5.3 合同生效：成交供应商与采购人签订的合同，双方签字后盖章生效，并在1个工作日内报同级政府采购监管部门备案。

7.5.4 《成交通知书》、磋商文件及其修改补充澄清、成交供应商的响应文件及其修改补充澄清等，均为签订合同的依据。所订合同不得对磋商文件和成交供应商的响应文件作实质性修改，采购人和成交供应商不得私下订立背离合同实质性内容的协议。

7.5.5 评标结束后，成交供应商、采购人之间擅自私下磋商、变更中标（成交）标的、价格及响应文件实质性内容的，有关部门将按《中华人民共和国政府采购法》及相关法规的规定处理。

7.5.6 采购人与成交供应商签订《政府采购合同》后，合同履行中产生的纠纷、争议，由采购人与成交供应商按合同条款及《中华人民共和国合同法》处理。

#### 7.5.7 合同补充变更

政府采购合同履行中，采购人需追加或减少与合同标的相同的货物和服务的（即追加或减少原合同标的数量），在不改变合同条款（包括原合同单价）的前提下，双方可以协商签订补充合同，但所有补充合同总金额不得超过原合同采购金额的10%，不得调增原合同单价，不得超出项目预算，超过原合同采购金额的10%，应重新组织采购活动。

### 8. 保密和披露

#### 8.1 保密

供应商自领取磋商文件之日起，须承担本招标项目保密义务。不得将本次招标获得的信息向第三方外传。

#### 8.2 披露

8.2.1 采购代理机构（或采购人）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。

8.2.2 在采购代理机构（或采购人）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（或采购人）无须事先征求供应商/成交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/成交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/成交供应商已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

### 9. 付款

见供应商须知前附表。

## 10. 需要补充的其他内容

见供应商须知前附表。

## 第四章 评审办法

### 评审办法前附表

| 条款号   |           | 评审因素    | 评审标准                                          |
|-------|-----------|---------|-----------------------------------------------|
| 2.1.1 | 资格<br>审查  | 资格要求    | 符合第一章“竞争性磋商公告”的三、 <b>申请人资格要求</b> 规定           |
|       |           | 其他要求    | 符合第一章“竞争性磋商公告”的三、 <b>申请人资格要求</b> 规定           |
| 2.1.2 | 符合性<br>审查 | 供应商名称   | 与营业执照等证照及签章一致                                 |
|       |           | 签章和签名要求 | 电子响应文件应按竞争性磋商文件要求加盖供应商机构CA数字证书、法定代表人个人CA数字证书。 |
|       |           | 合同履行期限  | 符合第二章“采购项目要求”的规定                              |
|       |           | 磋商内容及范围 | 符合第二章“采购项目要求”的规定                              |
|       |           | 服务质量要求  | 符合第二章“采购项目要求”的规定                              |
|       |           | 服务地点    | 符合第二章“采购项目要求”的规定                              |
|       |           | 磋商保证金   | 以投标承诺函形式替代磋商保证金                               |
|       |           | 响应报价    | 不得超过磋商预算价                                     |
|       |           | 磋商有效期   | 符合第三章“供应商须知”项规定                               |
|       |           | 其他要求    | 符合磋商文件的其他要求                                   |

注：只有通过了资格审查和符合性评审的响应文件才能进入详细评审，如通过资格审查和符合性评审的供应商不足三家，本次磋商采购项目将予以流标，并重新组织招标采购。

## 分值构成及评分办法

| 条款内容             | 编列内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 分值构成<br>(总分100分) | 价格部分：30分<br>履约能力：55分<br>技术部分：15分                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 评分因素             | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 价格部分<br>(30分)    | <p>价格分统一采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且最终投标价格最低的投标报价为评标基准价。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> $\text{投标报价得分} = \text{评标基准价} / \text{投标报价} \times 30$ <p>有效供应商是指实质上响应且满足竞争性磋商文件技术要求并通过资格性、符合性审核未被废标的所有供应商。</p> <p>本项目专门面向中小企业采购，所有投标人报价不再享受折扣。</p> <p>注：投标报价分计算保留小数点后二位，小数点后第三位进行“四舍五入”。</p> <p>有效投标报价：①低于采购预算价；②通过评委组的初步评审未按废标处理；③符合竞争性磋商文件技术要求，证明材料提供完整并逐一体现，技术要求未按无效标处理；④供应商的投标报价明显低于其他投标报价时，该供应商需作出书面说明和提供相关的证明材料，不能合理说明情况或相关证明材料不被评标委员会接受的按无效报价。</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 履约能力<br>(55分)    | 设备配备情况<br>(25分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>1、检验及相关设备：①GC（气相色谱仪）、②GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、③HPLC（超高效液相色谱仪）、④LC/MS/MS（液相色谱/串级质谱联用仪）、⑤ICP-OES 电感耦合等离子体发射光谱仪、⑥AAS（原子吸收光谱仪）、⑦离子色谱仪、⑧ICP-MS 电感耦合等离子体发射质谱仪、⑨UV（紫外分光光度计）、⑩AFS（原子荧光分光光度计）、⑪液相色谱-原子荧光联用仪（LC/AFS）、⑫自动电位滴定仪、⑬微波消解仪、⑭酶标仪、⑮基因扩增仪、⑯一体化智能蒸馏仪、⑰电泳仪、⑱双通道低本底<math>\alpha</math>、<math>\beta</math>测量仪等检验设备。供应</p> |



|  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                    | <p>商具有以上设备<math>\geq 12</math>种的得10分，小于12种的不得分。</p> <p>注：须提供购买发票扫描件，发票抬头应为供应商，否则不得分。</p> <p>2、拥有承担任务相适应的抽样执法记录仪10套（含）以上的得5分；5套（含）—9套（含）得3分；1套（含）—4套（含）得1分；没有不得分。</p> <p>注：须提供购买发票扫描件，发票抬头应为供应商，否则不得分。</p> <p>3、具有移动类抽样终端设备平板电脑和移动便携式打印机各10套（含）以上的得5分；各5套（含）—各9套（含）得3分；各1套（含）—各4套（含）得1分；没有不得分。</p> <p>注：须提供购买发票扫描件，发票抬头应为供应商，否则不得分。</p> <p>4、自有专职抽检用车10辆（含）以上的得5分；5辆（含）—9辆（含）得3分；1辆（含）—4辆（含）得1分；没有不得分。</p> <p>注：须提供行驶证扫描件，行驶证抬头应为供应商，否则不得分。</p> |
|  | 企业实力<br>(15分)      | <p>供应商服务人员<math>\geq 50</math>人，得10分；</p> <p>供应商服务人员20人（含）—49人（含）得5分；</p> <p>供应商服务人员19人（含）以下得3分；</p> <p>没有不得分。</p> <p>注：须提供服务拟投入的人员情况表和供应商2024年1月以来为员工连续3个月缴纳社保证明或其他相关证明材料，否则不得分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  |                    | <p>具有食品安全风险监测检测项目工作经验（包括但不限于源性分析等项目），每有一个得2.5分，该项最多得5分。</p> <p>注：须提供CMA认证的源性分析报告，否则不得分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | 实验室及<br>冷库配备<br>情况 | <p>1、具有满足本项目适用的独立实验室，得2分。</p> <p>注：附房屋租赁合同或产权证明、照片等相关证明材料，否则不得分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                   |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | (5分)              | <p>2、具有满足本项目适用的专业冷库，得3分；</p> <p>注：附房屋租赁合同或产权证明、照片等其他相关证明材料，否则不得分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                   | 类似业绩<br>(10分)     | <p>2022年1月1日以来承担过类似业绩的每有一份得5分，该项最多得10分。</p> <p>注：需同时附中标网页截图、中标通知书、合同协议书，日期以合同协议书为准，否则不得分。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 技术<br>部分<br>(15分) | 服务<br>方案<br>(15分) | <p>1. 管理制度（5分）</p> <p>有完善的食物安全检测制度、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。</p> <p>全面、合理、可行得5分；较全面、较合理、较可行得3分；不全面、不合理、不可行得1分；缺项按0分计。</p> <p>2. 检测技术实施方案（5分）</p> <p>针对投标项目提供合理的抽检实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和项目管理制度，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。</p> <p>全面、合理、可行得5分；较全面、较合理、较可行得3分；不全面、不合理、不可行得1分；缺项按0分计。</p> <p>3. 技术服务流程（5分）</p> <p>有明确的技术服务工作流程，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；响应人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、样品运送工作要点、样品交接工作要点、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。</p> <p>全面、合理、可行得5分；较全面、较合理、较可行得3分；不全面、不合理、不可行得1分；缺项按0分计。</p> |

## 1. 评审方法（评定成交的标准）

本次政府采购项目的评审方法采用《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》中的“综合评分法”，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，响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为该项目成交候选供应商。

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。

### 1. 评审标准

#### 1.1 初步评审标准

1.1.1 资格性审查标准：见评审办法前附表。

1.1.2 符合性审查标准：见评审办法前附表。

#### 1.2 详细评审标准

1.2.1 分值构成：见评审办法前附表

1.2.2 评分标准：见评审办法前附表

## 2. 评审程序

磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

### 3.1 符合性评审

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) 投标报价以《磋商函》所报金额为准。

(2) 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；

(3) 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。

#### 3.1.1 价格磋商

3.1.1.1 磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于3家。最后报价是响应文件的有效组成部分。

3.1.1.2 磋商文件的实质性变动影响到供应商因此无法继续参加磋商的，供应商可以在提交最后报价之前退出磋商。其响应文件按无效处理的供应商，所提交的最后报价

也按无效处理。

3.1.1.3 供应商在竞争性磋商响应文件中应填写第一次报价，第二次报价不能高于第一次报价，第二次报价即为最后报价。每次投标报价不得超过采购预算价，投标报价超过采购预算价的按废标处理。

3.1.1.4 本项目在开标后只进行一轮报价，即最后报价。网上交易系统中管理员发起最后报价后，未在规定时间内提交最终报价的，视同退出磋商活动，不再参与后续磋商评审。

3.1.1.5 注：最后报价由代理机构或采购人通知，供应商应在规定的时间内通过系统完成报价，否则后果自行承担。

3.1.1.6 供应商在网上报价过程中，如遇到网上投标系统的操作问题，可通过网上预留的咨询电话进行咨询。供应商因未按照要求进行操作、供应商办理的数字证书失效等其他自身原因导致响应文件错误或无效的，磋商小组将认定其为无效投标。

### **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。

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 供应商得分=各项得分总和。

### **3.3 响应文件的澄清和补正**

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响应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响应文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

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 评标委员会根据评标办法推荐1-3名中标候选人。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

3.4.3 采购人应当确定排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合

中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单顺序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

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

3.6 评标委员会发现磋商文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，将修改磋商文件，重新组织采购活动。

3.7 出现下列情形之一的，本项目应予废标：

- （1）符合专业条件的供应商或者对磋商文件做实质响应的供应商不足三家的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- （4）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购人应当将废标理由通知供应商。

### **3.8 复核：**

磋商小组要对评分汇总情况进行复核，对评审数据进行校对、核对，特别是对排名第一的、报价最低的、被认定为无效的情形进行重点复核。

## 第五章 合同格式

### 服务合同

合同编号：

甲方：（采购人）

乙方：（供应商）

甲、乙双方持采购代理机构\_\_\_\_年\_\_月\_\_日签发的(采购人及项目名称)(项目编号：\_\_\_\_)中标通知书，根据竞争性磋商文件及其修改补充澄清、投标文件及其修改补充澄清的内容，经双方平等协商一致，达成以下合同条款：

一、本合同所指服务为此次招标的服务，包括（详细注明内容），合同总价款为\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_）。

本合同为固定总价合同，不因人工、费用、材料和设备等价格的波动而影响合同价格。

二、服务质量要求及乙方对质量负责条件和期限：

按国家及行业标准、竞争性磋商文件及响应文件等相应条款制订

三、服务时间、地点、方式：

按国家及行业标准、竞争性磋商文件及响应文件等相应条款制订

四、验收程序和要求

1、验收时间：项目具备验收条件时，由采购人成立验收工作组负责验收。技术复杂、社会影响较大的货物类项目，可以根据需要设置出厂检验、到货检验、安装调试检验、配套服务检验等多重验收环节；服务类项目，可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，结合考核情况和服务效果进行验收。

2、验收工作组：合同履行验收工作应成立验收工作组专门负责。

直接参与该项目政府采购活动的主要负责人不得作为验收工作的主要负责人。对于采购人和使用人分离的采购项目，应当邀请实际使用人参与验收；政府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。

2.1、政府采购合同金额在10万元以下（含10万元）的项目，原则上可以不邀请评审专家参加，组织方成立验收小组自行验收。自行验收时，验收小组应仔细对照竞争性磋商文件及合同，对标的物的数量、质量、规格、型号等参数逐一核对，并编制验收报告。组织方认为不能独立完成验收任务的，可以邀请评审专家参与验收。

2.2、政府采购合同金额50万元以下的（含50万元）的项目，验收工作组应不少于三人；政府采购合同金额50万元以上的项目，验收工作组应由采购人领导牵头，财务、审计、监察、

资产管理、技术等部门人员参与，成员不少于五人。验收工作原则上应当邀请采购项目评审专家参加验收；大型、复杂或者技术性很强的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作；国家规定强制性检测的采购项目，采购人必须委托国家认可的专业检测机构进行验收。

3、验收时，验收小组按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收时需要进行破坏性试验的，供应商应进行充分地配合并提供备品备件。

4、验收报告：验收后，由采购人及专家等出具验收报告（自行验收的，由采购人出具），国家规定强制性检测的采购项目应附国家认可的专业检测机构出具的验收报告。

5、验收中发现成交供应商未按合同约定的时间、地点或方式履约，提供的货物或服务的数量、质量、性能、功能达不到合同约定的，或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定的，验收人员应在验收报告中注明违约情形和事项，并应及时通知财政部门。属假冒伪劣产品的，同时向工商管理、质量监督等行政执法部门举报。

五、履约保证金：\_\_\_\_\_。

六、付款程序：按供应商须知相关条款编列。

七、合同遵行《保障中小企业款项支付条例》。

八、责任和义务

1、甲方的责任和义务

（1）对乙方给予必要的协助。

（2）按时验收、及时支付资金；

（3）遵守国家法律法规，不得要求乙方虚开发票，不得向乙方索要“好处”“回扣”“礼品”，或要求乙方提供合同以外的其他物品或服务；

（4）对乙方未按合同约定履约在验收报告中注明违约情形和事项，并应及时通知财政部门。违反相关法规的向相关行政执法部门举报。

（5）其他法律法规规定应尽的义务。

2、乙方的责任和义务

（1）严格按竞争性磋商文件要求与投标文件的质量及服务承诺执行，保质、按期履行。

（2）不得将合同权利义务全部或部分转让给第三人。

（3）验收合格前，对货物和人员的安全负责，应采取安全措施，确保人员、材料、设备和设施的安全，防止货物验收合格前的人身伤害和财产损失；应对其履行合同所雇佣的全部人员的工伤事故承担责任。

(4) 遵守法律、依法纳税

(5) 遵守职业道德和行业规范，坚决杜绝送礼、回扣、报销费用等一切不正当竞争行为和商业贿赂行为；对甲方索要回扣、礼品等违规行为，向同级财政局政府采购监督管理科及相关执法机关举报。

(6) 其他法律法规规定应尽的义务。

九、违约责任：

1、甲方无正当理由拒付款项的，向乙方偿付拒收拒付部分款项总额 %的违约金。

2、乙方提供服务不符合合同规定，甲方有权拒付相关款项。

3、乙方逾期，乙方向甲方每日偿付 %赔偿费。

十、《竞争性磋商文件》及其修改补充、投标文件及其修改补充澄清均为本合同的组成部分。

十一、本合同发生争议时双方应按合同条款协商解决。双方协商不成的，可以根据仲裁协议向当地仲裁机构申请仲裁。当事人没有订立仲裁协议或者仲裁协议无效的，可以向当地人民法院起诉。

十二、合同生效及其他：

本合同经甲乙双方代表签字、加盖公章和骑缝章后生效。本合同一式\_\_份，甲乙双方各持\_\_份。

甲方应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内进行合同公告及备案。合同公告需由甲方登录“安阳市政府采购网”电子化政府采购系统，及时上传政府采购合同及附件进行合同备案，合同备案的同时系统将自动进行合同公告。

甲方：                    乙方：

统一社会信用代码：

地址：                    地址：

法定代表人：            法定代表人：

委托代理人：            委托代理人：

电话：                    电话：

开户银行：                开户银行：

银行账号：                银行账号：

签约时间：                签约时间：

备注：本合同格式仅作参考。



## 第六章 响应文件格式

供应商应按“供应商须知—《响应文件》的组成”列示内容编制《响应文件》，本章“《响应文件》格式”仅为对《响应文件》部分内容的格式化规范，并非《响应文件》所应具备的全部内容。

\_\_\_\_\_  
(项目名称)

包段：包\_\_\_\_

# 资 格 性 证 明 文 件

项目编号：\_\_\_\_\_

供应商：\_\_\_\_\_（加盖电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（加盖电子签名）

投标日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 目 录

1. 磋商函
2. 第一次报价一览表
3. 《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格的承诺函
4. 中小企业声明函或《残疾人福利性单位声明函》或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
5. 近三年无重大违法记录的声明函
6. 反商业贿赂承诺书
7. 供应商负责人控股、设计等相关承诺书
8. 投标承诺函
9. 其他证明材料

## 1. 磋商函

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）\_\_\_\_\_

我们收到了项目编号为\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_（项目名称）包\_\_\_\_磋商文件，  
经详细研究，我们决定参加该项目的采购活动并按要求提交响应文件。我们郑重声明以下诸  
点并负法律责任：

1. 愿按照磋商文件中规定的条款和要求，提供完成磋商文件规定的全部工作，报价为人民  
币（大写）\_\_\_\_\_，（小写¥：\_\_\_\_\_元）。

2. 如果我们的响应文件被接受，我们将履行磋商文件中规定的每一项要求，按期、按质、  
按量履行合同。

3. 我们已详细阅读全部磋商文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。我们完  
全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4. 同意提供按照贵方可能要求的与其磋商有关的一切数据或资料，理解贵方不一定要接  
受最低价的磋商。

5. 我们愿按《中华人民共和国合同法》履行其的全部责任。

与本磋商有关的一切正式往来请寄：

地址：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日期：

## 2. 第一次报价一览表

|           |                                                              |    |  |      |  |
|-----------|--------------------------------------------------------------|----|--|------|--|
| 项目名称      |                                                              |    |  |      |  |
| 包段        |                                                              |    |  |      |  |
| 供应商名称     |                                                              |    |  |      |  |
| 项目编号      |                                                              |    |  |      |  |
| 磋商报价（元）   | 大写： _____<br>小写： _____<br>（响应人应在此填列第一次报价，但以响应人最后一次的磋商报价为成交价） |    |  |      |  |
| 项目负责人     |                                                              | 专业 |  | 证书编号 |  |
| 磋商内容及范围   |                                                              |    |  |      |  |
| 合同履行期限    |                                                              |    |  |      |  |
| 服务质量要求    |                                                              |    |  |      |  |
| 服务地点      |                                                              |    |  |      |  |
| 磋商有效期     |                                                              |    |  |      |  |
| 需要说明的其他问题 |                                                              |    |  |      |  |

备注：磋商总报价以元为单位，保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日期：

### 3. 《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格的承诺函

一、我公司郑重承诺，我公司符合《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格条件，具体如下：

- 1、我公司承诺具有独立承担民事责任能力；
- 2、我公司承诺具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3、我公司承诺具备履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 4、我公司承诺具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 5、我公司承诺在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。

二、我公司保证上述承诺事项的真实性，如有虚假或其他违规违法行为，我公司愿意按《政府采购法》提供虚假材料的有关规定承担法律责任，并承担因此造成的一切损失。

三、我公司认同按照《竞争性磋商文件》“《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格的承诺认定标准”对我公司或其他公司进行的供应商基础性资格的审查，对按照认定标准得出的审查结果无异议。

四、我公司《响应文件》或公开资料或备案资料中，有不符合《竞争性磋商文件》“《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格的承诺认定标准”的，我公司认同判定为无效投标、承担虚假承诺责任。

五、我公司在没有有效的证明材料，以证明其他投标人不符合《竞争性磋商文件》“《政府采购法》第二十二条第一款规定的供应商基础性资格的承诺认定标准”时，我公司承诺不对其他投标人的承诺函提起质疑投诉，同意对已提起的质疑投诉按缺乏事实依据、按无效质疑投诉处理。

投标人（电子签章）：

法定代表人（电子签名或签章）：

日期： 年 月 日

#### 4. 中小企业声明函或《残疾人福利性单位声明函》或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

### 中小企业声明函

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，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（竞争性磋商文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员\_\_\_\_人，营业收入为\_\_\_\_万元，资产总额为\_\_\_\_万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（竞争性磋商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、<sup>1</sup>从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2、供应商应根据自身情况提供《中小企业声明函》。

3、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：其他未列明行业。

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；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 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 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 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 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。



（十六）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。

## 残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日 期：

## 监狱企业证明材料

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

## 5. 近三年无重大违法记录的声明函

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）\_\_\_\_\_

我单位在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。

特此承诺。

供应商（电子签章）：

法定代表人（电子签名）：

日 期：

## 6. 反商业贿赂承诺书

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）\_\_\_\_\_

在项目编号为\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_ 招标活动中，我公司保证做到：

1. 公平竞争参加本次招标活动。

2. 杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

3. 若出现上述行为，我单位愿意接受相关部门按照国家法律法规等有关规定给予的处理。

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日期：

## 7. 供应商负责人控股、设计等相关承诺书

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）

在项目编号为\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_（项目名称）招标活动中，我单位承诺满足以下要求：

1. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不参加同一合同项下的政府采购活动。
2. 没有为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。
3. 若出现上述行为，我单位愿意接受相关部门按照国家法律法规等有关规定给予的处理。

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日期：

## 8. 投标承诺函

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）

在项目编号为\_\_\_\_\_的\_\_\_\_\_（项目名称）采购活动中，我单位承诺：

一、遵循公开、公平、公正和诚实信用的原则自愿参加本项目投标；

二、在采购活动中提供真实、准确、有效、合法的材料，不提供虚假材料；

三、按照竞争性磋商文件规定，在提交响应文件截止时间后，在竞争性磋商文件规定的投标有效期限内不撤回响应文件；

四、不与其他供应商、采购人或采购代理机构串通或恶意串通；

五、如我单位中标，除不可抗力或竞争性磋商文件认可的情形外，我单位承诺及时领取中标通知书，在中标通知书规定时间、地点与采购人签订合同；

六、遵守法律法规及竞争性磋商文件规定的其他情况；

七、违背上述承诺事项的，我单位无条件接受以下责任追究：

1. 法定责任：按照政府采购相关法规，处以罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关（市场监督管理机关）吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

2. 违约责任：

2.1 已中标的，中标无效；

2.2 给采购人及他人造成损失的，愿承担相应的赔偿责任。

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日期：

## 9. 其他证明材料

（按竞争性磋商文件要求提供，由法定代表人的电子签名和单位电子签章，竞争性磋商文件要求提供的其他资格证明文件或供应商认为有必要提供的其他证明文件。）



(项目名称)

---

包段：包\_\_

## 符合性响应文件

项目编号：\_\_\_\_\_

供应商：\_\_\_\_\_（加盖电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（加盖电子签名）

投标日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 目 录

1. 履约承诺书
2. 报价一览表
3. 分项报价
4. 服务方案（可根据评分细则中相关内容进行提供及描述）
5. 服务拟投入设备清单及其技术参数
6. 服务拟投入的人员情况表
7. 偏差表
8. 采购项目及采购需求所需的其他材料
9. 评审办法所需的证明材料

## 1. 履约承诺书

### 一、我单位承诺：

（一）我单位已详细阅读并完全理解、同意《竞争性磋商文件》的全部内容，包括修改补充文件以及全部参考资料和有关附件；除我单位在《竞争性磋商文件》规定期间内书面提出的疑问外，我单位放弃对这方面不明及误解的权力，并严格按采购人确定的技术及商务要求等履行。

（二）我单位已详细了解采购标的，并按采购人现有条件及要求编制报价；我单位的报价包括《竞争性磋商文件》所述报价组成的所有内容、并包括《竞争性磋商文件》未列明而完成本工程所必须的所有设备、材料、工具、费用等达到交付使用及验收条件的所有一切风险、责任和义务的费用。我单位确认本次报价未低于成本价，保证按《竞争性磋商文件》要求及投标承诺的质量诚信履约。

（三）我单位保证在《竞争性磋商文件》要求的时间内按期、保质完成成交项目。如我单位成交，将在推荐成交结果公示后，积极、主动地与采购人联系合同签订事宜，合同签订中如有任何的问题，我单位保证及时书面反映情况，否则视为我单位责任、按违约处理。

### 二、我单位承诺：

除法律规定的不可抗力因素外，我单位成交后以任何理由（包括违背上述承诺的事项）提出不能满足《竞争性磋商文件》技术、合同履行期限等要求或不能实现响应承诺的或提出变更的，我单位将无条件接受违约处理、并放弃我单位成交资格。我单位知悉违约责任及其处理，并无条件接受。情节严重的，由财政部门列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并予以通报，处以罚金，给采购人及他人造成损失的，承担相应的赔偿责任。

法定代表人（电子签名）：

供应商（电子签章）：

日 期：

## 2. 报价一览表

注:1、投标人需在安阳市公共资源电子交易平台新系统投标文件制作工具中、按系统要求填列开标一览表(报价一览表)，系统中填列的开标一览表(报价一览表)为投标人《投标文件》(响应文件)的一部分。

2、投标人的投标报价(价格构成)应包括竞争性磋商文件所述投标报价的所有内容。

3、报价一览表与分项报价表有差别时，以报价一览表为准；大写文字表示的数据与小写数字表示的有差别时，以大写文字表示的数据为准。

### 3. 分项报价

格式自拟。

#### 4、服务方案

(格式自拟)

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

供应商（电子签章）：

法定代表人（电子签名）：

日期： 年 月 日

## 5、服务拟投入设备清单及其技术参数

项目名称：

项目编号：

| 序号    | 设备名称 | 品牌型号规格 | 技术参数 | 单位 | 数量 | 备注 |
|-------|------|--------|------|----|----|----|
| 1     |      |        |      |    |    |    |
| 2     |      |        |      |    |    |    |
| 3     |      |        |      |    |    |    |
| 4     |      |        |      |    |    |    |
| 5     |      |        |      |    |    |    |
| 6     |      |        |      |    |    |    |
| 7     |      |        |      |    |    |    |
| ..... |      |        |      |    |    |    |

注：投标人应详细填写服务投入设备的具体技术参数。

供应商（电子签章）：

法定代表人（电子签名）：

日期： 年 月 日

## 6、服务拟投入的人员情况表

（格式自拟）

供应商（电子签章）：

法定代表人（电子签名）：

日期： 年 月 日



## 7. 偏差表

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

| 序号    | 竞争性磋商文件要求 | 响应文件响应 | 偏差描述 |
|-------|-----------|--------|------|
| 1     |           |        |      |
| 2     |           |        |      |
| 3     |           |        |      |
| 4     |           |        |      |
| 5     |           |        |      |
| 6     |           |        |      |
| 7     |           |        |      |
| ..... |           |        |      |

注：1、“偏差表”应详细注明与《竞争性磋商文件》中各项要求有何不同，并说明其符合性（优于或低于《竞争性磋商文件》要求）。

2、如投标条款与《竞争性磋商文件》要求一致，仍需在本表填列“与《竞争性磋商文件》所有条款要求一致，无偏差”字样。

供应商（电子签章）：

法定代表人（电子签名）：

日期： 年 月 日

## 8. 采购项目及采购需求所需的其他材料

（按竞争性磋商文件要求自行编写，由法定代表人的电子签名和单位电子签章。）

## 9. 评标办法所需的证明材料

（按竞争性磋商文件要求提供，由法定代表人的电子签名和单位电子签章，竞争性磋商文件要求提供的其他资格证明文件或供应商认为有必要提供的其他证明文件。）

（1）竞争性磋商文件要求或投标供应商认为有必须提供的其他证明材料