

郑州经济技术开发区市场监督管理局
2024年度食品安全抽检项目

竞争性磋商文件

采购编号：郑经采磋商-2024-25

采购人：郑州经济技术开发区市场监督管理局

采购代理机构：河南大河招标有限公司

二零二四年十月

目 录

第一章 竞争性磋商公告.....	1
第二章 供应商须知.....	5
供应商须知前附表.....	5
1. 总则.....	11
2. 磋商文件.....	12
3. 响应文件.....	13
4. 响应文件的递交.....	14
5. 磋商会议.....	15
6. 评审.....	15
7. 合同授予.....	16
8. 重新磋商.....	17
9. 纪律和监督.....	17
10. 是否采用电子招投标.....	18
11. 需要补充的其他内容.....	18
第三章 评审办法（综合评分法）.....	19
评审办法前附表.....	19
1. 磋商方法.....	26
2. 评审标准.....	26
3. 磋商程序.....	27
4. 响应文件的澄清和补正.....	28
5. 磋商结果.....	28
第四章 合同条款及格式.....	29
第五章 项目采购需求.....	32
附件：A 包抽检计划表.....	33
附件：B 包抽检计划表.....	42
附件：C 包抽检计划表.....	68
第六章 磋商响应文件格式.....	105
一、磋商函及磋商函附录.....	107

二、法定代表人身份证明.....	109
三、授权委托书.....	110
四、资格审查资料.....	111
五、技术方案.....	114
六、商务部分.....	115
七、服务承诺.....	121
八、响应承诺函.....	122
九、采购代理服务费用承诺函.....	124
十、供应商认为需要的其他资料.....	125

第一章 竞争性磋商公告

郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目

竞争性磋商公告

项目概况：

郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目招标项目的潜在投标人应在登录“郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”，凭企业身份认证锁下载竞争性磋商文件。供应商未按规定在网上下载竞争性磋商文件的，其响应文件将被拒绝；获取招标文件，并于 2024 年 11 月 12 日 10 时 00 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

1、项目编号：郑经采磋商-2024-25

2、项目名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目

3、采购方式：竞争性磋商

4、预算金额：780000.00 元

最高限价：780000 元

序号	包号	包名称	包预算(元)	包最高限价(元)	是否专门面向中小企业	采购预留金额(元)
1	A 包	郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目 A 包	260000	260000	是	260000
2	B 包	郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目 B 包	260000	260000	是	260000
3	C 包	郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目 C 包	260000	260000	是	260000

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购范围：2024 年度食品安全抽检包含食用农产品抽检、餐饮抽检、生产企业及小作坊抽检、进口食品抽检、高风险食品抽检、校园周边抽检、小区超市抽检、跟踪抽检、节

假日抽检、应急抽检等抽检项目，共 1200 批次；

5.2 地点：郑州市经济技术开发区；

5.3 质量要求：符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求；

5.4 服务期限：自签订合同之日起至 2024 年食品安全抽检服务全部完成后；

5.5 资金来源：财政资金；

5.6 标包划分：

A 包：食用农产品专项抽检 400 批次；

B 包：流通、餐饮食品专项抽检 400 批次。其中流通环节预包装食品（含节假日、保健食品、酒、进口食品、饮用水等）专项 159 批次；餐饮环节学校托幼食堂 206 批次；餐饮环节机关企事业单位医院食堂 35 批次；

C 包：流通、餐饮食品专项抽检 400 批次。其中流通环节校园周边食品专项抽检 14 批次；社会餐饮大中小餐饮店 89 批次；集体用餐配送、中央厨房 22 批次；养老机构食堂 12 批次；校园周边小餐饮 14 批次；生产企业 42 批次；小作坊 5 批次；跟踪抽检 2 批次；应急抽检 200 批次；

6、合同履行期限：同服务期限

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目属于专门面向中小企业采购，供应商应为中型、小型、微型企业或被视同为中型、小型、微型企业（残疾人福利性单位、监狱企业）。

3、本项目的特定资格要求

3.1 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF）及其资质认定的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；

3.2 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 号的规定，采购人或采购代理机构在开标结束后将现场通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供

应商信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动；信用信息查询记录和证据将同竞争性磋商文件等资料一同归档保存。

3.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。【自行承诺】

3.4 本项目不接受联合体采购。

三、获取采购文件

1. 时间：2024年11月01日至2024年11月07日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外。）

2. 地点：登录“郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”，凭企业身份认证锁下载竞争性磋商文件。供应商未按规定在网上下载竞争性磋商文件的，其响应文件将被拒绝；

3. 方式：各潜在供应商请在规定时间内凭CA密钥登录郑州市公共资源交易中心网站（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>），点击“交易主体登陆”进入电子招投标交易平台下载所舍格式（*.ZZZF格式）的竞争性磋商文件及资料；

4. 售价：0元

四、响应文件提交

1. 截止时间：2024年11月12日10时00分（北京时间）

2. 地点：郑州市公共资源交易中心网（https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn）电子交易平台。供应商须使用电子交易系统提供的响应文件制作工具进行电子响应文件的制作，并按要求上传经CA锁签章和加密的电子响应文件（.ZZTF格式），加密的电子响应文件（.ZZTF格式）须在截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心（https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn）”电子交易平台加密上传。逾期上传或者未上传达指定地点的响应文件，采购人不予受理。

五、响应文件开启

1. 时间：2024年11月12日10时00分（北京时间）

2. 地点：郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/>）。

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》《郑州市政府采购网》《郑州经济技术开发区政

府采购网》《郑州市公共资源交易中心》上发布，招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1. 本项目采用不见面开标方式开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议。各供应商在响应文件递交截止时间前登陆郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）。所有供应商应提前 30 分钟登录“郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”，先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标会议、响应文件的解密、现场答疑澄清、二轮报价等活动。

2. 各供应商可查看“关于实施在线磋商谈判的通知”中的不见面开标大厅操作手册-供应商（磋商谈判）、供应商多轮报价操作手册、在线磋商（谈判、澄清）操作手册（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/bszn/009002/20200219/5b35945d-0f57-4beb-8bca-637a1ae98c28.html>）。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1、采购人信息

名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局

地址：郑州经济技术开发区第三大街 111 号

联系人：赵媛媛

联系方式：0371-68273617

2、采购代理机构信息

名称：河南大河招标有限公司

地址：郑州市郑东新区商鼎路与普惠路交叉口台商大厦 2005 室

联系人：张子明

联系方式：0371-86103586

3、项目联系方式

项目联系人：张子明

联系方式：0371-86103586

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条款名称	编 列 内 容
1.1.2	采购人	名 称：郑州经济技术开发区市场监督管理局 地 址：郑州经济技术开发区第三大街 111 号 联 系 人：赵媛媛 联系方式：0371-68273617
1.1.3	采购代理机构	名 称：河南大河招标有限公司 地 址：郑州市郑东新区商鼎路与普惠路交叉口台商大厦 2005 室 联 系 人：张子明 联系方式：0371-86103586
1.1.4	项目名称	郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目
1.2.1	采购范围	2024 年度食品安全抽检包含食用农产品抽检、餐饮抽检、生产企业及小作坊抽检、进口食品抽检、高风险食品抽检、校园周边抽检、小区超市抽检、跟踪抽检、节假日抽检、应急抽检等抽检项目，共 1200 批次；
1.2.2	地 点	郑州市经济技术开发区
1.2.3	质量要求	符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求。
1.2.4	服务期限	自签订合同之日起至 2024 年食品安全抽检服务全部完成后
1.3.1	资金来源	财政资金
1.3.2	出资比例	100%
1.3.3	资金落实情况	资金已落实
1.4.1	供应商资格条件	1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2、落实政府采购政策满足的资格要求： 本项目属于专门面向中小企业采购，供应商应为中型、小型、微

		<p>型企业或被视同为中型、小型、微型企业（残疾人福利性单位、监狱企业）。</p> <p>3、本项目的特定资格要求</p> <p>3.1 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF）及其资质认定的农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；</p> <p>3.2 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号的规定，采购人或采购代理机构在开标结束后将现场通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供应商信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动；信用信息查询记录和证据将同竞争性磋商文件等资料一同归档保存。</p> <p>3.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。【自行承诺】</p> <p>注：供应商可同时报多个标包，但只能中其中一个标包。若同一供应商在多个标包排名均为第一时，则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。</p>
1.5	是否接受联合体	不接受
1.9.1	现场考察及答疑会	不召开
1.10	分包	不允许
1.11	偏差	允许，偏差范围：正偏差。

2.1	构成磋商文件的其他材料	除磋商文件外，采购人在磋商期间发出的澄清、修改、补充、补遗和其它有效正式函件等内容均是磋商文件的组成部分。
2.2.1	供应商要求澄清磋商文件	时间：提交响应文件的截止之日 5 日前 形式：通过“郑州市公共资源交易中心”系统提交。
2.2.2	磋商文件澄清发出的形式	通过“郑州市公共资源交易中心”系统发布，供应商在响应文件递交截止时间前须自行登录系统查看项目进展、变更通知、澄清，因供应商未及时查看而造成的后果自负。
2.2.3	供应商确认收到磋商文件澄清的时间	澄清发出即确认收到。
2.3.1	磋商文件修改发出的形式	通过“郑州市公共资源交易中心”系统发布，供应商在响应文件递交截止时间前须自行登录系统查看项目进展、变更通知、澄清，因供应商未及时查看而造成的后果自负。
2.3.2	供应商确认收到磋商文件修改的时间	澄清发出即确认收到。
3.1	构成响应文件的其他材料	供应商认为需要提交的其他证明材料。
3.2	磋商报价	包含本项目在服务期内发生的一切费用。
3.3.1	磋商有效期	60 日历天（提交磋商响应文件截止之日起）。
3.4.1	磋商保证金	根据《河南省财政厅关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》要求，自 2019 年 8 月 1 日起，在政府采购货物和服务招标投标活动中，不再向供应商收取投标保证金。非招标采购方式采购货物、工程和服务的，也不再向供应商收取投标保证金。
3.6	是否允许递交备选磋商方案	不允许
3.7.3	签字或盖章要求	1、电子响应文件 (1) 经过加密的电子响应文件上传件为准；

		<p>(2) 磋商文件中明确要求响应文件须加盖供应商电子签章的，都须加盖供应商单位的 CA 印章；</p> <p>(3) 所有要求法定代表人电子签章的都应用法定代表人 CA 密匙电子签章。如供应商的委托代理人未办理 CA 密匙的，供应商须将要求委托代理人签字或盖章的地方用委托代理人签字后的扫描图片替换到相应格式中。</p>
3.7.4	响应文件份数	加密电子响应文件 1 份 (*.ZZTF 格式)，在响应文件递交截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心 (http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/)”系统上传。
4.2.1	上传响应文件截止时间	2024 年 11 月 12 日 10 时 00 分
4.2.2	上传响应文件地点	各供应商应在响应文件截止时间前通过郑州市公共资源交易中心 (http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/) 电子交易平台使用本单位 CA 数字证书登录后上传加密的电子响应文件到指定位置。
4.2.3	是否退还响应文件	否
5.1	磋商时间和地点	磋商时间：同响应文件提交截止时间 磋商地点：郑州市公共资源交易中心（中原西路与图强路交叉口郑发大厦）六楼 B 区第十二开标室
6.1.1	磋商小组的组建	磋商小组构成：3 人，由采购人代表 1 人及经济、技术专家 2 人组成。 专家确定方式：磋商前从政府采购专家库中随机抽取。
7.1	是否授权磋商小组确定成交供应商	否；推荐的成交候选人数：1-3 名
7.2	成交结果公告媒介	同竞争性磋商公告发布媒介，成交结果公告期限为 1 个工作日
7.3.1	履约担保	无
10	是否采用电子招标投标	<p>是，具体要求：</p> <p>(1) 供应商须使用电子交易系统提供的响应文件制作工具进行电子响应文件的制作，并按要求上传经 CA 锁签章和加密的电子响应文件 (.ZZTF 格式)。</p>

		(2) 最后一步生成电子响应文件 (.ZZTF 格式和.nZZTF 格式) 时, 只能用本单位的企业 CA 密钥。
11	需要补充的其他内容	
11.1	解释权	构成本磋商文件的各个组成文件应互为解释, 互为说明; 如有不明确或不一致, 按磋商公告、供应商须知、评审办法、响应文件格式的先后顺序解释; 同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的, 以编排顺序在后者为准; 同一组成文件不同版本之间有不一致的, 以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的, 由采购人负责解释。
11.2	最高限价	本项目最高限价为: 柒拾捌万元整 (¥780000.00 元); 其中: A 包最高限价: 大写: 贰拾陆万元整, 小写: 260000.00 元; B 包最高限价: 大写: 贰拾陆万元整, 小写: 260000.00 元; C 包最高限价: 大写: 贰拾陆万元整, 小写: 260000.00 元; 采购预算价为本项目的最高限价, 供应商报价超过最高限价的按无效标处理。每个供应商对所投标包分别进行报价。
11.3	类似业绩	同类或类似安全抽检项目
11.4	质疑	①供应商认为自己的权益受到损害的, 可以在知道或者应该知道其权益受到损害之日起七个工作日内, 向采购代理机构提出质疑。 ②质疑函的内容、格式: 应符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定和财政部门制定的《政府采购质疑函范本》格式。 ③供应商应在法定质疑期内一次性针对同一采购程序环节提出质疑, 否则针对再次提出质疑将不予接收。(采购程序环节分为: 采购公告、采购文件、采购过程、成交结果)。 ④接收质疑函的方式: 接收加盖单位公章、法定的代表人签字 (或加盖个人印章) 的书面质疑函。 ⑤质疑函接收信息联系单位: 河南大河招标有限公司; 联系人员: 张子明; 联系电话: 0371-86103586;

		通讯地址：郑州市郑东新区商鼎路与普惠路交叉口台商大厦 2005 室
11.5	付款方式	食品抽检工作中产生的采样费及其他一切费用，均由乙方支付。乙方在完成本标包的所有抽检任务后向甲方提交法定的结算票据，并按财务结算程序进行结算。
11.6	代理费取费标准	本项目招标代理费按照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002号）中规定的收费标准，由成交人向采购代理机构支付代理服务费，不足壹万的按壹万元计取。
11.7	<p style="text-align: center;">郑州市政府采购合同融资政策告知函</p> <p>各供应商：欢迎贵公司参与郑州市政府采购活动！政府采购合同融资是郑州市财政局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）和《郑州市财政局关于加强和推进政府采购合同融资工作的通知》（郑财购（2018）4号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在郑州市政府采购网“郑州市政府采购合同融资入口”查询联系。</p>	
11.8	<p>本办法所称中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当同时符合以下条件：</p> <p>（1）根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号）符合中小企业划分标准；</p> <p>（2）提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。</p> <p>本办法所称中小企业划分标准，是指国务院有关部门根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标制定的中小企业划型标准。</p> <p>1、小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。</p> <p>2、关于监狱企业：视同小微企业。</p> <p>3、关于残疾人福利性单位：视同小微企业。</p> <p>4、本项目所属行业为其他未列明行业。</p>	

1. 总则

1.1 项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备磋商条件，现对本项目进行竞争性磋商。

1.1.2 本项目采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 本项目采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 本项目名称：见供应商须知前附表。

1.2 采购范围、地点、质量要求及服务期限

1.2.1 本次采购范围：见供应商须知前附表。

1.2.2 本项目地点：见供应商须知前附表。

1.2.3 本项目的质量要求：见供应商须知前附表。

1.2.4 本项目的服务期限：见供应商须知前附表。

1.3 资金来源、出资比例及落实情况

1.3.1 本项目的资金来源：见供应商须知前附表。

1.3.2 本项目的出资比例：见供应商须知前附表。

1.3.3 本项目的资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资质条件和能力

1.4.1 供应商资质条件及能力要求：见供应商须知前附表。

1.4.2 供应商不得存在下列情形之一：

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

1.4.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

1.5 联合体

是否接受联合体供应商：见供应商须知前附表。

1.6 费用承担

供应商准备和参加磋商活动发生的费用自理，不论磋商的结果如何，采购人和采购代理

机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

参与磋商活动的各方应对磋商文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.7 语言文字

除专用术语外，与磋商有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释，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。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 现场考察及答疑会

1.9.1 现场考察及答疑会：见供应商须知前附表。

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

1.10 分包

是否允许分包：见供应商须知前附表。

1.11 偏差

是否允许偏差：见供应商须知前附表。

2. 磋商文件

2.1 磋商文件的组成

本磋商文件包括：

- (1) 磋商公告；
- (2) 供应商须知；
- (3) 评审办法；
- (4) 合同条款及格式；
- (5) 项目采购需求；
- (6) 磋商响应文件格式；

根据本章第 1.9 款、第 2.2 款和第 2.3 款对磋商文件所作的澄清、修改，构成磋商文件的组成部分。

2.2 磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应在供应商须知前附表规定的时间和形式将提出的问题

送达采购人或采购代理机构，要求采购人或采购代理机构对磋商文件予以澄清，否则由此引起的任何后果均由供应商自己承担，采购人与采购代理机构均不承担任何责任。

2.2.2 磋商文件的澄清以供应商须知前附表规定的形式发给所有已下载磋商文件的供应商，但不指明澄清问题的来源。澄清发出的时间距本章第 4.2.1 项规定的响应文件截止时间不足 5 日的，并且澄清内容可能影响响应文件编制的，将相应延长响应文件递交截止时间。

2.2.3 供应商在收到澄清后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人或采购代理机构，确认已收到该澄清。

2.2.4 除非采购人认为确有必要答复，否则，采购人有权拒绝回复供应商在本章第 2.2.1 项规定的时间后的任何澄清要求。

2.3 磋商文件的修改

2.3.1 在提交响应文件截止时间 5 日前，采购人或采购代理机构可以以供应商须知前附表规定的形式修改磋商文件，并通知所有已下载磋商文件的供应商。如果修改磋商文件的时间距提交响应文件截止时间不足 5 日，并且修改内容影响响应文件编制的，将相应延长提交响应文件截止时间。

2.3.2 供应商收到修改内容后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人或采购代理机构，确认已收到该修改。

3. 响应文件

3.1 响应文件的组成

供应商应按照第六章“磋商响应文件格式”完整地编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。

3.2 磋商报价

供应商根据市场行情结合本单位实际情况及本项目特殊性自行报价，一旦成交，不因项目实施难度而调整价格。

(1) 供应商的磋商报价包含本项目在服务期内发生的一切费用；

(2) 供应商不得以任何理由对最后磋商报价予以修改，最后磋商报价在磋商有效期内是固定的，不因任何原因而改变。任何包含价格调整要求和条件的磋商，将被视为非实质性响应而予以拒绝；

(3) 供应商的磋商报价如有缺项，视为已经包含在磋商报价内；

(4) 提交响应性文件上的报价为磋商时的参考价格，磋商小组以供应商最后的报价确定成交供应商的成交价格；最终结算价=最后磋商报价；

(5) 供应商应考虑价格变化风险。

3.3 磋商有效期

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

3.3.2 出现特殊情况需要延长磋商有效期的，采购人或采购代理机构以书面形式通知所有供应商延长磋商有效期。供应商同意延长的，应相应延长其磋商保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应商拒绝延长的，其响应文件失效，但供应商有权收回其磋商保证金。

3.4 磋商保证金

3.4.1 详见供应商须知前附表。

3.5 资格审查资料

供应商应按照磋商文件要求，提供相应的资格审查资料。

3.6 备选方案

除供应商须知前附表另有规定外，供应商不得递交备选磋商方案。

3.7 响应文件的编制

3.7.1 响应文件应按第六章“磋商响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，响应文件在满足磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.2 响应文件应当对磋商文件有关的服务期限、磋商有效期、质量要求等实质性内容作出响应。

3.7.3 响应文件签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

3.7.4 供应商制作加密电子响应文件(*.ZZTF 格式)时，应在郑州公共资源电子招投标交易平台下载相应电子标书制作工具。

4. 响应文件的递交

4.1 响应文件的密封和标记（如有）

4.1.1 响应文件的封套上应写明的内容见供应商须知前附表。

4.2 响应文件的递交

4.2.1 供应商应在供应商须知前附表规定的磋商截止时间前上传响应文件。

4.2.2 供应商上传响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.2.3 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所上传的响应文件不予退还。

4.2.4 逾期上传的响应文件，采购人不予受理。

4.3 响应文件的修改与撤回

在本章第 4.2.1 项规定的响应文件上传截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的响应文件。

5. 磋商会议

5.1 磋商时间和地点

采购人在本章第 4.2.1 项规定的响应文件提交截止时间和供应商须知前附表规定的地点进行磋商。

6. 评审

6.1 磋商小组

6.1.1 磋商小组的组建：见供应商须知前附表。

6.1.2 磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 采购人或供应商的主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 与供应商有经济利益关系，可能影响公正评审的；
- (4) 曾因在采购活动中有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

6.2 磋商原则

磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则进行评审。

6.3 评审程序

6.3.1 磋商小组对磋商文件进行熟悉确认。

6.3.2 磋商小组推选组长，讨论、通过磋商工作流程和磋商要点。

6.3.3 磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对响应文件进行初步评审，以确定磋商供应商是否具备参与磋商的资格，初步评审标准详见磋商文件第三章内容。

6.3.4 磋商小组对通过初步评审的响应文件进行评估，确定与各供应商磋商的具体内容。

6.3.5 围绕磋商要点，磋商小组成员通过电子交易系统，根据磋商文件规定的评审标准和方法进行独立评审。根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124号）规定，“采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续进行。”

6.3.6 磋商过程中，磋商小组可以根据磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。对磋商文件作出的实质性变动是磋商

商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件并由其法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。供应商应根据磋商小组的要求，以书面形式或电子形式在规定时间内做出响应。

6.3.7 磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，最后报价是供应商响应文件的有效组成部分，若磋商小组没有实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同条款，则供应商的最后报价不得高于首次报价。

6.3.8 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分，综合评分标准详见磋商文件第三章内容。

6.3.9 磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候选供应商，并编写评审报告。

6.4 成交供应商

6.4.1 采购代理机构将在评审结束后2个工作日内将评审报告送采购人确认。

6.4.2 采购人应当在收到评审报告后2个工作日内，从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

6.4.3 采购人或者采购代理机构应当在成交供应商确定后2个工作日内，在指定的采购信息发布媒体上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，并将磋商文件随成交结果同时公告。

7. 合同授予

7.1 定标方式

除供应商须知前附表规定磋商小组直接确定成交供应商外，采购人依据磋商小组推荐的成交候选人确定成交供应商，磋商小组推荐成交候选人的人数见供应商须知前附表。采购人将依序确定排名第一的供应商为成交人，若第一成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照磋商文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，采购人可以按照磋商小组提出的成交候选人名单排序依次确定其他成交候选人为成交供应商，也可以重新磋商。

7.2 成交结果公告

采购人或采购代理机构在供应商须知前附表规定的媒介发布成交结果公告。

7.3 履约担保

7.3.1 在签订合同前，成交供应商应按供应商须知前附表规定的担保形式向采购人提交履约担保。

7.3.2 成交供应商不能按本章第 7.3.1 项要求提交履约担保的，视为放弃中标，其磋商保证金不予退还，给采购人造成的损失超过磋商保证金数额的，成交供应商还应当对超过部分予以赔偿。

7.4 签订合同

7.4.1 采购人和成交供应商应当自成交通知书发出之日起 2 个工作日内，根据磋商文件和成交供应商的响应文件订立书面合同。成交供应商无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格；给采购人造成的损失超过磋商保证金数额的，成交供应商还应当对超过部分予以赔偿。

7.4.2 发出成交通知书后，采购人无正当理由拒签合同的，采购人向成交供应商退还磋商保证金；给成交供应商造成损失的，还应当赔偿损失。

8. 重新磋商

8.1 重新磋商

有下列情形之一的，采购人将重新磋商：

- (1) 提交响应文件截止时间止，供应商少于 3 个的；
- (2) 经磋商小组评审后否决所有响应文件的。

9. 纪律和监督

9.1 对采购人的纪律要求

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

9.2 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通或者与采购人串通，不得向采购人或者磋商小组行贿谋取成交，不得以他人名义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、影响评审工作。

9.3 对磋商小组成员的纪律要求

磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在磋商活动中，磋商小组成员不得

擅离职守，影响评审程序正常进行，不得使用第三章“评审办法”没有规定的评审因素和标准进行评审。

9.4 对与评审活动有关的工作人员的纪律要求

与评审活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在评审活动中，与评审活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评审程序正常进行。

9.5 质疑投诉

9.5.1 供应商认为本次采购活动竞争性磋商文件、采购过程、中标或者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7个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构一次性提出针对同一采购程序环节提出质疑。

提出质疑的供应商（以下简称质疑供应商）应当是参与本项目采购活动的供应商，且根据《中华人民共和国财政部令第94号—政府采购质疑和投诉办法》提出质疑。

潜在供应商已依法获取其可质疑的竞争性磋商文件的，可以对该文件提出质疑。对竞争性磋商文件提出质疑的，应当在获取竞争性磋商文件或者竞争性磋商文件公告期限届满之日起7个工作日内提出。

采购人、采购代理机构应当在收到质疑函后7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。

9.5.2 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15个工作日内实名向（项目所属）同级政府采购监督管理部门投诉。

9.5.3 质疑和投诉应有具体的质疑（投诉）事项和必要的证明材料或事实根据，供应商对其质疑和投诉内容的真实性及其来源的合法性承担法律责任。

10. 是否采用电子招投标

是。

11. 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。

第三章 评审办法（综合评分法）

评审办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	资格评审标准	资格承诺声明函	符合竞争性磋商文件中资格承诺声明函的要求
		资质认定要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
		信誉要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
		其他要求	符合第二章“供应商须知”第1.4.1项规定
2.1.2	符合性评审标准	供应商名称	与营业执照或其他证照一致
		响应文件签字盖章	符合本竞争性磋商文件要求及第六章磋商响应文件格式要求
		响应文件格式	符合第六章“磋商响应文件格式”要求
2.1.3	实质性响应评审标准	磋商内容	符合第二章“供应商须知”第1.2.1项规定
		磋商报价	磋商报价未超过最高限价
		质量要求	符合第二章“供应商须知”第1.2.3项规定
		服务期限	符合第二章“供应商须知”第1.2.4项规定
		磋商有效期	符合第二章“供应商须知”第3.3.1项规定
		其他	没有出现本章3.1.2规定的情形
评分项		评审内容	评分准则
2.2.1		分值构成 (100分)	磋商报价： <u>20</u> 分 技术部分： <u>25</u> 分

		商务部分：55分
2.2.2	磋商基准价	满足磋商文件要求且最终报价最低的供应商的价格为磋商基准价。
2.2.3 (1)	磋商报价评分标准 (20分)	<p>1. 报价分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最终报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其报价分为满分20分。其他供应商的报价分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分 = (磋商基准价 / 最后磋商报价) × 20</p> <p>2. 磋商报价得分保留两位小数。</p> <p>3. 本项目专门面向中小企业采购，不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p>
2.2.3 (2)	商务部分评分标准 (55分)	<p>设备配备情况 (12分)</p> <p>供应商具备相关的检测设备：HPLC(液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、AAS(原子吸收光谱仪)、离子色谱仪、紫外分光光度仪、微波消解仪、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、LC-MS(液相色谱/质谱联用仪)、ICP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)。以上设备全部具备得12分，每缺少1种设备扣2分，扣完为止。</p> <p>注：响应文件中附以上检测设备的设备名称、实物照片、品牌型号、功能、购进票据或发票、仪器检定证书材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。</p>
		<p>抽样车辆配备情况 (9分)</p> <p>1、供应商具有与承担任务相适应的专职抽检车辆，抽样车辆6台以上，得6分；抽样车辆5台，得4分；抽样车辆4台，得1分；抽样车辆少于3台，不得分。</p> <p>注：响应文件中附样车辆的行车证扫描件及购车发票或租车合同的扫描件，发票抬头应为供应商，否则不得分。</p> <p>2. 供应商具备满足速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱四台及以上得3分，车载冰箱三台及以上得2分，二台及以下不得分；</p> <p>注：响应文件中附冷藏储存设备的购进票据扫描件（发票抬头应为供应商）、实物照片的扫描件，否则不得分。</p>
		<p>供应商抽样和</p> <p>1、供应商具备与承担任务相适应的抽样设备，包括安卓系</p>

		<p>检验监测能力 (7分)</p>	<p>统、平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备和移动便携式打印机 3 套以上，得 4 分；2 套得 3 分；1 套得 1 分；不提供不得分。</p> <p>注：提供抽样设备购买的原始发票扫描件，发票抬头应为供应商，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。</p> <p>2、供应商具备与承担任务相适应的抽检过程温控记录设施（能够记录抽样过程、运输全过程、移交过程的温度），3 套以上，得 3 分；2 套得 2 分；1 套得 1 分；不提供不得分。</p> <p>注：提供抽样设备购买的原始发票，发票抬头应为供应商，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。</p>
		<p>业绩 (4分)</p>	<p>供应商能够提供 2020 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）承担过同类或类似食品或食用农产品安全抽检服务业绩的，每有一份业绩得 1 分，最多得 4 分。</p> <p>注：响应文件中附业绩中标通知书及合同扫描件，否则不得分，同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算。</p>
		<p>实验室场地 (8分)</p>	<p>1、供应商有满足检测工作需要的、独立的、固定的食品检测场地。实验室面积大于 2000 平方米的得 1 分，超过面积每 200 平方米加 1 分，最高加 4 分；本项最高得 5 分。</p> <p>注：响应文件中附公司详细地址、场地所有权证明或租赁合同，否则不得分。</p> <p>2、供应商具有足够的样品存储，冷库体积在 200m³（含本数）以上得 3 分，100（含本数）-200m³（不含本数）得 1 分，100m³（不含本数）以下不得分；</p> <p>注：响应文件中附施工合同或租赁合同扫描件，否则不得分。</p>
		<p>人员情况 (8分)</p>	<p>供应商拟投入专业检测队伍人员具备与检验工作相匹配的技术职称：每提供一名相关专业高级职称，得 2 分；队伍中每提供一名相关专业中级职称，得 1 分，累计最高得 8 分。（响应文件中附人员身份证、职称证书原件的扫描件，否则不得分。）</p>

		<p>服务承诺 (7分)</p>	<p>1、供应商承诺为采购人提供抽检技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等全方位服务的得3分，未承诺或承诺缺项的不得分。</p> <p>2、供应商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、常态化的得2分，未承诺或承诺缺项的不得分。</p> <p>3、供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制的得2分，未承诺的不得分。</p>
2.2.3 (3)	<p>技术部分 评分标准 (25分)</p>	<p>质量控制 方案及措施 (3分)</p>	<p>提供完善的抽样检验质量控制方案及措施：</p> <p>(1) 抽样检验质量控制体系完善，并制定详细可行的质量控制措施的，重点突出、切实可行，得3分；</p> <p>(2) 抽样检验基本建立质量控制体系，提供了质量控制措施的，基本能满足服务要求的，得2分；</p> <p>(3) 抽样检验质量控制体系不完善，质量控制措施不全的，得1分；</p> <p>(4) 未提供的不得分。</p>
		<p>技术服务工作 方法和管理制度 的方案 (6分)</p>	<p>供应商提供合理的技术服务工作方法和管理制度方案，至少应明确①成立专门项目组；②抽样实施管理细则；③检验实施细则；④结果专报机制；⑤客户回访；⑥档案管理机制；⑦应急处置机制等。</p> <p>1、工作方法和管理制度方案齐全，内容明确，得6分；</p> <p>2、工作方法和管理制度方案齐全，但内容不明确，管理制度未与项目相适宜的得4分；</p> <p>3、工作方法和管理制度方案需明确事项不齐全，各项管理规章制度不健全，得1分；</p> <p>4、未提供不得分。</p>
		<p>样品运送及样 品交接要求 (5分)</p>	<p>供应商样品运送及样品交接要求：供应商应提供机构位置，样品运送及样品交接方案，样品运送方案中须包含采用的交通工具、路程、时间。供应商具备确保样品在运输、交接、</p>

			<p>储存过程中不会受到污染的措施和技术力量，且供应商在相关区域抽取样品后，能够在 1 小时以内送达供应商实验室，得 5 分；2 小时送达实验室得 3 分；3 小时送达实验室得 1 分。</p>
		<p>服务工作流程 (6 分)</p>	<p>1、供应商服务工作流程设置合理、分工明确且具体，每个工作流程有细致说明及相关责任人员的得 6 分；</p> <p>2、供应商服务工作流程设置合理、分工明确不具体，每个工作流程有说明及相关责任人员的得 4 分；</p> <p>3、供应商有服务工作流程设置，分工仅有基本描述，不明确。有工作流程但未涉及相关责任人员的得 2 分；</p> <p>4、未提供不得分。</p>
		<p>安全突发事件 (5 分)</p>	<p>1、供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员 1 小时内到达事件发生地，采集样品 1.5 小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及详细方案，应急预案措施及详细方案内容详尽全面，方案思路清晰、重点突出的得 5 分；</p> <p>2、供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员 1.5 小时内到达事件发生地，采集样品 2 小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及方案，预案措施及详细方案内容全面的得 3 分；</p> <p>3、供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员 2 小时内到达事件发生地，采集样品 2.5 小时内送达食品检测实验室。有应急预案措施及方案，但应急预案措施及方案内容不全，得 1 分；</p> <p>4、未提供不得分。</p>
<p>注：1. 磋商小组依据编制的内容是否完整，各项的优劣程度赋分。</p> <p>2. 以上各得分项若有缺项，该项为 0 分。</p>			
3.2.3	<p>供应商的最终得分： 磋商小组对各供应商的得分进行汇总，计算过程中评委个人分值按四舍五入保留两位数，</p>		

	最终结果按四舍五入保留两位小数。以各评委打分的算术平均值作为该供应商的最终得分。
3.4.1	成交候选人推荐原则： 供应商可同时报多个标包，但只能中其中一个标包。若同一供应商在多个标包排名均为第一时，则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。

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

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

磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。

磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。根据《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124号）规定，“采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续。”

经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提

交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

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

1. 磋商方法

1.1 本次评审采用综合评分法

磋商小组对满足磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章第2.2款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐成交候选人，或根据采购人授权直接确定成交人，但磋商报价低于其成本的除外。综合评分相等时，以最后磋商报价低的优先；磋商报价也相等的，以技术标得分高的优先；技术标得分也相等的，由采购人自行确定。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格评审标准：见评标办法前附表

2.1.2 符合性评审标准：见评标办法前附表

2.1.3 实质性响应评审标准：见评标办法前附表

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

(1) 磋商报价：见磋商办法前附表；

(2) 商务部分：见评标办法前附表；

(3) 技术部分：见评标办法前附表。

2.2.2 磋商基准价计算

磋商基准价计算方法：见磋商办法前附表。

2.2.3 评分标准

(1) 磋商报价评分标准：见评标办法前附表；

(2) 商务部分评分标准：见评标办法前附表；

(3) 技术部分评分标准：见评标办法前附表。

2.3 关于小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位产品价格扣除（本项目专门面向中小企业采购，不适用）

根据财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）文件和《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2023〕19号）文件规定：

2.3.1 对小型和微型企业产品的价格给予10%-20%的扣除，用扣除后的价格参与评审，本项目对小型和微型企业产品的价格给予20%的扣除；

2.3.2 本办法所称中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当同时符合以下条件：

(1) 符合中小企业划分标准；

(2) 提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。

本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本办法所称中小企业划分标准，是指国务院有关部门根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标制定的中小企业划型标准。

2.3.3 小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

2.3.4 关于监狱企业：视同小微企业。

2.3.5 关于残疾人福利性单位：视同小微企业。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

3. 磋商程序

3.1 初步评审

3.1.1 磋商小组依据本章第2.1款规定的标准对响应文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，响应无效。

3.1.2 供应商有以下情形之一的，其响应无效：

- (1) 第二章“供应商须知”第1.4.2项规定的任何一种情形的；
- (2) 串通磋商或弄虚作假或有其他违法行为的；
- (3) 不按磋商小组要求澄清、说明或补正的；
- (4) 不符合项目质量要求的；
- (5) 磋商报价超出本项目最高限价的；
- (6) 不符合磋商文件中规定的其他实质性要求的。

3.1.3 磋商报价有算术错误的，磋商小组按以下原则对磋商报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，其响应作废标处理。

- (1) 响应文件中磋商报价表内容与响应文件中相应内容不一致的，以磋商报价表为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以磋商报价表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

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

3.2 详细评审

3.2.1 磋商小组按本章第2.2条规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

3.2.2评分分值计算过程中分值按四舍五入保留两位小数，结果按四舍五入保留两位小数。

3.2.3以磋商小组的算术平均值为各供应商最终得分。

3.2.4磋商小组发现供应商的报价明显低于其他磋商报价，使得其磋商报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商做出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由磋商小组认定该供应商以低于成本报价竞标，其磋商作废标处理。

4. 响应文件的澄清和补正

4.1在磋商过程中，磋商小组可以书面形式要求供应商对所提交响应文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

4.2澄清、说明和补正不得改变响应文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

4.3磋商小组对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足磋商小组的要求。

5. 磋商结果

5.1除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定成交人外，磋商小组按照“磋商办法前附表”3.4.1的规定推荐成交候选人。

5.2磋商小组完成磋商后，应当向采购人提交书面磋商报告。

第四章 合同条款及格式

（内容仅供参考，以最终双方签订的合同为准。）

郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目 服务合同

甲方：郑州经济技术开发区市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：_____（以下简称乙方）

经过竞争性磋商采购，甲方将乙方作为郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目的定点委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购非招标采购方式管理办法》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议

一、基本情况

1. 项目名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局 2024 年度食品安全抽检项目
2. 项目编号：_____
3. 食品抽检种类、项目和批次：以每个抽检周期实际安排为准
3. 抽检经费：按照完成的批次和协议价格核算
4. 服务期限：自签订合同之日起至 2024 年食品安全抽检服务全部完成后
5. 质量要求：符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求。

二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担 2024 年郑州经济技术开发区食品安全抽检工作。

2. 按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。食品的检测周期不得超过20个工作日，应急抽检（快检）周期不得超过10个工作日。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。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。

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，并不得泄露抽检数据。

6. 抽检工作结束后报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存一个月，有特殊需求的，按甲方要求执行。最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期。

三、甲方的权利和义务

1. 指定一名抽检工作联系人，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，代表甲方处理食品抽检工作中的有关事宜。

2. 向乙方提供食品抽检计划和服务内容等书面材料和要求。检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理由甲方提前 3 日通知乙方。

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

6. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

9. 乙方如不及时报送抽检结果，甲方有权终止与乙方的检测服务委托协议。

四、乙方的权利和义务

1. 指派专人负责项目联络工作，确保通讯畅通，每日 24 小时开机，及时响应，如有变化应及时告知甲方。

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限上报。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

4. 根据甲方要求开展食品抽检工作，每个周期抽检工作结束后可向甲方出具书面确认材料。

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。
8. 有义务保守检测工作的相关秘密。
9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。
10. 有权向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。
11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

五、履约验收

甲方按照合同规定的技术、服务等要求组织对乙方履约验收,并出具验收书。验收书应当包括每一项技术、服务等要求的履约情况。验收中发现乙方未按合同约定的时间、地点或方式履约,提供的货物或工程的数量、质量、性能、功能达不到合同约定的,或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定的,验收人员应在验收报告中注明违约情形和事项,并及时通知财政部门,财政部门将依法处理。属假冒伪劣产品的,同时向工商管理、质量监督等行政执法部门举报。采购人应依照合同规定,及时追究供应商民事责任。

六、有关费用

食品抽检工作中产生的采样费及其他一切费用,均由乙方支付。乙方在完成本标包的所
有抽检任务后向甲方提交法定的结算票据,甲方按照双方协议价格进行结算。

七、违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定,否则,将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用,逾期未支付相关检测费用,甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检工作,未按协议规定开展抽检工作的,乙方承担违约责任。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式___份,甲乙双方各执___份。

甲方: (盖章)

乙方: (盖章)

负责人签字:

负责人签字:

联系人:

联系人:

联系电话:

联系电话:

年 月 日

年 月 日

第五章 项目采购需求

本项目应按如下要求进行：

1. 供应商按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担2024年郑州经开区食品药品监督管理局食品安全抽检工作。
2. 各供应商应严格按照采购人提供的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。
3. 各供应商应严格按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经采购人同意，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。
4. 各供应商应严格遵守抽检工作纪律，根据采购人认可的抽检计划采集样品，在组织抽样检测过程中，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据。
5. 食品抽检发现的不合格食品信息，供应商应在第一时间报告采购人，并不得泄露抽检数据。
6. 本标包抽检工作结束后报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。
7. 各供应商应统一数据利用，正确登录使用“国家食品安全抽样检验信息系统”，确保上报抽检信息准确完整、及时规范。
8. 各供应商应规范抽检流程，在每次抽检前向我局报送实施方案，在方案中要全面落实“双随机”要求，随机确定抽样人员、随机确定抽检对象；
9. 各供应商要组织培训抽检人员，使其熟练运用食品安全抽检信息系统平台，掌握技术标准及相关要求，确保检验过程科学规范。同时加强对信息系统账号密码的管理，防止出现数据丢失、数据泄露、篡改数据现象。
10. 根据抽检工作具体要求的变动和进展情况，必要时可对抽检计划进行适当调整和补充。本标包抽检检测计划后附。

附件：A 包抽检计划表

A 包食用农产品 400 批次

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)	检验项目	批次
1	食用	畜禽肉及 副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15
				牛肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、挥发性盐基氮、氯霉素、恩诺沙星、水分、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	10
		畜禽肉及 副产品	畜肉	羊肉	克伦特罗、磺胺类（总量）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、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、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	15
				其他畜肉	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	7
		禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、	6	

				沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			鸭肉	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)	2
			其他禽肉	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、氟苯尼考、多西环素、土霉素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
	畜禽肉及副产品	畜副产品	猪肝	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
	畜禽肉及副产品		牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	2
			羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	2
			猪肾	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)	3
			牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	2
			羊肾	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	12

			其他畜副产品	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)	8
		禽副产品	鸡肝	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	3
			其他禽副产品	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	3
	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	5
		鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	4
		鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、腐霉利、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	6
			葱	噻虫嗪、毒死蜱、丙环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷	3
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	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	3
			菜薹	镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	3
		叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	5

			大白菜	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	5
	蔬菜	叶菜类蔬菜	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
芹菜			毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、阿维菌素、百菌清、氟虫腈、腈菌唑、克百威、噻虫啉	5	
油麦菜			阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、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、噻虫啉、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	5	
茄子			镉(以 Cd 计)、噻虫胺、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫啉	4	
		茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啶虫脒、倍硫磷、吡虫啉、铅(以 Pb 计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫啉、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
甜椒			噻虫胺、阿维菌素、倍硫磷、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫啉、水胺硫磷、氧乐果	3	
番茄			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、噻虫啉、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	3	

		瓜类蔬菜	黄瓜	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	4
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、倍硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素、苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
	菜豆		噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	12	
	食荚豌豆		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	4	
	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	3
			萝卜	铅(以Pb计)、敌敌畏、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	3
			胡萝卜	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	4
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、敌敌畏、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、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、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量	12

		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以 Cd 计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	12
				淡水虾	恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	6
				淡水蟹	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	12
			海水产品	海水鱼	恩诺沙星、挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	6
				海水虾	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	3
				海水蟹	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	15
			贝类	贝类	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	3

				量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
		其他水产品	其他水产品 (重点品种: 牛蛙)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	12
	水果类	仁果类水果	苹果	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	4
梨			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		枣	多菌灵、氟虫脒、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	4	
	水果类	水果	桃	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	2
油桃			多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2	
柑橘类水果		柑、橘	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	2	
		柚	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	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷	4	

			橙	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	4
		浆果和其他小型水果	葡萄	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯	4
			草莓	烯酰吗啉、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	4
			猕猴桃	氯吡脞、敌敌畏、多菌灵、氧乐果	4
			桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	5
			香蕉	腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、吡唑醚菌酯、苯醚甲环唑、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	6
		热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	4
			火龙果	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
			荔枝	吡唑醚菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	4
			杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、	4

				甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	
			橄榄	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	4
		瓜果类水果	西瓜	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	15
			甜瓜类	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	4
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	8
				其他禽蛋	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
	豆类	豆类	豆类	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇	4
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	4
				生干籽类 (重点品种:花生)	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)、噻虫嗪

附件：B 包抽检计划表

B 包 400 批次流通、餐饮环节

预包装食品（159 批次）						
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)	检验项目	批次
1	粮食加 工品	大米	大米	大米	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	4
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	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 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	4
2	食用 油、油 脂及其 制品	食用植 物油	食用植物油	花生油	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
				芝麻油	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	2
				橄榄油、油 橄榄果渣油	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）	2
				菜籽油	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	2

				大豆油	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）	2
				食用植物调和油	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	2
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘	2
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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、菌落总数、大肠菌群	4
		食醋	食醋	食醋	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、菌落总数	3
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	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）、氯霉素	2

		熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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）、糖精钠（以糖精计）、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	3
			熟肉干制品	熟肉干制品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	2
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	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）、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	4
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	2
				灭菌乳	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌	3

				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、酵母	2
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	2
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	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	3
				饮用纯净水	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				其他类饮用水	耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
		茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、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）、菌落总数	2	
		果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	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	6	

			蛋白饮料	蛋白饮料	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群	5
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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）、菌落总数、霉菌、酵母	5
7	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	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）、商业无菌	3
8	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	4
			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	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	3
9	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯	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	2

				类、话化类、果糕类	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）、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	
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、山梨酸及其钾盐（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、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
10	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	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、大肠菌群、霉菌	3
				其他炒货食品及坚果制品	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌	2
11	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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	3

12	饼干	饼干	饼干	饼干	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	4
13	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	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、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、呋虫胺	2
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			代用茶	代用茶	铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌	2
14	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	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、商业无菌	2
15	食糖	食糖	食糖	白砂糖	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	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1

				红糖	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
16	糕点	糕点	糕点	糕点	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、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	12
17	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	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	4
18	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2

19	水产制品	水产制品	鱼糜制品	预制鱼糜制品	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	2
20	豆制品	豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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）、铝的残留量（干样品，以Al计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
21	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	2
			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
22	酒类	发酵酒	葡萄酒	葡萄酒	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	2
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）	2
23	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	果糖和葡萄糖、蔗糖、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、甲硝唑、地美硝唑、	2

					氯霉素、洛硝达唑、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	
24	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	功效/标志性成分、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、硬胶囊壳中的铬、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N，N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞、甲苯磺丁脲、格列苯脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	4
25	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、锡（以 Sn 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	2

				饼干或其他 婴幼儿谷物 辅助食品		
			婴幼儿罐装 辅助食品	泥（糊）状 罐装食品、 颗粒状罐装 食品、汁类 罐装食品	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以 Pb 计）、无机砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、 锡（以 Sn 计）、硝酸盐（以 NaNO3 计）、亚硝酸盐（以 NaNO2 计）、商业无菌、 霉菌	2
26	可及 焙烤 咖啡产 品	可及 焙烤 咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	2
合计						159
学校幼儿园食堂（206 批次）						
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)	检验项目	批次
1	粮食加 工品	大米	大米	大米	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	2

		小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	2
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	2
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	2
			谷物碾磨加工品	玉米粉（片、渣）	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2
			其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	2
			谷物粉类制品	生湿面制品	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
			谷物粉类制品	其他谷物粉类制成品	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	芝麻油	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	2
				大豆油	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）	7

				食用植物调和油	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	4
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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	3
		食醋	食醋	食醋	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	3
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	2
		调味料酒	调味料酒	料酒	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	2

	香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、 辣椒粉、花 椒粉	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	2
			其他香辛料 调味品	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	2
	调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精 调味料	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	2
			其他固体调 味料	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	2
		半固体复合 调味料	辣椒酱	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	2
			火锅底料、 麻辣烫底料	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	2

				其他半固体调味料	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	2		
				液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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	4	
					其他液体调味料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	2	
				味精	味精	味精	谷氨酸钠	3
				食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	3
4	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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	3		

			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)	2
			食用菌制品	干制食用菌	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)	2
5	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	2
			淀粉制品	粉丝粉条	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)	3
6	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	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	2
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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	3
				腐竹、油皮及其再制品	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	3

7	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)	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)	3
				包子(自制)	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)	3
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品, 以A1计)	3
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	3
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	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)	3
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	40
		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	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	4
8	食用农产品	畜禽肉及副产	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、	2

		品			替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			牛肉		五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、挥发性盐基氮、氯霉素、恩诺沙星、水分、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
			羊肉		克伦特罗、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、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、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
		禽肉	鸡肉		五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	3
			鸭肉		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)	2
	蔬菜	豆芽	豆芽		4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	2
		鳞茎类蔬菜	韭菜		毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、腐霉利、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	2

			鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	结球甘蓝	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	2
			菜薹	菜薹	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	2
		茄果类蔬菜	茄子	茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪	2
			辣椒	辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啶虫脒、倍硫磷、吡虫啉、铅(以 Pb 计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			番茄	番茄	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
		瓜类蔬菜	黄瓜	黄瓜	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
		根茎类和薯芋类蔬菜	姜	姜	噻虫胺、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、敌敌畏、镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量	2
			萝卜	萝卜	铅(以 Pb 计)、敌敌畏、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	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺 锰盐、涕灭威	2
		叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、阿维菌素、百菌清、氟虫腈、腈菌唑、克百威、噻虫 嗪	2
			大白菜	吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果	2
			普通白菜 (小白菜、 小油菜、青 菜)	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	2
			油麦菜	阿维菌素、氟虫腈、啉虫脒、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、 氧乐果	2
			菠菜	毒死蜱、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯、氧乐果	2
		豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、倍硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨 基阿维菌素、苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰 菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲 胺磷	3
			菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺	2

					磷	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以 Cd 计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	2
				淡水虾	恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	2
			贝类	贝类	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)	2
			鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啶、多西环素、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利
合计						206
机关企事业单位医院食堂 (35 批次)						
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)	检验项目	批次

1	粮食加工品	大米	大米	大米	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	1
		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	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
2	食用油、油脂及其制品		食用植物油	大豆油	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）	1
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	火锅底料、麻辣烫底料	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	1
4	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	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
5	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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	1

	品	品			菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
6	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	1
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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	1
				腐竹、油皮及其再制品	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
7	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)	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)	1
				包子(自制)	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)	1
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品, 以 A1 计)	1
		调味料	调味料(自	火锅麻辣烫	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	1

		(自制)	制)	底料(自制)		
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以Al计)	1
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	4
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	1
8	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、挥发性盐基氮、氯霉素、恩诺沙星、水分、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
				羊肉	克伦特罗、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、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、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
			禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃	1

				西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			鸭肉	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
	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	1
		鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、腐霉利、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	1
		茄果类蔬菜	茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪	1
			辣椒	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、啶虫脒、倍硫磷、吡虫啉、铅(以Pb计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			番茄	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	1
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、敌敌畏、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、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	1	

					酯、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量	
		叶菜类蔬菜	芹菜		毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、阿维菌素、百菌清、氟虫腈、腈菌唑、克百威、噻虫嗪	1
			普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)		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	1
		豆类蔬菜	豇豆		灭蝇胺、倍硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素、苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
	水产品	淡水产品	淡水鱼		恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	1
	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋		甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	1
合计						35

附件：C 包抽检计划表

C 包 400 批次流通、餐饮（校园经营 14 批次；社会餐饮 89 批次；集体中央 22 批次；养老食堂 12 批次；校园餐饮 14 批次；生产 42 批次；小作坊 5 批次；跟踪 2 批次；应急 200 批次）

社会餐饮大中小 89 批次							
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)	检验项目	批次	
1	粮食加 工品	大米	大米	大米	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B1	1	
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	镉（以 Cd 计）、苯并 [a] 芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	2	
		挂面	挂面	挂面	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素 B1	1	
		其他粮 食加工 品	谷物加工品	谷物加工品		铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B1	1
			谷物碾磨加 工品	玉米粉（片、渣）		苯并 [a] 芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮	1
				其他谷物碾磨加工品		铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A	1

			谷物粉类制成品	生湿面制品	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）	1
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	菜籽油	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	1
				芝麻油	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	1
				大豆油	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）	2
				食用植物调和油	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	2
	食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘	2	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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、菌落总数、大肠菌群	1
		食醋	食醋	食醋	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	1

				大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、菌落总数	
	调味料 酒	调味料酒	料酒	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、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	辣椒、花椒、 辣椒粉、花 椒粉	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、 二氧化硫残留量、沙门氏菌	1
	调味料	固体复合调 味料	鸡粉、鸡精 调味料	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			铅（以Pb计）、苏丹红 I-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）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1	
辣椒酱			苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	1	
火锅底料、 麻辣烫底料			铅（以Pb计）、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	1	

		液体复合调味料	其他半固体调味料	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）	1	
			蚝油、虾油、鱼露	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	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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）、菌落总数、大肠菌群	1	
		味精	味精	味精	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1
		食盐	食用盐	普通食用盐	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			食用菌制品	干制食用菌	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞	1

					(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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 A1 计)、二氧化硫残留量	1
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	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、铝的残留量 (干样品, 以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				腐竹、油皮及其再制品	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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	馒头花卷 (自制)	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)	2
				包子 (自制)	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)	2
				油饼油条 (自制)	铝的残留量 (干样品, 以 A1 计)	2

		肉制品 (自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻 (自制)	铬(以Cr计)	1
				熏烧烤肉类 (自制)	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)	2
		复合调味料(自制)	半固态调味料(自制)	火锅调味料 (底料、蘸料)(自制)	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	2
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	6
				复用餐饮具 (集中清洗消毒服务单位消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	6
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	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	1
30	食用农产品	畜禽肉及副产	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、	1

		品			替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
				牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、挥发性盐基氮、氯霉素、恩诺沙星、水分、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
				羊肉	克伦特罗、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考、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、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
			禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	2
		鸭肉		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	
		蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	1
			鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、腐霉利、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	1

			鲜食用菌	鲜食用菌	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	1
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	结球甘蓝	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	1
			菜薹	菜薹	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	1
		茄果类蔬菜	茄子	茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫嗪	1
			辣椒	辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒、倍硫磷、吡虫啉、铅(以 Pb 计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			番茄	番茄	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	1
		瓜类蔬菜	黄瓜	黄瓜	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
		根茎类和薯芋类蔬菜	山药	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威	1
		叶菜类蔬菜	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1

			芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷、阿维菌素、百菌清、氟虫腈、腈菌唑、克百威、噻虫嗪	1	
			油麦菜	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	1	
			豆类蔬菜 豇豆	灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、倍硫磷、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫胺、甲拌磷、毒死蜱	1	
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以 Cd 计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	2
				淡水虾	恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	2
			贝类	贝类	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
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	3

合计						89
校园周边餐饮 14 批次						
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)	检验项目	批次
1	食用 油、油 脂及其 制品	食用植 物油	食用植物油	大豆油	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）	1
				食用植物调 和油	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	1
22	调味品	酱油	酱油	酱油	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、菌落总数、大肠菌群	1
		食醋	食醋	食醋	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	1

					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、菌落总数	
3	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉制品	粉丝粉条	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	1
4	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	包子（自制）	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）	1
				油饼油条（自制）	铝的残留量（干样品，以Al计）	1
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	1
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群	2
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	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	1

5	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啟、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以 Cd 计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啟、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	1
				淡水虾	恩诺沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	1
合计						14
养老食堂（12 批次）						
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)	检验项目	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	1

		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	生湿面制品	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
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	大豆油	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)	1
6	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2
				腐竹、油皮及其再制品	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)	1
7	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)	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)	2
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	3

				消毒)		
		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	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	1
合计						12
中央厨房集中配餐单位(22 批次)						
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)	检验项目	批次
1	粮食加 工品	大米	大米	大米	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B1、赭曲霉毒素 A	1
2	食用 油、油 脂及其	食用植 物油	食用植物油	芝麻油	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	
				花生油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留 量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	

	制品			玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）		
				菜籽油	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	1	
				大豆油	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）	1	
				食用植物调和油	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		
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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		
				固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	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	
				液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	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
4	餐饮食品	米面及其制品	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	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）	1	

		(自制)		包子(自制)	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)	1
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
		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	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	1
5	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
				牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、挥发性盐基氮、氯霉素、恩诺沙星、水分、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	1
			禽肉	鸡肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼	1

				卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			鸭肉	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)	
	蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	1
		鳞茎类蔬菜	韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、腐霉利、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	
		鲜食用菌	鲜食用菌	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
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	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	1
			辣椒	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫胺、啶虫脒、倍硫磷、吡虫啉、铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
			番茄	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	1
	根茎类和薯	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、敌敌畏、镉(以Cd计)、甲	1	

			芋类蔬菜		拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量	
			萝卜		铅(以Pb计)、敌敌畏、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	
			豆类蔬菜	豇豆	灭蝇胺、倍硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素、苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
				菜豆	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	1
		水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以Cd计)、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	1
				淡水虾	恩诺沙星、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	1
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、托曲珠利	1

合计						22
生产企业（42 批次）						
序号	辖区	企业名称	生产地址	样品名称	检验项目	批次
1	明湖 3	河南省天冰冷饮有限公司	郑州经济技术开发区航海东路 1370 号	冷冻饮品	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
2		郑州市赛味恩食品有限公司	郑州经济技术开发区经南三路以北、107 辅道以西 168 号院 5 号楼厂房	糕点	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	1
3		郑州谷禾列巴食品有限公司	郑州经济技术开发区经南三路 168 号院 2 号楼	糕点	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	1

					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	
4	潮河 6	中粮(郑州)粮油工业有限公司	郑州经济技术开发区航海东路 1746 号	小麦粉	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
5		郑州百事饮料有限公司	郑州经济技术开发区第十四大街以东、107 辅道东辅道(南三环)北	碳酸饮料(汽水)	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
6		郑州露露饮料有限公司	郑州经济技术开发区第十四大街 72 号	蛋白饮料	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	1
7		益海嘉里(郑州)食品	郑州经济技术开发区经北四路 155	小麦粉	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1

		工业有限公司	号			
8		河南省永田食品有限公司	河南自贸试验区郑州片区(经开)第十三大街19号5号厂房2层201-205号	冷冻饮品	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
9		河南坤鑫食品有限公司	十九大街经南七路竹林松大院内东厂房二楼东5号	速冻面米制品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、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	1
10	京航12	郑州双汇食品有限公司	郑州经济技术开发区航海东路1897号	腌腊肉制品	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	1
11		郑州海之润饮	郑州经济技术开发区京	饮用纯净水	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	1

		品有限公司	航办事处九 龙工业区九 龙大道六号 院		假单胞菌	
12		郑州调 皮食品 有限公 司	郑州经济技 术开发区航 海东路北、第 二十五大街 西联东 U 谷 3 6 号楼 1 层	再制蛋	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
13		河南省 君有福 食品有 限公司	郑州经济技 术开发区航 海东路北、第 二十五大街 联东 U 谷 36 号楼 4-2 号	酱卤肉制品	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
14		郑州真 甘食品 有限公	郑州经济技 术开发区航 海东路 1894	糕点	酸价(以脂肪计)、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、	1

		司	号联东 U 谷 工业园 11 号 楼五楼南户		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、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	
15		河南大 达喜事 食品有 限公司	郑州经济技 术开发区航 海东路第二 十五大街西 联东 U 谷第 一期东区 26 号楼 1-4 层 编号 26-1、 编号 26-2	糕点	酸价（以脂肪计）、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、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
16		郑州利 欣食品 有限公 司	郑州经济技 术开发区第 二十五大街 西联东 U 谷 3 0 号楼 30-1- 2, 30-2-1	复配食品添 加剂	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物	1
17		河南同 和堂实	郑州经济技 术开发区航	固体饮料	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	1

		业有限公司	海东路北、第二十五大街西联东U谷东区33号楼2层2号		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	
18		河南玖之香食品有限公司	郑州经济技术开发区第二十五大街联动U谷一期东区6号楼二层6-1-2	其他谷物粉类制成品(面筋皮)	黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
19		郑州花典食品有限公司	郑州经济技术开发区航海东路1894号联东U谷郑州经开国际企业港21号楼2层1号	糕点	酸价(以脂肪计)、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、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

20		郑州潼真食品有限公司	郑州经济技术开发区航海东路1894号联东U谷工业园区36号楼3层西户	饼干	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
21		郑州品川食品科技有限公司	郑州经济技术开发区航海东路1894号16号楼4层1	固体调味料:复合调味料粉、风味汤料	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	1
22	九龙14	郑州市晟星面业有限公司	郑州经济技术开发区国际物流园区内白石东街东侧、新安路北侧3号	其他方便食品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
23		河南双象粮油	郑州经济技术开发区九	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、赭曲霉毒素A	1

		食品有限公司	龙办事处(国际物流园区)肖庄村			
24		郑州市帅龙红枣食品有限公司	郑州经济技术开发区九龙工业园区	蜜饯	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
25		河南乔东家食品有限公司	郑州经济技术开发区新安路北侧,白石东街东侧(郑州国际物流园区内)厂房	食用植物调和油	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	1
26		郑州康平油脂有限公司	郑州经济技术开发区国际物流园区浚江东路与	大豆油	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)	1

			龙飞街交叉 口东北角 3 号楼			
27	郑州三 点水饮 品有限 公司	郑州经济技 术开发区九 龙镇兴隆路 南	饮用纯净水	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	1	
28	郑州方 中山食 品有限 公司	郑州经济技 术开发区国 际物流园环 区南路	其他方便食 品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
29	郑州势 诚农业 科技有 限公司	郑州经济技 术开发区国 际物流园环 南三环智通 南街 23 号 4 号库 2 楼	蔬菜干制品	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	
30	河南金 豆央厨 配餐服	郑州经济技 术开发区九 龙办事处望	速冻调理肉	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	

		务有限公司	湖路与凤河 东街交叉口 东南角			
31		河南东茂餐饮管理有限公司	郑州经济技术开发区祥瑞街100号1#厂房东1-2号	速冻调理肉制品	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
32		郑州中力食品科技有限公司	郑州经济技术开发区经南十二路与芦医庙大街交叉口向北50米路东院内C区1号	复配食品添加剂	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	1
33		郑州哈德森餐饮服务有限公	郑州经济技术开发区国际物流园区内、白石东街东侧、新安路	其他食品、热加工糕点	酸价(以脂肪计)、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、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	1

			北侧 5 号房		肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
34		河南泰榴芒食品有限公司	郑州经济技术开发区九龙办事处前程大道与梅香路交叉口向东 100 米路南	糕点	酸价（以脂肪计）、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、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
35		河南鑫盛辉食品有限公司	郑州经济技术开发区南三环与宇龙街东北角 003 号	热加工熟肉制品	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
36	前程 2	河南海恒鲜食品科技有限公司	郑州经济技术开发区前程办事处前程大道与启	熟制动物性水产制品	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）	1

		司	航路交叉口 西北角 1 层			
37		河南丹 尼斯百 货有限 公司礼 通一街 分公司	郑州经济技 术开发区经 开第十四 大街礼通一 街	热加工熟肉 制品	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
38	祥云 2	河南驰 源食品 有限公 司	郑州经济技 术开发区祥 云办事处席 庄村四港联 动大道 166 号	速冻调理肉 制品	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
39		郑州香 蕴来粮 油食品 有限公 司	郑州经济技 术开发区祥 云办事处谢 庄村 063 号	炒货食品及 坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1

40	黄店 3	河南丰源食品有限公司	河南省郑州市中牟县黄店镇打车村商业街 1#楼 101 室	速冻食品	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、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	1
41		郑州凯世德食品有限公司	中牟县黄店镇杓王村村南 500 米	炒货食品及坚果制品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
42		中牟县牟味园酱菜厂	中牟县黄店镇东谢村	黄豆酱	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群	1
合计						42
小作坊(5 批次)						
序号	辖区	企业名称	生产地址	样品名称	检验项目	批次
1	潮河	郑州经济技术开发区	郑州经济技术开发区潮	酱卤肉制品	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 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	1

		开发区 虎记牛 肉店	河办事处弓 马庄村安置 区 19 排 16 号		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)、糖精钠(以糖精计)、 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		郑州经 济技术 开发区 众人想 食品商 行	郑州经济技 术开发区潮 河办事处第 十九大街东、 经南七路北 竹林松大院 内 A 栋 3 楼	淀粉制品	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)	1
3	九龙	郑州经 济技术 开发区 谷粒部 落手工 坊	郑州经济技 术开发区九 龙办事处九 龙工业园区 工业大道 3 间门面房	糕点	酸价(以脂肪计)、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、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
4	前程	郑州经 济技术 开发区	郑州经济技 术开发区前 程办事处航	发酵面制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及 其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏 菌、金黄色葡萄球菌	1

		斌斌面 点加工 店	海东路与礼 通一街交叉 口向南 100 米 1-1、2-2 库			
5	黄店	中牟县 黄店镇 马庄村 付琴加 工店	中牟县黄店 镇马庄村	小麦粉	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	1
合计						5
跟踪抽检（2 批次）						
序号	辖区	被抽样 单位名 称	被抽样单位 地址	样品名称	检验项目	批次
1	九龙	郑州方 中山食 品有限 公司	郑州经济技 术开发区国 际物流园环 区南路	其他方便食 品	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯 甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、 菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

2	明湖	郑州蚂蚁合众商业管理有限公司	河南自贸试验区郑州片区(经开)第八大街160号附79号01号楼一层	白酒	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
合计						2
校园周边小经营店(14批次)						
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)	检验项目	批次
5	乳制品	乳制品	液体乳	调制乳	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用纯净水	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	1
			茶饮料	茶饮料	茶多酚、咖啡因、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)、菌落总数	1
			果蔬汁类及	果蔬汁类及	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	1

			其饮料	其饮料	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	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群	1
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	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)、菌落总数、霉菌、酵母	1
8	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
12	饼干	饼干	饼干	饼干	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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
16	糕点	糕点	糕点	糕点	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	2

					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、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	
17	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	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
18	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B1、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
21	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	水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群	1

			调味面制品	调味面制品	酸价（以脂肪计）、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）、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
合计						14
应急抽检 200 批次						

第六章 磋商响应文件格式

封面

_____（项目名称）____包

竞争性磋商响应文件

项目编号：

供 应 商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

日 期：_____年_____月_____日

目 录

- 一、磋商函及磋商函附录
- 二、法定代表人身份证明
- 三、授权委托书
- 四、资格审查资料
- 五、技术方案
- 六、商务部分
- 七、服务承诺
- 八、响应承诺函
- 九、采购代理服务费用承诺函
- 十、供应商认为需要的其他资料

注：供应商根据投标文件正文的实际内容自行编制目录

一、磋商函及磋商函附录

(一) 磋商函

_____ (采购人名称)：

我方已仔细研究了_____ (项目名称) _____包磋商文件的全部内容，愿意以人民币(大写) _____ (小写：¥ _____) 的总报价，服务期限： _____，质量： _____，按合同约定实施和完成工作。同时做出以下声明：

1. 我方按磋商文件的要求编制响应文件。
2. 我方磋商有效期为提交磋商响应文件截止之日起 60 日历天。
3. 我方不存在“供应商须知”第 1.4.2、1.4.3 的情况，并满足“供应商须知前附表” 1.4.1 要求。
4. 我方将按磋商文件的规定履行合同责任和义务。
5. 我方承诺在合同约定的期限内完成并移交全部合同中规定的事项。
6. 我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

供应商： _____ (电子签章)

法定代表人： _____ (电子签章)

_____年____月____日

(二) 磋商函附录

项目名称		
标 包		
供 应 商		
磋商内容	<p>A包：食用农产品专项抽检 400 批次；</p> <p>B包：流通、餐饮食品专项抽检 400 批次。其中流通环节预包装食品（含节假日、保健食品、酒、进口食品、饮用水等）专项 159 批次；餐饮环节学校托幼食堂 206 批次；餐饮环节机关企事业单位医院食堂 35 批次；</p> <p>C包：流通、餐饮食品专项抽检 400 批次。其中流通环节校园周边食品专项抽检 14 批次；社会餐饮大中小餐饮店 89 批次；集体用餐配送、中央厨房 22 批次；养老机构食堂 12 批次；校园周边小餐饮 14 批次；生产企业 42 批次；小作坊 5 批次；跟踪抽检 2 批次；应急抽检 200 批次；</p> <p>注：按标包填写，未参与的标包内容各供应商自行删除即可。</p>	
磋商报价（首次）	（大写）	（小写）：_____元
质量要求		
服务期限		
磋商有效期	60 日历天（提交磋商响应文件截止之日起）	
备注：		

供应商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

_____年____月____日

二、法定代表人身份证明

单位名称：_____

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：_____（电子签章）

_____年____月____日

法定代表人身份证扫描件

三、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）_____包响应文件、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。

供应商：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签字）

身份证号码：_____

委托代理人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

_____年_____月_____日

委托代理人身份证扫描件

四、资格审查资料

4.1 资格承诺声明函

资格承诺声明函

致 _____ (采购人和代理机构):

我单位自原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。

供应商：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

_____年___月___日

注：1. 根据郑州市财政局关于印发《郑州市政府采购营商环境优化提升专项行动方案》的通知郑财购〔2020〕16号规定，2021年6月起，郑州市本级试行“承诺+信用管理”的准入制，即供应商在参加市本级政府采购项目时无需提供相关财务状况、社保资金等证明资料。供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函。

4.2、供应商提供有效的检测机构资质认定证书和农产品质量安全检测机构考核合格证书及其附表；

4.3、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。【自行承诺】

4.4、信用查询结果

信用查询声明函

致：_____（采购人）：

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号的规定，采购人或采购代理机构在开标结束后将现场通过“信用中国”网站、中国政府采购网等渠道查询供应商信用记录，被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的单位将被拒绝参与本项目政府采购活动。【资格审查时，采购人、采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询相关主体信用记录，信用信息查询记录及相关证据与其他采购文件一并保存。查询截止时间：本项目开标结束后】。

我公司声明以上内容属实，如若不实则承担因我方就此弄虚作假所引起的一切法律后果。

供应商：_____（电子签章）

日期：____年____月____日

后附：采购人发布竞争性磋商采购公告之日起至响应文件截止日期间在信用中国（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）网站查询的信用信息情况结果页面截图。供应商提供的查询截图仅供参考，以采购人或采购代理机构投标截止日当天的查询结果为准，并与评标资料一并保存。

五、技术方案

(各供应商根据第三章“评标办法”及对本项目的理解自拟格式)

六、商务部分

(一) 设备配备情况

(二) 抽样车辆配备情况

(三) 供应商抽样和检验监测能力

(四) 企业业绩

序号	项目名称	实施时间	实施单位

注：1、近年指 2020 年 1 月 1 日以来（以合同签订时间为准）；

2、表后应附对应项目的中标通知书及合同扫描件，扫描件必须清晰可见。

（五）实验室场地配备情况

七、服务承诺

(格式自拟)

八、响应承诺函

致_____（采购人及采购代理机构）：

我公司作为本次采购项目的供应商，根据竞争性磋商文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件；
- （七）根据采购项目提出的特殊条件。

二、完全接受和满足本项目竞争性磋商文件中规定的实质性要求，如对竞争性磋商文件有异议，已经在响应截止时间届满前依法进行维权救济，不存在竞争性磋商文件有异议的同时又参加下响应以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

三、参加本次采购活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

四、参加本次招标采购活动，不存在为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理等服务的行为。

五、参加本次招标采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭的人员、同一单位的人员作为代理人的行为。

六、供应商参加本次政府采购活动要求在近三年内供应商和其法定代表人没有行贿犯罪行为。

七、参加本次招标采购活动，不存在联合体投标。

八、响应文件中提供的能够给予我公司带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

九、如本项目错按时过程中需要提供样品，则我公司提供的样品即为中标后将要提供的中标产品，我公司对提供样品的性能和质量负责，因样品存在缺陷或者不符合单一来源采购文件要求导致未能中标的，我公司愿意承担相应不利后果。（如提供样品）

十、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

- (一) 投标有效期内撤销响应文件的；
- (二) 在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的；
- (三) 由于中标人的原因未能按照竞争性磋商文件的规定与采购人签订合同；
- (四) 由于中标人的原因未能按照竞争性磋商文件的规定交纳履约保证金；
- (五) 在响应文件中提供虚假材料谋取中标；
- (六) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (七) 投标有效期内，供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为。

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

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

供应商：_____（电子签章）

日期：____年____月____日

十、供应商认为需要的其他资料

（一）中小企业声明函（工程、服务）

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

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

供应商：_____（电子签章）

_____年____月____日

说明：1、填写前请认真阅读《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）和财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）相关规定。

2、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。

3、本项目所属行业为其他未列明行业。

（二）残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商：_____（电子签章）

_____年____月____日

（提醒：如果供应商不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担）

（三）监狱企业声明函

本企业（单位）郑重声明下列事项（按照实际情况填空）：

本企业（单位）为直接投标人（供应商）提供本企业（单位）制造的货物。

（1）本企业（单位）_____（请填写：是、不是）监狱企业。后附省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（2）本企业（单位）_____（请填写：是、不是）为联合体一方，提供本企业（单位）制造的货物及服务，由本企业（单位）承担工程、提供服务。本企业（单位）提供协议合同金额占到共同投标协议合同总金额的比例为_____。（非联合体投标，将本条删除。）

本企业（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：_____（电子签章）

_____年____月____日

(四) 反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____（项目名称、编号）____包磋商活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次磋商活动。

二、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。

三、若出现上述行为，我公司及参与竞标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：_____（电子签章）

法定代表人：_____（电子签章）

_____年___月___日

附件

中小企业划型标准规定

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》、工业和信息化部、国家统计局、国家发展改革委、财政部《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号），以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为基础，结合统计工作的实际情况，制定本办法。

二、本办法适用对象为在中华人民共和国境内依法设立的各种组织形式的法人企业或单位。个体工商户参照本办法进行划分。

三、本办法适用范围包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发和零售业，交通运输（不含铁路运输业）、仓储和邮政业，住宿和餐饮业，信息传输（包括电信、互联网和相关服务）、软件和信息技术服务业，房地产业，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，文化、体育和娱乐业等）15个行业门类以及社会工作行业大类。

四、本办法按照行业门类、大类、中类和组合类别，依据从业人员、营业收入、资产总额等指标或替代指标，将我国的企业划分为大型、中型、小型、微型等四种类型。具体划分标准见附表。

五、企业划分由政府综合统计部门根据统计年报每年确定一次，定报统计原则上不进行调整。

六、本办法自印发之日起执行，国家统计局2011年印发的《统计上大中小微型企业划分办法》（国统字〔2011〕75号）同时废止。

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。