

巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年
委托第三方机构食品安全抽检服务项目

谈 判 文 件

采购编号：巩财谈判采购-2024-19



采 购 人：巩 义 市 市 场 监 督 管 理 局

代理机构：河南顺驰建设工程管理有限公司

二〇二四年十月

目 录

第一章 采购邀请 2

第二章 响应单位须知 6

 供应商须知前附表 6

 1. 总则..... 12

 2. 竞争性谈判文件..... 14

 3. 谈判响应文件..... 15

 4. 响应文件的递交..... 16

 5. 竞争性谈判..... 17

 6. 合同授予..... 21

 7. 纪律和监督..... 21

 8. 询问、质疑和投诉..... 21

 9. 需要补充的其他内容..... 22

 附件 1：巩义市政府采购合同融资政策告知函..... 23

 附件 2：统计上大中小微型企业划分标准..... 24

第三章 合同条款及格式..... 27

第四章 采购内容及技术需求 34

第五章 响应文件格式 133

 1. 巩义市公共资源交易信用承诺书..... 135

 2. 法定代表人身份证明授权委托书..... 136

 3. 竞争性谈判报价表格..... 138

 4. 资格证明文件 139

 5. 项目实施方案和计划..... 143

 6. 售后服务承诺 144

 7. 供应商简介 145

 8. 反商业贿赂承诺书（格式） 146

 9. 供应商认为有必要提交的其他资料..... 147

 10. 残疾人福利性单位声明函（如有） 148

 11. 监狱企业证明材料（如有） 149

第一章 采购邀请

巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年 委托第三方机构食品安全抽检服务项目谈判邀请书

项目概况

巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目的被邀请供应商应在获取谈判文件后，于 2024 年 10 月 12 日上午 09 时 00 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

1. 采购编号：巩财谈判采购-2024-19
2. 项目名称：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
3. 采购方式：竞争性谈判
4. 资金来源：财政资金
5. 预算金额：152 万元（第一标段：38 万；第二标段 38 万；第三标段 38 万；第四标段 38 万）
6. 最高限价：152 万元
7. 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）
 - 7.1 采购内容：本项目拟比选产生食品第三方检测机构，承担2024年下半年-2025年上半年巩义市市场监督管理局食品安全抽样和检测服务项目（详见采购内容及技术要求）
 - 7.2 质量要求：符合国家、行业规定的合格标准和规范要求
 - 7.3 服务期限：2024 年下半年-2025 年 6 月 30 日
 - 7.4 服务地点：巩义市
 - 7.5 合同履行期限：详见服务期限
 - 7.6 是否专门面向中小企业采购：是
8. 标段划分：本项目划分 4 个标段
 - 第一标段：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 A 包（紫荆街道+竹林镇+鲁庄镇+西村镇+芝田镇）
 - 第二标段：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 B 包（杜甫街道+北山口镇+夹津口镇+涉村镇+小关镇）
 - 第三标段：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 C 包（新华街道+回郭镇+站街镇+康店镇+河洛镇）

第四标段：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目 D 包（孝义街道+永安街道+大峪沟镇+米河镇+新中镇）

9. 本项目不接受联合体

二、申请人的资格要求

1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 采购项目需要落实的政府采购政策

本项目执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、《郑州市财政局关于政府采购支持稳经济促增长的通知》、社会信用体系建设等采购政策，供应商须符合国务院批准的中小企业划分标准中 **其他未列明行业** 对应的中小企业划分标准，需要提供中小企业声明函（服务），监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业；

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 响应单位应具有合格有效的营业执照或其他证明材料；

3.2 投标人具有通过省级以上政府主管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），且证书合法有效，供应商须承诺资质认定范围覆盖指定的采购范围内所有食品检验项目及检验方法（格式自拟）。

3.3 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）和《豫财购〔2016〕15号》《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》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）”和“重大税收违法案件当事人名单”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单（指政府采购行政处罚有效期内）”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商信用记录；对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及不符合《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，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。 【注：依据《政府采购法》第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间（截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前）之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同响应单位，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

三、获取竞争性谈判文件

1. 时间：2024 年 10 月 09 日至 2024 年 10 月 11 日，每天上午 0 时至 12 时，下午 12 时至 23 时 59 分（北京时间）

2. 地点：《巩义市公共资源交易中心网站》进行下载。

3. 方式：须注册成为《巩义市公共资源交易中心网站》会员并下载谈判文件及资料。

注：获取竞争性谈判文件后，供应商请到巩义市公共资源交易中心网站-公共服务-下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安装包和签章软件，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

四、响应文件提交截止时间

1. 时间：2024 年 10 月 12 日上午 09 时 00 分（北京时间）

2. 地点：巩义市公共资源交易中心第二不见面开标室（二机位）

3. 加密电子响应文件(.GYTF)须在响应文件递交的截止时间前通过“巩义市公共资源交易中心(gyggzy.gongyishi.gov.cn)”电子交易平台加密上传完毕。响应文件线上递交需进行 CA 认证，开标时供应商必须通过 CA 密钥对本单位的加密电子响应文件进行解密。

4. 供应商登录巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅。

五、开启

1. 时间：2024 年 10 月 12 日上午 09 时 00 分（北京时间）

2. 地点：巩义市公共资源交易中心第二不见面开标室（二机位）

六、其他补充事宜

备注：（1）本项目为不见面开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议，谈判小组不再对响应文件中涉及的相关资料原件进行验证。所有供应商不需提供证书原件。本项目谈判文件中所要求证件、证明等，响应文件中应附相应资料清晰的扫描件或复印件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。

（2）所有供应商应提前 30 分钟，登录“巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”进行远程开标的准备工作。

（3）所有供应商登录“巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”后，及时登记开标联系人信息，其后应一直保持在线状态，确保响应文件解密、现场答疑澄清、多轮报价等活动能够正常进行（解密时间系统默认为 30 分钟，延时 10 分钟，40 分钟内供应商未进行解密的视为自动放弃投标）。

（4）不见面开标操作说明详见巩义市公共资源交易中心网站内（公共服务-办事指南）下载

操作手册。根据手册要求做好不见面开标的准备工作，并按要求设置参与不见面开标的电脑、网络环境，由此可能引起的解密失败或无法解密等问题由供应商自行承担。如遇问题，请拨打技术服务单位（国泰新点）电话：4009980000。

（5）代理费收取方式及标准：参照豫招协【2023】002 号文《河南省招标代理服务收费指导意见》，由成交人支付。

（6）监督部门信息

监督单位：巩义市财政局政府采购办

地 址：河南省郑州市巩义市新华路街道新华路 85 号

电 话：0371-64389803

七、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系

1. 采购人信息

名 称：巩义市市场监督管理局

地 址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道平安街 10 号

联 系 人：张晓梅

联系电话：13592639885

2. 采购代理机构信息

采购代理机构：河南顺驰建设工程管理有限公司

地 址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道金岭大厦八楼 810 室

联 系 人：雷帅

电 话：18203999778

3. 项目联系方式

项目联系人：雷帅

电 话：18203999778

河南顺驰建设工程管理有限公司

2024 年 10 月 08 日

第二章 响应单位须知

供应商须知前附表

序号	条 款 名 称	编 列 内 容
1.1.1	采购人	名 称：巩义市市场监督管理局 地 址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道平安街10号 联 系 人：张晓梅 联系电话：13592639885
1.1.2	采购代理机构	采购代理机构：河南顺驰建设工程管理有限公司 地 址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道金岭大厦八楼810室 联 系 人：雷帅 电 话：18203999778
1.1.4	采购方式	竞争性谈判
1.1.5	项目名称	巩义市市场监督管理局2024年下半年-2025年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
1.2.1	资金来源	财政资金
1.2.2	采购预算金额	152万元（第一标段：38万；第二标段38万；第三标段38万；第四标段38万）
1.2.3	采购项目性质	服务类
1.2.4	资金落实情况	已落实
1.3.1	采购内容	本项目拟比选产生食品第三方检测机构, 承担2024年下半年-2025年上半年巩义市市场监督管理局食品安全抽样和检测服务项目
1.3.2	质量要求	符合国家、行业规定的合格标准和规范要求
1.3.3	服务期限及合同履行期限	服务期限：2024年下半年-2025年6月30日 合同履行期限：详见服务期限
1.4	供应商资质条件	1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条及《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条条件，并提供下列材料： 1.1 具有独立承担民事责任的能力。提供法人或其他组织的营业执照等证明文件、中国公民自然人的身份证。 注：根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》规定，银行、保险、石油石化、电力、电信等有行业特殊情况。本项目允许法人的分支机构参加投标和政府采购活动，法人的分支机

序号	条 款 名 称	编 列 内 容
		构投标的，本项目中涉及的法定代表人可为分支机构负责人，下属分公司作为投标人(供应商)的，使用供应商的上级单位或集团相关证明材料的复印件同等有效； 1. 2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。 1. 3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 1. 4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 1. 5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 1. 2-1. 5 项内容按照投标文件格式提供“资格承诺声明函”即可。 2. 采购项目需要落实的政府采购政策 本项目执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、《郑州市财政局关于政府采购支持稳经济促增长的通知》、社会信用体系建设等采购政策，供应商须符合国务院批准的中小企业划分标准中 其他未列明行业 对应的中小企业划分标准，需要提供中小企业声明函（服务），监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业； 3. 本项目的特定资格要求： 3. 1 供应商应具有合格有效的营业执照或其他证明材料； 3. 2 投标人具有通过省级以上政府主管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），且证书合法有效，供应商须承诺资质认定范围覆盖指定的采购范围内所有食品检验项目及检验方法（格式自拟）； 3. 3 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125 号）和（豫财购[2016]15 号）《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》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）”和“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单（指政府采购行政处罚有效期内）”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商

序号	条 款 名 称	编 列 内 容
		信用记录；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，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。【注：依据《政府采购法》第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间（截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前）之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。 3.4 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同响应单位，不得参加同一合同项下的政府采购活动。
1. 10. 1	供应商提出问题的截止时间	提交首次响应文件截止之日前
1. 10. 2	采购人澄清发布时间	提交谈判响应文件的截止之日 3 个工作日前
1. 11	分 包	不允许
1. 12	偏 离	不允许负偏离
1. 13	是否接受选择性报价方案	不接受：首次响应文件只允许一个报价方案
2. 1	构成竞争性谈判文件的其他材料	最高限价：<u>152万元</u>（第一标段：38万；第二标段38万；第三标段38万；第四标段38万） 响应文件报价超出最高限价的，作废标处理。
3. 3	谈判有效期	60日历天（谈判截止之日起）
3. 4	谈判保证金	本项目不要求

序号	条 款 名 称	编 列 内 容						
3.5.3	签字或盖章要求	电子响应文件 （1）供应商下载谈判文件后到巩义市公共资源交易中心网站—公共服务—下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安装包，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子响应文件。 （2）所有要求供应商加盖公章的地方都应用供应商的CA密匙盖电子签章；所有要求法定代表人或其委托代理人签字或盖章的地方都应用法定代表人或其委托代理人的CA密匙盖电子签章。若有委托代理人，且委托代理人没有CA锁，则要求委托代理人签字的地方需上传有手写签名的扫描件。						
4.1	其他要求	加密电子响应文件（.GYTF 格式）须在响应文件的接收截止时间前通过“巩义市公共资源交易中心（gyggzy.gongyishi.gov.cn）”电子交易平台在指定位置传。 注：投标时不再递交电子版响应文件，供应商在中标后根据采购人要求提供纸质文件或未加密电子文件。						
4.2.1	首次响应文件递交截止时间	2024年10月12日上午09时00分（北京时间）						
4.2.2	首次递交响应文件地点	巩义市公共资源交易中心第二不见面开标室（二机位）						
4.2.4	是否退还谈判响应文件	否						
5.1	竞争性谈判时间和地点	谈判时间：同首次响应文件递交截止时间 谈判地点：同首次递交响应文件地点						
5.3.1	谈判小组的组建	谈判小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于成员总数的2/3						
5.3.9	是否授权谈判小组确定成交人	否						
6.4	履约保证金	本项目不要求						
9. 需要补充的其他内容								
9.1	采购代理服务费	本项目代理服务费参照豫招协【2023】002 号文《河南省招标采购代理服务收费指导意见》，由成交供应商向代理机构支付。 代理费按下表差额累进计算 <table><tr><th>中标金额（万元）</th><th>代理费费率</th></tr><tr><td>100 以下</td><td>1.7%</td></tr><tr><td>100-500</td><td>1.2%</td></tr></table>	中标金额（万元）	代理费费率	100 以下	1.7%	100-500	1.2%
中标金额（万元）	代理费费率							
100 以下	1.7%							
100-500	1.2%							

序号	条 款 名 称	编 列 内 容
9.2	响应文件可能被拒绝的因素	详见供应商须知第 5.3.5 款及 5.3.7 款规定内容
9.3	付款方式	根据巩义市财政局对本项目的财政政策支付，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。 甲方应在双方计量确认后 14 天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与甲方协商签订延期付款协议，经甲方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。
9.4	履约验收	符合采购合同中验收标准。
9.5	关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知 财库〔2022〕19 号	对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，采购人、采购代理机构应当对符合本办法规定的小微企业报价给予 10%—20%（工程项目为 3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 3%—5%作为其价格分。接受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采购项目，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，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 2%—3%（工程项目为 1%—2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 1%—2%作为其价格分。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。价格扣除比例或者价格分加分比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。具体采购项目的价格扣除比例或者价格分加分比例，由采购人根据采购标的相关行业平均利润率、市场竞争状况等，在本办法规定的幅度内确定。 2. 参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评标过程中不予认可；参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评标过程中不予认可；参加政府采购活动的监狱企业，未提供由省级以上

序号	条 款 名 称	编 列 内 容
		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不予认可。 注：本项目为专门面向中小企业采购的项目，依据《政府采购促进中小微企业发展政策问答》，不执行价格优惠政策。
9.6	质量保证金	本项目不收取质量保证金
9.7		加强防范供应商围标、串标、陪标行为，参与同一个标段(包)的供应商存在下列情形之一的，其投标(响应)文件无效： (一)不同供应商的电子投标(响应)文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的； (二)不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传； (三)不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备打印、复印； (四)不同供应商的投标(响应)文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的； (五)不同供应商的投标(响应)文件的内容存在两处以上细节错误一致； (六)不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的； (七)不同供应商投标(响应)文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手； (八)其它涉嫌串通的情形。
1. 自成交通知书发出之日起 1 个工作日内签订合同（①纸质版合同签订，②在“巩义市公共资源交易平台”线上合同签订），签订合同后 1 个工作日内在政府采购网进行合同备案。 2. 供应商认为谈判文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，按照政府采购质疑和投诉办法（中华人民共和国财政部令 94 号）以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑（邮寄件、传真件不予受理），逾期不再接收。 接收质疑函联系部门：河南顺驰建设工程管理有限公司 联系电话：0371-64307666 通讯地址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道金岭大厦八楼 810 室 在法定质疑期内供应商针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。		

1. 总则

1.1 项目概况

根据《中华人民共和国政府采购法》《政府采购非招标采购方式管理办法》等有关法律、法规和规章的规定，本采购项目已具备竞争性谈判条件，现对本项目进行竞争性谈判采购。

1.1.1 本次谈判项目采购人：〈供应商须知前附表〉中所述的，依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

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

1.1.3 本次谈判项目合格供应商：

- (1) 本谈判文件规定的供应商资格条件；
- (2) 遵守国家有关的法律、法规、规章和其他政策制度；
- (3) 在采购代理机构领取了谈判文件。

1.1.4 本次采购方式：见〈供应商须知前附表〉。

1.1.5 本次谈判项目名称：见〈供应商须知前附表〉。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 本谈判项目的资金来源：见〈供应商须知前附表〉。

1.2.2 本谈判项目的采购预算金额：见〈供应商须知前附表〉。

1.2.3 本谈判项目的采购项目性质：见〈供应商须知前附表〉。

1.2.4 本谈判项目的资金落实情况：见〈供应商须知前附表〉。

1.3 谈判内容

1.3.1 本次谈判内容：见〈供应商须知前附表〉。

1.3.2 质量要求：见〈供应商须知前附表〉。

1.3.3 服务期限及合同履行期限：见〈供应商须知前附表〉。

1.4 供应商资格要求：见〈供应商须知前附表〉。

1.5 费用承担

供应商必须自行承担所有与参加谈判有关费用。不论谈判的结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

1.6 保密

1.6.1 谈判开始前，任何人不得向他人泄露供应商名单等可能影响谈判结果，或形成获得信息不对、有差别等事实上形成的差别待遇的行为。

1.6.2 谈判期间，直到授予成交供应商合同止，凡是与谈判响应文件审查、澄清、评价、比较以及推荐成交候选人等方面的情况，均不得向供应商或其他无关的人员透露。

1.6.3 在采购过程中，供应商有试图向谈判小组成员施加影响的任何行为，都将会导致其响应文件被拒绝。

1.6.4 为保证成交结果的公正性，谈判期间直至授予供应商合同时，谈判小组成员不得与供应商私下接触、交换意见。在谈判结束后，凡与谈判情况有接触的任何人员不得也不应将谈判情况扩散出谈判小组成员之外。

1.6.5 采购人原则上不向落选方解释落选原因，参加本项目竞争性谈判的供应商如对本次评审推荐的拟成交供应商有异议或发现违规违纪行为，请以书面署名形式向采购人提出质疑，并提供有关书面证明材料，超过法律规定时间将不再受理。

1.6.6 谈判结束后，不退还谈判响应文件。

1.7 语言文字

除国外第三方出具的证明文件、专用术语外，与谈判有关的响应文件语言文字均应使用中文。必须使用他国语言文字时，证明文件、专用术语应附有中文注释和翻译文件。响应文件中因使用他国语言文字发生歧义时，以中文为准。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量标准单位。

1.9 踏勘现场（不组织）

1.9.1 供应商须知前附表规定组织踏勘现场的，采购人按供应商须知前附表规定的时间、地点组织供应商踏勘项目现场。

1.9.2 供应商如需踏勘现场，所发生的费用自理。

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

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

1.10 谈判文件提出问题和修改要求

1.10.1 供应商对谈判文件中如有需要澄清的疑问的，应当在提交首次响应文件截止之日前，在电子招标投标交易平台提出。在规定的时间内未提出疑问的，将被视为对谈判文件完全认可。

1.10.2 采购代理机构将按规定对收到的要求澄清的问题予以答复。

注：由于本项目是网上下载文件，且供应商信息保密，所以本次采购谈判以网上提问为准。

1.11 分包

本项目未经采购人同意不允许分包。也不允许将同一包（标）下的项目内容拆分报价。

1.12 偏离

1.12.1 <供应商须知前附表>和谈判文件中对本项目谈判内容的描述，是采购人采购需求的准确表述。凡属采购人认为重要的商务、技术条款供应商在响应文件中，均应做出实质性响应。不接受任何重大偏离。

1.12.2 <供应商须知前附表>允许谈判响应文件偏离竞争性谈判文件某些要求的，偏离应当符合竞争性谈判文件规定允许的偏离范围和幅度。

1.12.3 由于采购需求调研或信息不对等的原因，供应商在不违反<供应商须知前附表>规定或允许选择性报价的条件下，可能提供优于谈判文件规定采购标准的商务、经济、技术的条件货物或服务——正偏差。有正偏差的货物或服务采购人同意，谈判小组不应反对。但正偏差的商务、经济、技术条件在谈判中除作价格因素的比较和评判外，不得擅自增加调价因素，改变推荐成交供应商的条件。政府采购政策另有规定从其规定。

1.13 选择性报价方案

见<供应商须知前附表>。

2. 竞争性谈判文件

2.1 竞争性谈判文件的组成

本竞争性谈判文件包括：

- 第一章 采购邀请
- 第二章 供应商须知
- 第三章 合同条款及格式
- 第四章 谈判内容及采购需求
- 第五章 响应文件格式

根据本章第1.10 款、第2.2 款和第2.3 款对竞争性谈判文件所作的澄清、修改，构成竞争性谈判文件的组成部分。

2.2 竞争性谈判文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查竞争性谈判文件的全部内容。如有疑问，应在竞争性谈判文件递交截止时间 3 个工作日前在交易平台上进行提问，要求采购人对竞争性谈判文件予以澄清。

2.2.2 竞争性谈判文件的澄清或答疑将在供应商须知前附表规定的竞争性谈判文件递交截止时间 3 个工作日前在交易平台上发给所有下载竞争性谈判文件的供应商，但不指明澄清或答疑问题的来源。如果澄清发出的时间距竞争性谈判响应文件递交截止时间不足 3 个工作日，相应延长竞争性谈判响应文件递交截止时间。

2.2.3 供应商在收到澄清后，应在供应商须知前附表规定的时间内在交易平台上回复确认已收到该澄清。

2.2.4 因交易中心平台在开标前具有保密性，供应商在竞争性谈判响应文件递交截止时间

前须自行查看项目进展、通知及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自负。

2.3 竞争性谈判文件的修改

2.3. 在竞争性谈判响应文件递交截止时间 3 个工作日前，采购人可以修改竞争性谈判文件。如有修改，应在巩义市公共资源交易网变更公告栏发布，同时系统内部将以“答疑文件”告知供应商，对于各项目中已经成功下载竞争性谈判文件的项目供应商，同时以短信推送的形式群发消息通知。

2.3.2 澄清或者修改的内容与竞争性谈判文件不一致的地方，以澄清或者修改的内容为准。

3. 谈判响应文件

3.1 谈判响应文件的组成

谈判响应文件应包括下列内容：

- (1) 巩义市公共资源交易信用承诺书
- (2) 法定代表人身份证明授权委托书
- (3) 竞争性谈判报价表格
- (4) 资格证明文件
- (5) 项目实施方案和计划
- (6) 售后服务承诺
- (7) 供应商简介
- (8) 反商业贿赂承诺书（格式）
- (9) 供应商认为有必要提交的其他资料
- (10) 残疾人福利性单位声明函（如是）
- (11) 监狱企业证明材料（如是）

3.2 谈判价格构成及报价要求

3.2.1 供应商根据市场行情自主报价，分二次报价：第一次报价必须按照谈判文件的报价格式（报价格式见附表）填报。第二次报价在谈判中填报，第二次报价为最终报价；

3.2.2 如响应报价表中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与单价金额不一致的，以单价金额计算结果为准，单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准，若谈判人不接受对其错误的更正，其谈判将被拒绝；

3.2.3 供应商的报价包含验收合格前所发生的一切费用。

3.2.4 供应商不得以任何理由在谈判后对报价予以修改，报价在谈判有效期内是固定的，不因任何原因而改变。非谈判文件允许的任何包含价格调整要求和条件的响应，将被视为非实质性响应竞争性谈判而予以拒绝。供应商将承担违约责任。

3.2.5 在竞争性谈判中，谈判小组认定供应商报价明显偏低，可以要求供应商在规定时间内提

供证据，并做出合理解释。供应商不能做出合理解释，谈判小组可以认定其报价可能低于个别成本，涉嫌不正当竞争而拒绝接受其报价。

3.3 谈判有效期

3.3.1 在<供应商须知前附表>规定的谈判有效期内，供应商不得要求撤销或修改其谈判响应文件。

3.3.2 出现特殊情况需要延长谈判有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长谈判有效期。供应商同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其谈判响应文件；供应商拒绝延长的，其谈判响应文件失效。

3.4 谈判保证金

本项目不要求

3.5 谈判响应文件的编制

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

3.5.2 谈判响应文件应当对竞争性谈判文件有关服务期限、谈判有效期、质量标准、谈判内容等实质性内容作出响应。

3.5.3 由供应商的法定代表人签字的，应附法定代表人身份证明，由代理人签字的，应附授权委托书，身份证明或授权委托书应符合第七章“响应文件格式”的要求。

3.5.4 供应商应根据供应商须知前附表要求提供电子版文件。

4. 响应文件的递交

4.1 其他要求

加密电子响应文件（.GYTF 格式）须在响应文件的接收截止时间前通过“巩义市公共资源交易中心（gyggzy.gongyishi.gov.cn）”电子交易平台在指定位置上传。

注：投标时不再递交电子版响应文件，供应商在中标后根据采购人要求提供纸质文件或未加密电子文件。

4.2 谈判响应文件的递交

4.2.1 供应商首次递交谈判响应文件截止时间：见<供应商须知前附表>。

4.2.2 供应商首次递交谈判响应文件的地点：见<供应商须知前附表>。

4.2.3 供应商应在本章第 4.2.1 项规定的谈判截止时间前递交首次加密电子响应文件。

4.2.4 除<供应商须知前附表>另有规定外，首次谈判截止时间后供应商所递交的响应文件不予退还。

4.2.5 逾期上传的或者未传或误传指定地点的加密电子响应文件，采购人或谈判小组不予受理。

4.3 谈判响应文件的修改与撤回

4.3.1 供应商在上传响应文件后，在响应文件规定的递交截止时间前，供应商可以修改或撤回已上传的响应文件，但供应商必须在响应文件提交截止时间之前。

4.3.2 在响应文件递交截止时间后，供应商不得再要求修改或撤回其响应文件。

4.3.3 从响应文件递交截止期至供应商在响应文件中载明的谈判有效期满期间，供应商不得撤回其响应文件。

5. 竞争性谈判

5.1 谈判时间和地点

本项目采用不见面电子开标。供应商应在不迟于“供应商须知前附表”中规定的截止时间将响应文件按照“供应商须知前附表”中载明的时间前上传至交易中心系统指定位置。

5.2 谈判程序

(1) 本项目为不见面开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议，谈判小组不再对响应文件中涉及的相关资料原件进行验证。所有供应商不需提供证书原件。本项目谈判文件中所要求证件、证明等，响应文件中应附相应资料清晰的扫描件或复印件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。

(2) 所有供应商应提前 30 分钟，登录“巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”进行远程开标的准备工作。

(3) 所有供应商登录“巩义市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”后，及时登记开标联系人信息，其后应一直保持在线状态，确保响应文件解密、现场答疑澄清、多轮报价等活动能够正常进行（解密时间系统默认为 30 分钟，延时 10 分钟，40 分钟内供应商未进行解密的视为自动放弃投标）。

(4) 不见面开标操作说明详见巩义市公共资源交易中心网站内（公共服务-办事指南）下载操作手册。根据手册要求做好不见面开标的准备工作，并按要求设置参与不见面开标的电脑、网络环境，由此可能引起的解密失败或无法解密等问题由供应商自行承担。如遇问题，请拨打技术服务单位（国泰新点）电话：4009980000。

5.3 谈判及评审成交标准

5.3.1 谈判组织：谈判工作由谈判小组独立进行，谈判小组按照国家相关规定组建，由采购人代表和评审专家共 3 人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于成员总数的 2/3。

5.3.2 谈判小组制定谈判文件或确认谈判文件符合政府采购政策规定，没有歧视性、排他性条款和其他违反法律法规的情况。

5.3.3 确定供应商名单。

5.3.4 审查供应商的响应文件并作出评价。谈判小组按先初审、后谈判的程序对响应文件进行评审，谈判小组对密封情况完好的响应文件根据本须知第 5.3.5 款及 5.3.7 款规定的内容进行

初审。

5.3.5 在初审阶段，属于下列情况的响应文件将不得进入谈判阶段：

- (1) 谈判响应文件未经法定代表人或其授权代表签字、盖章的；
- (2) 谈判响应文件没有实质性响应本项目竞争性谈判文件的要求；
- (3) 谈判响应文件中有采购人不能接受的其它条件；
- (4) 谈判资格不合格的供应商。

5.3.6 在初审阶段,谈判小组还需对供应商的谈判报价进行审核，看其是否有计算或打印上的错误。修正错误的原则如下：

- (1) 响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

5.3.7 在初审阶段，响应文件出现以下情况之一者，属于重大偏差，为未能对竞争性谈判文件作出实质性响应，作废标处理：

- (1) 谈判响应文件未按照谈判文件规定要求签署、盖章的；
- (2) 谈判响应文件内容不全或字迹模糊辨认不清；
- (3) 谈判响应文件中无谈判报价、无谈判有效期或谈判响应文件载明的采购项目服务期限、谈判有效期限超过谈判文件规定的期限；
- (4) 响应文件有保留或合同条款有采购人不可接受条件；
- (5) 资格证明文件不全，或不满足谈判文件规定的供应商资质要求的；
- (6) 响应文件未实质性响应谈判文件要求；
- (7) 未按竞争性谈判文件要求填写资格承诺函的；
- (8) 不同投标人的投标文件制作机器码一致；
- (9) 未提前将不见面开标登录地址收藏到IE浏览器，导致开标时间到达后无法及时登录系统（交易中心开标室进行的所有项目，由技术人员提前做好调试准备）；

(10) 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）和（豫财购[2016]15号）《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》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）”和“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购网”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单（指政府采购行政处罚有效期内）”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商信用记录；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，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。

【注：依据《政府采购法》第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间（截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前）之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

(11) 未提供中小企业声明函/残疾人福利性单位声明函/监狱企业证明材料，或者提供的中小企业声明函/残疾人福利性单位声明函/监狱企业证明材料不符合“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定；

(12) 响应文件报价超过本项目最高限价的。

(13) 存在“供应商须知前附表”第 9.7 项的情形。

5.3.8 详细谈判：

(1) 谈判小组所有成员集中与单一供应商分别进行谈判。

(2) 谈判共分两次进行：响应文件中的内容为第一次谈判内容，第一次谈判内容保密，谈判小组将根据第一次谈判的内容确定不少于三家的供应商参加第二次谈判，第二次谈判内容为最终谈判内容，所有参加第二次谈判（最终）的供应商在规定时间内递交最终报价函。以报价最低者为第一成交候选人（若出现最低报价相同者，谈判小组可以要求相同报价者进行三次报价，以此类推）。

(3) 低于成本价竞标：根据《评标委员会和评标方法暂行规定》：“第二十一条 在评标过程中，评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标人作出书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标应作废标处理。”评定投标报价低于成本价的关键是：①评委会主动发现低于成本价的可能；②投标人书面提供说明和证明材料，自证未低于成本价；③评委会根据投标文件及投标人证明材料最终判定。

(4) 小型和微型企业（监狱企业、残疾人福利性企业视同小型、微型企业）的报价给予 20% 的扣除，用扣除后的价格参与竞争性谈判采购。参加政府采购活动的供应商如为中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写《中小企业声明函》的在竞争性谈判采购过程中不予认可；监狱企业，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。

注：本项目为专门面向中小企业采购的项目，依据《政府采购促进中小微企业发展政策问

答》，不执行价格优惠政策。

5.3.9 成交原则。

谈判小组将根据“《中华人民共和国政府采购法、政府采购法实施条例》及财政部第 74 号令”按照最终报价由低到高的顺序确定报价最低的为成交人。

5.3.10 评审报告

谈判小组应当根据评审记录和评审结果编写评审报告，其主要内容包括：

- (1) 邀请供应商参加采购活动的具体方式和相关情况，以及参加采购活动的供应商名单；
- (2) 评审日期和地点，谈判小组成员名单；
- (3) 评审情况记录和说明，包括对供应商的资格审查情况、供应商响应文件评审情况、谈判情况、报价情况等；
- (4) 提出的成交候选人的名单及理由。

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

5.4 谈判过程的保密性

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

5.4.2 在谈判过程中，供应商如向谈判小组成员施加任何影响，都将会导致其谈判被拒绝，政府采购监管部门将记录其不良行为。

5.5 终止竞争性谈判采购活动

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

- (1) 因情况变化，不再符合规定的竞争性谈判采购方式适用情形的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 在采购过程中符合竞争要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足 3 家的，但货物和服务项目技术复杂或者性质特殊，不能确定详细规格或者具体要求的情形除外。

5.6 确定成交人

5.6.1 采购代理机构应当在谈判结束后 1 个工作日内将评审报告送采购人。采购人按照谈判评审报告中推荐的成交候选人顺序确定成交人，并将结果通知未成交供应商。

5.6.2 采购人也可以书面授权谈判小组直接确定成交供应商。谈判小组直接确定成交供应商的应在谈判文件中写明。

5.7 成交结果公告

5.7.1 采购人应当在成交人确定后 1 个工作日内，在相关媒介上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，并将谈判文件随成交结果同时公告，公告期限 1 个工作日。

6. 合同授予

6.1 成交通知

成交结果公示的同时，采购人以书面形式向供应商发出成交通知书，同时将成交结果通知未成交的供应商。

6.2 供应商的最后一轮报价为成交价，成交价即为合同价。

6.3 采购人和供应商应当自成交通知书发出之日起1个工作日内，根据竞争性谈判文件、供应商的谈判响应文件及在谈判过程中对谈判响应文件作出的澄清、解释订立书面合同。供应商无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格，并追究其违约责任。

6.4 履约保证金（不要求）

谈判文件要求成交供应商提交履约保证金的，供应商应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的 10%。

7. 纪律和监督

7.1 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏竞争性谈判中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

7.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通或者与采购人串通，不得向采购人或者谈判小组成员行贿谋取成交，不得以他人名义谈判或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响谈判工作。

7.3 对谈判小组成员的纪律要求

谈判小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对谈判响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与谈判有关的其他情况。在谈判活动中，谈判小组成员不得擅自离职守，影响谈判程序正常进行。

7.4 对与谈判活动有关的工作人员的纪律要求

与谈判活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对谈判响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及与谈判有关的其他情况。在谈判活动中，与谈判活动有关的工作人员不得擅自离职守，影响谈判程序正常进行。

8. 询问、质疑和投诉

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

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

8.3 供应商认为谈判文件、采购过程使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

8.4 供应商认为成交结果使自己的权益受到损害的，可以在成交结果公告期限届满之日，七个工作日内，以书面形式向采购人提出质疑。

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

8.6 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

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

9. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见<供应商须知前附表>。

附件 1：巩义市政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与巩义市政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购【2017】10 号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

巩义市金融机构办理合同融资的相关信息如下，其他地区金融机构的信息可通过巩义市政府采购网上“河南省政府采购合同融资平台”查询。

金融机构名称	联系方式	参考利率	贷款额度	办理方式	业务办理范围
交通银行	白净净 13526476733	3.45-3.85%	合同金额的 70%， 最高 2000 万	线上办理 （二维码）	郑州市内企业
农业银行	李浩奇 18638029752	3.75%	合同金额的 90%， 最高 1000 万	线上办理	河南省内企业
郑州银行	郝志云 13939016919	3.85%起	合同金额的 80%， 最高 1000 万	线上+线下	巩义市内企业
建设银行	李世强 13733195167	4%以下	合同金额的 50%， 最高 1000 万	线上+线下	巩义市内企业
中信银行	孙基洋 15517156600	4-5%	合同金额的 80%， 最高 1000 万	线上办理 （二维码）	河南省内注册 一年以上企业
中原银行	王雪娇 18638143228	3.45-5.45%	合同金额的 70%， 最高 1000 万	线上办理 （小程序）	河南省内企业
浦发村镇 银行	仝燕静 17737785013	3.45%起	合同金额的 70%， 最高 500 万	线下办理	巩义市内企业
农商银行	李安金 13526682085	3.45-6%	合同金额的 70%， 最高 300 万	线下办理	郑州市内企业
邮政储蓄 银行	吴灿阁 13663815897 宋俊龙 19937105186	3.45-5.98%	最高 500 万	线上办理	巩义市内企业

附件 2：统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员 (X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
住宿业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输 业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 100000$	$1000 \leq Y < 100000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信 息技术服 务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开 发经营	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 200000$	$1000 \leq Y < 200000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员 (X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入 (Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商 务服务业	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额 (Z)	万元	$Z \geq 120000$	$8000 \leq Z < 120000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列 明行业 *	从业人员 (X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明:

1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。
2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材

仓储和其他仓储业;信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务,互联网和相关服务;其他未列明行业包括科学研究和技术服务业,水利、环境和公共设施管理业,居民服务、修理和其他服务业,社会工作,文化、体育和娱乐业,以及房地产中介服务,其他房地产业等,不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

(1) 从业人员,是指期末从业人员数,没有期末从业人员数的,采用全年平均人员数代替。

(2) 营业收入,工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业,采用主营业务收入;限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替;限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替;农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替;其他未设置主营业务收入的行业,采用营业收入指标。

(3) 资产总额,采用资产总计代替。

第三章 合同条款及格式

巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目合同

甲方：巩义市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：（以下简称乙方）

经过公开招标，乙方为巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目的检测机构。依照有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，乙方按照食品安全抽检有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展相关工作。经甲乙双方协商一致签订合同如下：

一、基本情况

1、合同事项：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目_____包段。

2、抽检的种类、品种、项目、批次，抽样的区域以甲方下达的抽检计划（方案）为准。

3、抽检经费：按照乙方实际中标价完成情况结算（注：单批次价格为乙方中标价/标段明确的抽检批次数）。

4、资金来源：巩义市财政资金。合同金额_____元整（¥：_____元）

5、有效期限：自合同签订之日起至 2024 年下半年-2025 年上半年食品安全抽检服务任务完成为止。

6、甲方招标文件、乙方投标文件、本合同附件、补充合同、甲方下达给乙方的抽检计划、乙方制定的抽检工作方案等与本合同有关的书面材料均为本合同组成部分。

二、甲方委托乙方的具体事项

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》、《食品安全抽样检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》等有关法律法规和技术规范的要求，承担巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目的食品安全抽检工作，委托事项如下：

1、由乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务的样品采集、检验，并按法定期限填报检验结果、出具检验报告，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

2、乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务，食用农产品的问题发现率不得低于 2.2%，本包段总得问题发现率不得低于 2.0%，如果所承担任务完成时问题发现率低于上述要求，乙方可以以问题发现为导向，在承担任务品种范围内，追加抽检批次，在限定的时限内完成抽检任务。追加的抽检费用由乙方自行承担。追加批次后问题发现率计算方式为：全部不合格食品批次数/追加批次前的任务批次数。

3、乙方按照甲方制定的抽检计划（方案）限定的抽样品种、检验项目、批次数量、采样区域分布、抽检时限、抽样环节等技术要求，制订详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。

4、乙方应按《食品安全抽样检验管理办法》要求的时限完成检验、信息填报，出具经电子签名的检验报告，并按要求报送检验报告及相应材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告。

5、乙方应根据甲方抽检计划（方案）采集样品，抽样过程应按照“双随机、一公开”原则，随机选取抽样对象、随机确定抽样人员；在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样区域不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，须书面申请征得甲方同意后方可调整，因调整细菌类批次数增加的抽检费用由乙方承担，减少的抽检费用，据实结算。

6、乙方应严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据录入指定的抽检信息系统。甲方通知乙方的数据质量问题，乙方应及时在指定的抽检信息系统进行改正（包括抽样单），使数据符合规范要求。

7、按照有关法律法规和技术规范开展抽样、检验、留样保存与处理，按照工作规范做好原始记录制作、归档与保存等各项工作。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

8、食品安全监督抽检发现的不合格信息，乙方应按照规定第一时间报告甲方。

9、抽检任务完成后，应结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告，并按要求及时报送甲方。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

三、甲方的义务

1、甲方应向乙方提供有效的食品安全监督抽检计划、文件、委托书和其他乙方服务内容需

要的书面材料。

- 2、甲方应保证指定的抽检信息系统正常使用。
- 3、甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。
- 4、甲方按时对乙方任务完成情况予以确认，如期按合同约定向乙方支付抽检费用。

四、甲方的权利

- 1、甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全监督抽检任务。
- 2、甲方有权对乙方的抽检工作质量进行监督考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。

3、涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

- 4、甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

1、乙方应具备所承担抽检工作涉及的检验项目的检验能力、相关资质（非标准检验方法除外）和完成任务的资金保障，按照有关法律法规和技术规范要求开展工作，做好质量控制和规范管理，确保检验结果客观、准确。

2、乙方应根据甲方要求制订抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律（见合同附件）。抽样过程中发现生产经营单位的违法行为，应及时向所在地市场监管部门报告。

3、乙方应拥有安全有效的信息化管理系统和信息分析汇总人员，按时完成食品安全抽检监测及数据报送工作。及时、准确地上报样品信息、检验结果、检验报告和抽检监测工作分析总结报告。检验过程中发现被检样品存在严重安全问题的，或检验出现明显异常情况的，应当在发现问题并确认无误后立即将问题或有关情况及时向甲方报告。

4、乙方应积极接受甲方对抽检监测工作质量监督检查和考核，并积极参加甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5、乙方应建立合理利用食品抽检合格备份样品工作机制，并积极配合甲方促进合格备份食品及时有效合理利用制度化、规范化、常态化。

6、乙方应指派专人负责项目联络工作，确保 24 小时通讯畅通，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

- 7、乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检工作。

8、乙方有义务保守抽检工作的相关秘密。

9、乙方在采样过程中不得收取生产经营单位任何费用。

六、乙方的权利

1、乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。

2、乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3、乙方有权要求甲方按合同规定付款。

4、乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

七、费用结算办法

根据巩义市财政局对本项目的财政政策支持，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

甲方应在双方计量确认后 14 天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与甲方协商签订延期付款协议，经甲方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行，由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。

八、违约责任

（一）发现下列问题之一的，甲方均有权拒付相应批次的抽检费用并追究其违约责任：

- 1、乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
- 2、不经甲方同意，乙方未按时完成承检任务的；
- 3、未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
- 4、未经甲方同意，擅自调整抽样种类、品种、项目、抽样对象、抽样区域的；
- 5、乙方超过约定时限出具检验报告的；
- 6、因乙方其它违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

1、合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

2、乙方未按照甲方明确的抽样种类、品种、项目、抽样对象、抽样区域等要求抽样的，或者乙方未将甲方通报的食品抽检问题数据及时在指定的抽检信息系统进行改正，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

3、乙方超过约定时限出具检验报告或者出具的检验报告结论因异议(采样过程、检验过程、检验方法、检验依据)被推翻的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

4、乙方未按照要求完成食用农产品问题发现率和总问题发现率抽检监测任务，甲方有权按照未完成部分占要求的问题发现率的比例，收取违约金。食用农产品违约金计算方式为：合同总额*（食用农产品约定问题发现率-食用农产品实际问题发现率）/食用农产品约定问题发现率；总问题发现率违约金计算方式为：合同总额*（总问题约定发现率-实际问题发现率）/总问题约定发现率。

5、乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付该批次抽检费用，每发现 1 份虚假或伪造检验报告，乙方应向甲方支付违约金 10 万元，但违约金总计不超过合同金额。

（三）出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1、甲方未向乙方提供有效的抽检计划、方案、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

2、甲方不能保证指定的抽检信息系统正常使用时，乙方有权要求甲方理顺指定的抽检信息系统，确保正常使用；

3、乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助；

4、乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付抽检费用。

九、合同的解除与终止

1、在抽样检验过程中，如发现乙方出具虚假或伪造的检验报告甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

2、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时终止合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、双方因本协议发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以向项目所在地人民法院起诉。

十一、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式玖份， 甲执陆份， 乙方执贰份，报政府采购主管部门备案壹份。

甲 方：（盖章）

负责人签字：

联 系 人：

联系电话：

乙 方：（盖章）

负责人签字：

联 系 人：

联系电话：

统一社会信用代码：

户 名：

开户银行：

行 号：

账 号：

地 址：

邮政编码：

年 月 日

年 月 日

食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规的规定和抽检监测工作有关纪律要求。

- 1、不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位；
- 2、不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；
- 3、不得接受被抽检监测企业的馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；
- 4、开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用；
- 5、不得以任何形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾；
- 6、遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

第四章 采购内容及技术需求

(1) 技术要求

一、项目概况

1、项目名称：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

2、项目概况①2024 年下半年共计抽检 600 批次，其中食用农产品 300 批次，餐饮食品 100 批次，其他食品 200 批次；

2025 年上半年共计抽检 1000 批次，其中食用农产品 500 批次，餐饮食品 150 批次，其他食品 350 批次。

根据日常监管和专项整治工作需要，我局将制定监督抽检实施方案。

抽检区域为巩义市境内，具体为：A 包、紫荆街道+竹林镇+鲁庄镇+西村镇+芝田镇 B 包、杜甫路街道+北山口镇+夹津口镇+涉村镇+小关镇 C 包、新华街道+回郭镇+站街镇+康店镇+河洛镇 D 包、孝义街道+永安街道+大峪沟镇+米河镇+新中镇

二、抽样时间和频次

原则上，要全年相对均衡完成抽检任务。抽检的频次和批次根据本地食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊点、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定。节令性食品要在节前开展抽检工作。要增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次，在随机抽检基础上，再开展一次专项抽检；对于 2023 年连续 2 次检出不合格食品的企业，交给相关部门对该企业进行重点监管。

食用农产品每月实施监督抽检。

三、抽检区域、对象和场所

我局抽检覆盖巩义市所辖 20 镇(街道)。重点加强对城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小杂食店等销售的食用农产品、和“三小”食品进行食品抽样，重点对本地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。原则上抽检对象不与郑州市局重复。

四、抽检品种及项目

监督抽检品种涵盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等 27 个食品大类（具体抽检品种和检验项目详见附件 1）。总局确定的市县食用农产品必检品种为我局本年度食用农产品重点品种，食用农产品重点品种覆盖率不少于 80%。

本年度抽检项目参照郑州市局监督抽检项目设置，并考虑我市食品安全实际，具体检验项目由各实施方案明确。食用农产品重点品种检验项目为总局确定的必检项目，同时根据监管需要，

确定不少于 2 个自选项目。必检食品农产品检验项目依据《2024 年巩义市食用农产品必检品种和项目目录》(附件 3)执行,其他食用农产品依据《巩义市 2024 年市级食品安全抽检计划》(附件 1)全项检验;所有抽检品种的检验方法和判定标准应按照国家市场监督管理总局制定的《国家食品安全监督抽检实施细则(2024 年版)》执行。

根据抽检工作进展情况,承检机构需要调整抽检品种或检验项目,须书面申请,批准后方可进行,杜绝擅自调整。

五、抽样规范

为进一步规范食品抽检工作,我市食品监督抽检工作按照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作,统一使用国家食品安全抽检智慧监管系统,并要求承检机构进行电子签名认证,确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定

六、最高投标限价设定依据

检验单项最高投标限价为样品购置费、抽样费用和检验费用总和,每包最高投标限价为抽检单批次样品最高投标限价与需抽检批次数的乘积。投标人按照包段报价,具体实施时按照采购人的随机抽取区域实施。

七、其他要求

在规定时限,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》《食品安全监督抽检实施细则(2024 年版)》的要求,完成甲方委托的食品安全抽检任务的样品采集、检验,按时出具检验报告、填报检验结果,并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

具体包段抽检情况详见下表:

A包：紫荆街道+竹林镇+鲁庄镇+西村镇+芝田镇

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	2
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	1
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	2
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计） 、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、铅（以 Pb 计） 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计） 、苯并[a]芘	/
3	调味品	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）、铅（以 Pb 计） 、大肠菌群、霉菌	/
		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	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	1
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	2
				辣椒、花椒、 辣椒粉、花椒 粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	
				其他香辛料 调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调 味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体 调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫 残留量	
			半固体复合 调味料	蛋黄酱、 沙拉酱	一般	二氧化钛	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁	/
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
		液体复合调味料		蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1
				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）	1
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
				风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	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）、氯霉素	2
			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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、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）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	2
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、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	2
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、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	铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、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	铅（以 Pb 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）、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	2
			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	2
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O_2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O_2 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			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）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	/
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	2
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	2
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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	/
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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)、商业无菌	2(全部罐头)
				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	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
9	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
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)、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	2
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	2
				速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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	1
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	2
			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	铅(以 Pb 计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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)	1
		含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其 它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母	
			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、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、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	2
		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)	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以 糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠 檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	2
			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、合成着色剂(酸性红)	2
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	2
				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)、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	2
			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)	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	/
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	2
			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	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	1
				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)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	2
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)	
				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	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)	
			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)、多氯联苯、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)、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、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)、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	
22	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	1
			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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	2
				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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
22	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀 粉制品	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)、IG2+P+IG3 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	/
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	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	3
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、大肠菌群	2
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及 其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	2
				豆干、豆腐、 豆皮等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
			其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、大肠菌群	2

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
25	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、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟 沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	2
			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、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)	
26	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱 氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
				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)	5
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)	6
		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以 Cr 计)	2
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	2
		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	4
		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)	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
26	餐饮食品	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 B1 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
		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	3
				复用餐饮具 (集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	/
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	2
		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(以脂肪计)(KOH)	3
		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)	/
		其他餐饮 食品	其他餐饮食品	其他餐饮 食品	/	自定项目, 方案另行印发。	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、恩诺沙星、磺 胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、 地塞米松	22
				牛肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、克伦特罗、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素	8
				羊肉	高	克伦特罗、磺胺类(总 量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、林可霉素	8
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	0
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、 甲氧苄啶、尼卡巴嗪	10
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、 甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	0
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、多西环素、 氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				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、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	
				鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	

			禽副产品	其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				韭菜	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
			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、甲拌磷、联苯菊酯	1
				结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、氟虫腈、镉(以 Cd 计)	5
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				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、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氧乐果	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				辣椒	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪	5
				茄子	较高	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、噻虫嗪、氧乐果	5
				甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、镉(以 Cd 计)	5
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
			豆类蔬菜	菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	5
				豇豆	较高	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				食荚豌豆	较高	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、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
			根茎类和薯芋类蔬菜	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、乙酰甲胺磷	2
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	2
				山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)	5
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	3
				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、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	2
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	1
			其他水产品	其他水产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	2

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	3
				梨	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	3
			核果类水果	枣	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)	2
				桃	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	
				油桃	高	多菌灵、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	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、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	5
				柚	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	2
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	
				橙	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、狄氏剂、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	1
				草莓	高	烯酰吗啉、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5
				猕猴桃	高	氯吡脒、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5
				桑葚	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	2
			热带和亚热带水果	香蕉	高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、氟虫腈、百菌清	5
				芒果	高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、吡虫啉	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				荔枝	高	吡唑醚菌酯、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲	2
				杨梅	高	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)、敌敌畏、氧乐果	2
				龙眼	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	1
				橄榄	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	
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	1
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、地美硝唑、氟虫腈、恩诺沙星	6
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	1
		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	3
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	/
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	5
生产企业和小作坊专项							42
春节专项							20
总计							400

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(2024 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 2024 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。

7. 2024 年 3 月 6 日(含)起，铅(以 Pb 计)应采用 GB 5009.12-2023 检测，镉(以 Cd 计)应采用 GB 5009.15-2023 检测，铬(以 Cr 计)应采用 GB 5009.123-2023 检测，过氧化值(以脂肪计)应采用 GB 5009.227-2023 检测，三氯蔗糖应采用 GB 5009.298-2023 检测，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限 2024 年 3 月 6 日(含)之后检测。

B 包：杜甫街道+北山口镇+夹津口镇+涉村镇+小关镇

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	1
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	/
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	/
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	1
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	2
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计） 、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、铅（以 Pb 计） 、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计） 、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）、铅（以 Pb 计） 、大肠菌群、霉菌	/		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计） 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	/
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	/
		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）、糖精钠（以糖精计）、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）	2
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	/
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1	1
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
				其他半固体调味料	一般	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1
				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	1
		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)	1
				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 NaNO2 计)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
4	肉制品	预制肉 制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	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）、氯霉素	1
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、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）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	2
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、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	铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、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	铅（以 Pb 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）、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	2
			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	1
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然 矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、 溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚 硝 酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞 菌	
				其他类饮用 水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（ 以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			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)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠 檬黄、 日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、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、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）、菌落总数	/
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨 酸 计）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合 使用时 各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭 脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	1
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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)、商业无菌	1(全部罐头)
				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	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
9	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山 梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
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)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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)、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			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	1
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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)	/
		含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其 它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母	
			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、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、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	2
		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)	1
			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)	2
			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、合成着色剂(酸性红)	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
				以发酵酒为酒 基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己 基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	
			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)、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	2
			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)	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	2
			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	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	1
				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)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	2
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)	
				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	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)	
			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)、多氯联苯、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)、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、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)、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	
22	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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	2
				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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
22	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀 粉制品	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)、IG2+P+IG3 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	/
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	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	3
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、大肠菌群	1
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及 其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	2
				豆干、豆腐、 豆皮等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	
			其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、大肠菌群	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
25	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、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟 沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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、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)	
26	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱 氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
				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)	5
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	7
		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以 Cr 计)	2
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	2
		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	4
		水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
26	餐饮食品	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 B1 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
		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	3
				复用餐饮具 (集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	/
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计) (KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	2
		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(以脂肪计) (KOH)	3
		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)	/
		其他餐饮 食品	其他餐饮食品	其他餐饮 食品	/	自定项目, 方案另行印发。	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、恩诺沙星、磺 胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、 地塞米松	22
				牛肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、克伦特罗、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素	8
				羊肉	高	克伦特罗、磺胺类(总 量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、林可霉素	8
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	0
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、 甲氧苄啶、尼卡巴嗪	10
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、 甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	0
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、多西环素、 氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				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、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				韭菜	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
			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、甲拌磷、联苯菊酯	1
				结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、氟虫腈、镉(以 Cd 计)	5
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				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、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氧乐果	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				辣椒	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪	5
				茄子	较高	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、噻虫嗪、氧乐果	5
				甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、镉(以 Cd 计)	5
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
			豆类蔬菜	菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	5
				豇豆	较高	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
			根茎类和薯芋类蔬菜	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、乙酰甲胺磷	2
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类 蔬菜	萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	2
				山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)	5
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	3
				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、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	2
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	1
			其他水产品	其他水产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	2

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	3
				梨	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	3
			核果类水果	枣	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)	2
				桃	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	
				油桃	高	多菌灵、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	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、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	5
				柚	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	2
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	
				橙	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、狄氏剂、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	1
				草莓	高	烯酰吗啉、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5
				猕猴桃	高	氯吡脒、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5
				桑葚	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	2
			热带和亚热带水果	香蕉	高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、氟虫腈、百菌清	5
				芒果	高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、吡虫啉	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	热带和亚热带 水果	火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				荔枝	高	吡唑醚菌酯、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲	2
				杨梅	高	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)、敌敌畏、氧乐果	2
				龙眼	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	1
				橄榄	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	
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	1
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、地美硝唑、氟虫腈、恩诺沙星	6
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	1
		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	3
		生干坚果与籽类食 品	生干坚果与籽类食 品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	/
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	5
生产企业和小作坊专项							59
春节专项							30
总计							400

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(2024 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 2024 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。

7. 2024 年 3 月 6 日(含)起，铅(以 Pb 计)应采用 GB 5009.12-2023 检测，镉(以 Cd 计)应采用 GB 5009.15-2023 检测，铬(以 Cr 计)应采用 GB 5009.123-2023 检测，过氧化值(以脂肪计)应采用 GB 5009.227-2023 检测，三氯蔗糖应采用 GB 5009.298-2023 检测，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限 2024 年 3 月 6 日(含)之后检测。

C包：新华街道+回郭镇+站街镇+康店镇+河洛镇

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2
		大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	2
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	1
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	2
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘	/
	调味品	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）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	/
		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	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	1
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	2
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫 残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计） 、黄曲霉毒素 B1	1
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以 山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、防腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和	
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐 剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 和、菌落总数、大肠菌群	1
				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	1
		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）	1
				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 NaNO2 计）	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	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）、氯霉素	2
			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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、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）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	2
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、氯霉素、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	2
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、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	铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、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	铅（以 Pb 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）、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	2
			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	1
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然 矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			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）、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）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	2
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	2
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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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)、商业无菌	1(罐头全部)
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
9	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	2
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	1
				速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	/
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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)	1
		含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其 它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母	
			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、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、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	2
		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)	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以 糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠 檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	2
			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、合成着色剂(酸性红)	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	2
				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)、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	2
			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)	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	/
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	2
			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	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	1
				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)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)	
				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	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)	
			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)、多氯联苯、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)、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、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)、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	
22	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	1
			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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	2
				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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
22	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀 粉制品	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)、IG2+P+IG3 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	/
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 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、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	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	3
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	1
			非发酵性豆制品	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)	1
				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	
			其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
25	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、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟 沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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、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)	
26	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱 氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
				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)	5
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	6
		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以 Cr 计)	2
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	2
		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	4
		水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
26	餐饮食品	坚果及籽类食品 (自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品 (自制)	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
		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	3
				复用餐饮具 (集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	/
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	2
		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(以脂肪计)(KOH)	3
		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)	/
		其他餐饮 食品	其他餐饮食品	其他餐饮 食品	/	自定项目, 方案另行印发。	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、恩诺沙星、磺 胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、 地塞米松	22
				牛肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、克伦特罗、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素	8
				羊肉	高	克伦特罗、磺胺类(总 量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、林可霉素	8
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	0
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、 甲氧苄啶、尼卡巴嗪	10
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、 甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	0
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、多西环素、 氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				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、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6- 苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				韭菜	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
			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、甲拌磷、联苯菊酯	1
				结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、氟虫腈、镉(以 Cd 计)	5
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				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、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氧乐果	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				辣椒	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪	5
				茄子	较高	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、噻虫嗪、氧乐果	5
				甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、镉(以 Cd 计)	5
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
			豆类蔬菜	菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	5
				豇豆	较高	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
			根茎类和薯芋类蔬菜	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、乙酰甲胺磷	2
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	2
				山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)	5
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	3
				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、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	2
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	1
			其他水产品	其他水产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	2

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	3
				梨	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	3
			核果类水果	枣	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)	2
				桃	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	
				油桃	高	多菌灵、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	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、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	5
				柚	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	2
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	
				橙	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、狄氏剂、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	1
				草莓	高	烯酰吗啉、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5
				猕猴桃	高	氯吡脒、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5
				桑葚	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	2
			热带和亚热带水果	香蕉	高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、氟虫腈、百菌清	5
				芒果	高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、吡虫啉	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	热带和亚热带 水果	火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				荔枝	高	吡唑醚菌酯、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲	2
				杨梅	高	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)、敌敌畏、氧乐果	2
				龙眼	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	1
				橄榄	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	
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	1
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、地美硝唑、氟虫腈、恩诺沙星	6
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	1
		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	3
		生干坚果与籽类食 品	生干坚果与籽类食 品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	/
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	5
生产企业和小作坊专项							40
春节专项							30
总计							400

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(2024 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 2024 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。

7. 2024 年 3 月 6 日(含)起，铅(以 Pb 计)应采用 GB 5009.12-2023 检测，镉(以 Cd 计)应采用 GB 5009.15-2023 检测，铬(以 Cr 计)应采用 GB 5009.123-2023 检测，过氧化值(以脂肪计)应采用 GB 5009.227-2023 检测，三氯蔗糖应采用 GB 5009.298-2023 检测，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限 2024 年 3 月 6 日(含)之后检测。

D包：孝义街道+永安街道+大峪沟镇+米河镇+新中镇

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
		大米	大米	大米	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	2
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	1
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A	1
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B ₁ 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2
				米粉	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘	
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）	1
				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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	1
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、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、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	
				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、铅（以 Pb 计）、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、铅（以 Pb 计）、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）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	/
		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	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	1
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山	1
		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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		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）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
				其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计） 、黄曲霉毒素 B1	1
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以 环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以 山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、防腐剂混合使用时各自用量占其最 大使用量的比例之和	
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲 酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐 剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） 、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢 乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） 、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之 和、菌落总数、大肠菌群	1
				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	1
		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）	1
				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 NaNO2 计）	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
4	肉制品	预制肉 制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	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）、氯霉素	2
			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）、合成着色剂（胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素	
		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、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）、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
			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、氯霉素、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	2
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 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）、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	铅（以 Pb 计）、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、糖精钠（以糖精计）、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	铅（以 Pb 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）、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	1
			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	1
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然 矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、 溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚 硝 酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞 菌	
				其他类饮用 水	高	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（ 以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			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)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠 檬黄、 日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） 、 阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨 酸 计）、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（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合 使用时 各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭 脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	2
			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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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	2
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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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)、商业无菌	1(罐头全部)
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌	
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	
				蔬菜类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
9	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、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	1
				速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			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	1
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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)	1
		含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其 它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母	
			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、氯氟氰菊酯和高效 氯氟氰菊酯、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	1
		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)	2
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以 糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠 檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	1
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧 化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及 食用酒精为 酒基的配制 酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	2
				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)、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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	1
			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)	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	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)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
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	1
			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	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	1
				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)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
21	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、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)	
				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	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)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)	
			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)、多氯联苯、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)、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、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、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)、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	
22	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	1
			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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	1
				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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
22	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀 粉制品	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)、IG2+P+IG3 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	/
23	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	2
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 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、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、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、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	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	3
24	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	1
			非发酵性豆制品	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)	3
				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	
			其他豆制品	大豆蛋白类 制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
25	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、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟 沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			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、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)	
26	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱 氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	5
				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)	5
				油饼油条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	7
		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻 (自制)	高	铬(以 Cr 计)	2
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)	2
		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	4
		水产制品 (自制)	预制水产制品 (自制)	生食动物性水产品 (自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 A1 计)	1

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
26	餐饮食品	坚果及籽类食品 (自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品 (自制)	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
		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	3
				复用餐饮具 (集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	/
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸 及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)	2
		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(以脂肪计)(KOH)	3
		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)	/
		其他餐饮 食品	其他餐饮食品	其他餐饮 食品	/	自定项目, 方案另行印发。	/

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、恩诺沙星、磺 胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、 地塞米松	22
				牛肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、克伦特罗、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素	8
				羊肉	高	克伦特罗、磺胺类(总 量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、林可霉素	8
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	0
			禽肉	鸡肉	高	五氯酚酸钠(以五氯 酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、 甲氧苄啶、尼卡巴嗪	10
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、 甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、 甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	0
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、多西环素、 氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				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、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6- 苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)	5
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5
				韭菜	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
			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、甲拌磷、联苯菊酯	1
				结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、氟虫腈、镉(以 Cd 计)	5
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				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、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				芹菜	较高	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟 氰菊酯、氧乐果	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				辣椒	较高	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪	5
				茄子	较高	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、克百威、噻虫嗪、氧乐果	5
				甜椒	较高	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、镉(以 Cd 计)	5
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
			豆类蔬菜	菜豆	较高	噻虫胺、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	5
				豇豆	较高	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、啉虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	/
			根茎类和薯芋类蔬菜	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、乙酰甲胺磷	2
				姜	较高	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	2
				山药	较高	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)	5
		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	3
				淡水虾	高	恩诺沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物	3
				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、氧氟沙星	/
			海水产品	海水鱼	高	恩诺沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	2
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	/
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	/
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	1
			其他水产品	其他水产品	高	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	2

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	3
				梨	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	3
			核果类水果	枣	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)	2
				桃	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	
				油桃	高	多菌灵、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	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、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	5
				柚	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	2
				柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	
				橙	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、狄氏剂、氯唑磷	
			浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯	1
				草莓	高	烯酰吗啉、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	5
				猕猴桃	高	氯吡脒、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	5
				桑葚	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	2
			热带和亚热带水果	香蕉	高	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、苯醚甲环唑、氟虫腈、百菌清	5
				芒果	高	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、戊唑醇、吡虫啉	5

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
27	食用农产品	水果类	热带和亚热带 水果	火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				荔枝	高	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、除虫脲	2
				杨梅	高	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)、敌敌畏、氧乐果	2
				龙眼	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	1
				橄榄	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	
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	1
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、地美硝唑、氟虫腈、恩诺沙星	6
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	1
		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	3
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	/
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素B1、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)	5
生产企业和小作坊专项							59
春节专项							20
总计							400

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(2024 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 2024 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。

7. 2024 年 3 月 6 日(含)起，铅(以 Pb 计)应采用 GB 5009.12-2023 检测，镉(以 Cd 计)应采用 GB 5009.15-2023 检测，铬(以 Cr 计)应采用 GB 5009.123-2023 检测，过氧化值(以脂肪计)应采用 GB 5009.227-2023 检测，三氯蔗糖应采用 GB 5009.298-2023 检测，甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限 2024 年 3 月 6 日(含)之后检测。

(2) 商务要求

- 2.1 项目名称：巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
- 2.2 服务期：自合同签订之日起至 2024 年下半年-2025 年上半年食品安全抽检服务任务完成为止 2025 年 6 月 30 日
- 2.3 质量要求：符合国家、行业规定的合格标准和规范要求
- 2.4 合同履行期限：详见服务期
- 2.5 本项目是否接受联合体投标：否
- 2.6 付款方式：根据巩义市财政局对本项目的财政政策支付，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

甲方应在双方计量确认后 14 天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与甲方协商签订延期付款协议，经甲方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。

第五章 响应文件格式

_____(项目名称)第__标段竞争性谈判

响应文件

供 应 商：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

年 月 日

目 录

- (1) 巩义市公共资源交易信用承诺书
- (2) 法定代表人身份证明授权委托书
- (3) 竞争性谈判报价表格
- (4) 资格证明文件
- (5) 项目实施方案和计划
- (6) 售后服务承诺
- (7) 供应商简介
- (8) 反商业贿赂承诺书（格式）
- (9) 供应商认为有必要提交的其他资料
- (10) 残疾人福利性单位声明函（如有）
- (11) 监狱企业证明材料（如有）

1. 巩义市公共资源交易信用承诺书

(投标人/供应商范本)

为营造公开、公平、公正、诚实守信的公共资源交易环境，树立诚信守法的投标人形象，本人代表本单位作出以下承诺：

(一) 本单位对所提交的企(事)业单位基本信息、企(事)业负责人、项目负责人、技术负责人、从业资质和资格、业绩、财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成分，并对所提供资料的真实性负责。

(二) 严格依照国家、河南省、郑州市和巩义市关于招标投标的法律、法规、规章、规范性文件，参加公共资源招标投标活动，不挂靠、借用、出租、出借、转让资质，积极履行社会责任，促进廉政建设。

(三) 自我约束、自我管理，守合同、重信用，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、胁迫他人投标(放弃中标)、恶意投诉、违约毁约等行为，自觉维护公共资源招标投标的良好秩序。

(四) 本单位及项目经办人员信用状况良好，未被列为失信惩戒对象或“老赖”，符合参与公共资源交易活动的相关要求。

(五) 本单位不存在被人力资源和社会保障部门列入拖欠农民工工资“黑名单”或因拖欠农民工工资被县级及以上有关行政主管部门限制投标资格之情形，若中标，本单位将自觉落实农民工工资保障的有关措施，及时缴纳农民工工资保证金，切实维护农民工权益。

(六) 若中标，本单位将在规定的时间内与招标人签订合同并自觉履行合同义务，不转包或违法分包中标项目。

(七) 自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

(八) 本单位自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关行政监督部门依法开展的监督检查，积极配合行政监督部门的投诉处理；本单位及项目经办人员如发生违法违规或不良行为，自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关行政监督部门依法给予的行政处罚(处理)，依法承担赔偿责任和刑事责任，并同意按照相关规定记入本单位及项目经办人员诚信档案或不良行为(信用)记录。

(九) 本人已认真阅读了上述承诺，并向本单位员工作了宣传教育。

企业名称(盖章)：

法定代表人或委托代理人(签字)：

项目负责人(签字)：

年 月 日

2. 法定代表人身份证明授权委托书

2.1 法定代表人身份证明

供 应 商：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商：_____（加盖单位公章）

_____年_____月_____日

2.2授权委托书

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

委托期限：_____。
_____。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证明及委托代理人身份证明

供 应 商：_____（加盖单位公章）
法定代表人：_____（签字或盖章）
身份证号码：_____
委托代理人：_____（签字或盖章）
身份证号码：_____
_____年_____月_____日

3. 竞争性谈判报价表格

报价表（第一轮报价）

供应商			
项目名称	巩义市市场监督管理局 2024 年下半年-2025 年上半年委托 第三方机构食品安全抽检服务项目第__标段		
报价	_____（大写） _____（小写） （供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的谈判报价为成交价）		
服务期限			
谈判有效期			
质量要求			
项目负责人		联系电话	
优惠与服务承诺	（可另附页）		
备 注			

供应商：_____（加盖单位公章）
法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）
_____年____月____日

4. 资格证明文件

附：供应商应具有独立承担民事责任的能力，具有企业法人或者其他组织的营业执照等证明文件及计量认证证书（CMA）

附：资格承诺声明函

致(本项目采购单位)及XXX公共资源交易中心：

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

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

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

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

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

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

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权代表（签名或盖章）：

日期：年 月 日

注：1.供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应谈判文件要求，按无效投标处理。

2.供应商的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效。

附：单位负责人为同一个人或者存在控股、管理关系的不同投标人不得参加同一合同项的政府采购活动；【提供在“国家企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料（需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息）】

中小微企业声明函

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

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

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

企业名称（盖章）：

日 期：

本项目所属行业： 其他未列明行业

5. 项目实施方案和计划

5.1 项目实施拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	职务/职称	曾主持/参与的同类项目经历	专业工龄（年）	联系电话（手机）
项目负责人					
其他主要技术					

5.2 项目实施方案和计划

（供应商根据谈判文件“第四章 谈判内容及采购需求 ”自行编制）

供应商：_____（加盖单位公章）
法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）
_____年__月__日

6. 售后服务承诺

(格式自拟)

供应商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

_____年____月____日

7. 供应商简介

必须但不限于提供以下内容：

1. 企业简介：包括公司概况、组织机构、近三年经营情况、技术设备、人员状况等；
2. 供应商认为需要提供的。

供应商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

_____年____月____日

8. 反商业贿赂承诺书（格式）

我公司承诺：

在____（项目名称）____谈判采购活动中，我公司保证做到：

1. 公平竞争参加本次采购活动。
2. 杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。
3. 若出现上述行为，我公司及参与竞争性谈判的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商：_____（加盖单位公章）

公司法定代表人代表：_____（签字或盖章）

法定代表人授权代表：_____（签字或盖章）

_____年__月__日

9. 供应商认为有必要提交的其他资料

10. 残疾人福利性单位声明函（如有） （属于残疾人福利性企业的填写，不属于的无需填写此项内容）

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。

供应商：（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日期： 年月日

说明：

1、该声明函是有针对性的，属于残疾人福利性企业的填写，不属于的无需填写此项内容。

11. 监狱企业证明材料（如有）

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。

（提醒：如果供应商不是监狱企业，则不需要提供监狱企业证明材料）