

辉县市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样

检验检测项目

招标文件

项目编号：辉交采 2025DZB 034 号



兴建建设管理
XINGJIANJIANSHEGUANLI



已审阅，同意发布。

刘阳
2025-12-08

采购人：辉县市市场监督管理局



采购代理机构：兴建建设管理有限公司

日期：二〇二五年十二月

辉县市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样

检验检测项目

招标文件

项目编号：辉交采 2025DZB034 号



采购人：辉县市市场监督管理局

采购代理机构：兴建建设管理有限公司

日 期：二〇二五年十二月

目录

第一部分 招标公告	2
第二部分 投标人须知前附表	5
第三部分 投标人须知	8
第四部分 合同条款及格式	20
第五部分 招标项目采购需求	21
第六部分 评审程序和评标办法	63
第七部分 投标文件格式	68

第一部分 招标公告

辉县市市场监督管理局2025年食品安全监督抽样检验检测项目

招标公告

项目概况

辉县市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样检验检测项目的潜在投标人应在新乡市公共资源交易中心网站获取招标文件，并于 2025 年 12 月 30 日 09 时 30 分（北京时间）前提交投标文件。

一、项目基本情况

- 1、项目编号：辉交采 2025DZB034 号
- 2、项目名称：辉县市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样检验检测项目
- 3、采购方式：公开招标；
- 4、标段划分：2 个标段；
- 5、资金来源及落实情况：财政资金，已落实；
- 6、预算金额：140.6 万元，其中：一标段：52.85 万元；二标段：87.75 万元。
- 7、最高限价：140.6 万元，其中：一标段：52.85 万元；二标段：87.75 万元。
- 8、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）
(1) 采购内容：本项目共分为二个标段。按照辉县市市场监督管理局（辉市监〔2025〕19 号）的文件要求，一标段：完成食品安全监督抽样任务 2250 批次和食品快检 700 批次；二标段：完成食品安全监督检验检测任务 2250 批次，检验结果上传到国家局抽检平台，按照食品检验标准检测，时限截止到年底。（具体内容详见招标文件）
- (2) 合同履行期限（服务期限）：2025 年 12 月 31 日前完成。
- (3) 服务地点：采购人指定地点。
- (4) 质量要求：合格。

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、本项目执行优先采购节能环保、环境标志性产品，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性企业发展等。根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库〔2020〕46 号，本项目专门面向中小微企业采购。
- 3、本项目的特定资格要求：

3.1 二标段投标人须具有有效的食品检验机构资质认定证书或标识含食品的资质认定计量认证证书或检验检测机构资质认证证书（检验检测能力含食品）；

3.2 本项目投标截止日期前被“全国法院失信被执行人名单信息公布和查询系统”网站列入失信被执行人、被“信用中国”网站列入重大税收违法失信主体名单的、被“中国政府采购网”网站列入政府采购严重违法失信行为记录名单（处罚期限尚未届满的），不得参与本项目的政府采购活动；
【信用信息查询渠道：全国法院失信被执行人名单信息公布和查询系统、“信用中国”网站和中国政府采购网】。

4、本次招标不接受联合体投标。

5、资格审查方式：资格后审。

三、获取招标文件

1、时间：2025年12月10日8:30至2025年12月16日17:30（北京时间）。

2、地点：新乡市公共资源交易中心网。

3、方式：投标人须注册成为新乡市公共资源交易中心网站会员并取得CA密钥，凭CA密钥登陆会员专区并按网上提示自行下载招标文件(.xxzf格式)及资料（详见办事指南-服务指南）。

4、售价：0元。

5、如项目为多标段，投标多个标段时，须每个标段都进行一次下载招标文件的操作。

6、投标人可以投报多个标段，但最终只能中一个标段，如果投标人是多个标段的第一中标候选人，则按照项目开标标段的先后顺序选择中标标段。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、截止时间：2025年12月30日09时30分（北京时间）

2、开标地点：辉县市公共资源交易中心第一开标室（注：本项目采用远程不见面”开标方式，投标人无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。投标人应当在投标截止时间前，登录中心门户网站—“智能开标大厅”，在线准时参加开标活动，并在规定时间内进行投标文件解密、答疑澄清等。各潜在投标人因加密电子投标文件未能成功上传，其投标将被拒绝。投标人需在开标截止时间后30分钟内完成解密，否则造成的一切后果由投标人自行负责。具体事宜请查阅：“智能开标大厅”首页右上角“操作指南”）。

五、发布公告的媒介及公告期限

本公告同时在《中国招投标公共服务平台》《河南省政府采购网》《新乡市政府采购网》《新乡市公共资源交易中心网》网上发布。如有变更，将在以上网站发布，请潜在投标人注意查看。

公告期限：自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

获取招标文件后，投标人请到新乡市公共资源交易中心网站—办事指南—服务指南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查看招标文件和制作电子投标文件。加密电子投标文件须在新乡市公共资源交易中心电子交易平台中加密上传，上传时必须得到电脑“上传成功”的确认回复后方为上传成功。

特别提示：投标人应在投标文件中如实准确的填写投标人授权委托人的联系电话，开标当天请务必保证电话保持畅通。

七、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：辉县市市场监督管理局

地址：辉县市文昌大道东段

联系人：刘阳

联系方式：15037325666

2、采购代理机构信息

名称：兴建建设管理有限公司

地址：河南自贸试验区郑州片区（郑东）商务内环路 10 号金成东方国际 1401 室

联系人：梁天宝

联系方式：17698232329

3、项目联系方式

项目联系人：梁天宝

联系方式：17698232329

4、监督部门：辉县市财政局：0373-6366274

2025 年 12 月 09 日

第二部分 投标人须知前附表

序号	内容	说明与要求
1	项目名称及编号	项目名称：辉县市市场监督管理局 2025 年食品安全监督抽样检验检测项目 项目编号：辉交采 2025DZB034 号
2	采购人	名称：辉县市市场监督管理局 地址：辉县市文昌大道东段 联系人：刘阳 电话：15037325666
3	采购代理机构	名称：兴建建设管理有限公司 地址：河南自贸试验区郑州片区（郑东）商务内环路 10 号金成东方国际 1401 室 联系人：梁天宝
4	采购预算及 (最高投标限价)	采购预算：140.6 万元，其中：一标段：52.85 万元；二标段：87.75 万元。 最高投标限价：140.6 万元，其中：一标段：52.85 万元；二标段：87.75 万元。
5	资金来源	财政资金
6	是否允许 联合体投标	否
7	投标保证金	免收
8	是否允许分标段投标	是
9	现场勘察	无
10	投标书有效期	90 天（日历日），从开标之日起计算，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效文件。
11	招标文件的澄清或者 修改	提交投标文件截止时间 15 日前，采购人如对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将以变更公告方式向已获取招标文件的投标人发出，并发布在本次招标公告的同一媒体上，投标人应实时关注并及时下载。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

12	合同履行期限（服务期限）/服务地点	合同履行期限（服务期限）：详见招标公告 服务地点：采购人指定地点
13	投标文件的编制	(1) 加密的电子投标文件 (*.xxtf 格式), 应在投标文件截止时间前通过“新乡市公共资源交易中心电子交易平台”内上传; (2) 加密的电子投标文件为“新乡市公共资源交易中心”网站提供的“投标文件制作工具”软件制作生成的加密版投标文件。 (3) 投标人必须使用企业 CA 密钥制作电子投标文件
14	签字或盖章要求	电子投标文件 (1) 所有要求投标人电子签章处都须加盖投标人的 CA 印章。 (2) 所有要求法定代表人电子签章处都须加盖投标人法定代表人的 CA 印章。
15	投标文件提交的截止时间和开标地点	截止时间：详见招标公告（加密电子投标文件必须凭制作投标文件所用的 CA 密匙完成解密）。 开标地点：详见招标公告 本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到现场参加开标会议无需到达现场提交原件资料。投标人应当在投标截止时间前，登录中心门户网站——“智能开标大厅”，在线准时参加开标活动，并在规定时间内进行投标文件解密、答疑澄清等。各潜在投标人因加密电子投标文件未能成功上传，其投标将被拒绝。投标人需在开标截止时间后 30 分钟内完成解密，否则造成的一切后果由投标人自行负责。具体事宜请查阅：“智能开标大厅”首页右上角“操作指南”。
16	评标委员会的组建	评标委员会构成：7人；其中，采购人代表2人，经济、技术专家5人 评标专家确定方式：随机从依法设立的专家库中抽取。由招标人在监督单位监督下从相关评标专家库中随机抽取。
17	履约保证金	免收
18	中标结果公告期限	1个工作日
19	验收要求	采购人在收到中标人验收申请后5个工作日内组织验收。采购人成立3人以上验收工作组（合同金额在50万以上的验收工作组不少于5人），按照招标文件规定、中标人投标文件承诺，及国家有关规定认真组织验收工作。 大型或者复杂的政府采购项目以及需方认为必要的项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。如本项目属国家规定的强制性检测项目，采购人必须委托国家认可的专业检测机构验收。

20	有关信用记录查询问题	根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》财库【2016】125号文件，资格评审时应对投标人信用记录查询并在资格审查中注明是否通过，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，将拒绝其参与政府采购活动；【信用信息查询渠道：全国法院失信被执行人名单信息公开和查询系统、“信用中国”网站和中国政府采购网】。
21	注意事项	1、因新乡市公共资源交易中心电子交易平台在投标文件提交截止前具有保密性，投标人须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因投标人未及时查看而造成的后果由投标人自负。 2、本次项目实行电子开标、电子评标，投标人需要制作加密电子投标文件(*.xxTF 格式)。 3、招标公告同为本次招标文件的组成部分。
22	是否专门面向中小企业采购	本项目专门面向中小企业采购,依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库【2020】46号)规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。根据工信部联企业[2011]300号文的规定，本项目涉及中小企业的行业划型属于“ 其他未列明行业 ”。
23	招标代理服务费	根据代理协议及相关法律，中标服务费一标段0.89万元、二标段1.5万元，由中标人支付。
24	付款方式	项目验收合格，经有关部门审核后并办理完毕相关资金支付手续后向供方支付全部合同价款。
25	相关项目编号（分包编号）说明	本项目文件及公告中的项目编号和交易中心电子系统产生的项目编号（分包编号）均为有效编号，在评审时均予认可。

第三部分 投标人须知

(一) 总则

1.本次招标文件仅适用于本次招标公告中所叙述采购项目的政府采购。

1.1 本次招标文件的解释权属于采购人。

2.定义：

2.1 “代理机构” 见投标人须知前附表。

2.2 “采购人” 见投标人须知前附表”。

2.3 “招标货物” 指本招标文件中第五部分所述所有货物及相关服务。

2.4 “投标人” 指符合本文件规定并接受的投标人。

2.5 “服务” 指本次招标文件规定投标人应承担的与提供货物和服务有关的辅助服务，比如运输、保险、安装、调试、提供技术援助、培训、配合措施、维修响应及合同中规定投标人应承担的其它义务。

2.6 “中标人” 指依据本招标文件规定经评标委员会评审被最终授予合同的投标人。

2.7 “法定代表人” 指法人单位（企业）法人营业执照（或事业法人登记证书上）上注明的法定代表人；如为个体经营者参加投标的，指个体工商户营业执照上注明的经营者。

3.合格投标人的条件：

投标人应遵守国家的有关法律、法规和条例，还须具备《中华人民共和国政府采购法》和本招标文件中规定的条件。

4.费用承担：

投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

5.现场勘察（见第二部分 投标人须知前附表）

(二) 招标文件

6.招标文件的组成

6.1 招标文件由招标文件目录所列内容组成，投标人应详细阅读招标文件的全部内容，按照招标文件要求提交投标文件，并保证所提交的全部资料的真实性，不按招标文件的要求提供的投标文件和资料，可能导致投标被拒绝。投标人请仔细检查所收到的招标文件是否齐全、是否有表述不明确或缺（错、重）字等问题。

6.2 投标人被视为（或有义务）充分熟悉本招标项目所在地的与履行合同有关的各种情况，包括

自然环境、气候条件、劳动力及公用设施等，本招标文件不再对上述情况进行描述。

7. 招标文件的澄清与修改

7.1 投标人下载招标文件后，应仔细阅读招标文件的全部内容。如有疑问，应及时向采购人提出，以便澄清。

7.2 采购人不集中组织答疑，实行网上提疑和答疑。投标人若对招标文件有疑问，需要采购人予以澄清，应登录“新乡市公共资源交易中心网”通过“会员登录”入口进入交易系统以不署名的形式提出。

7.3 采购人将按投标人须知前附表规定时限前在网上解答招标文件的疑问，并形成招标文件的澄清答疑文件。招标文件的澄清答疑文件将在“新乡市公共资源交易中心网”及其它招标公告发布媒体向所有投标人公示，但不指明来源。

7.4 在投标截止期 15 日前任何时候，采购人无论出于何种原因，均可对招标文件用补充文件的方式进行澄清、修改、变更，招标文件的澄清、修改、变更等内容在相关媒体发布前须报招标投标监督部门备案，招标文件的修改在“新乡市公共资源交易中心网”及其它招标公告发布媒体发布。该文件为招标文件的组成部分，对所有获取了招标文件的潜在投标人均具有约束力。

7.5 对招标文件所作的澄清答疑、修改，投标人在投标截止时间前，应通过新乡市公共资源交易中心网“变更公告”栏或通过新乡市公共资源交易中心网“会员登录”入口进入电子交易系统随时查看有关该项目招标文件的澄清、修改(招标答疑、补遗文件)公告等内容。投标人应注意及时浏览网上发布的澄清和修改通知并下载，因投标人原因未及时获知澄清答疑、修改内容而导致的任何后果，其风险概由投标人自行承担。

7.6 如果澄清、修改招标文件的时间距投标截止时间不足 15 天，且澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人应当顺延提交投标文件的截止时间。

7.7 招标文件的约束力：投标人一旦获取了本招标文件并参加投标，即被认为对本招标文件中的所有条件和规定均无异议。

(三) 投标文件

8. 投标文件的语言和计量单位。

8.1 投标人提交的全部及任何投标文件，包括技术文件和资料，包括图纸中的说明，以及投标人与采购代理机构就有关采购的所有来往函电等，均应使用中文简体字。

8.2 原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但必须提供中文翻译文件，在解释投标文件时，以译文为准，必要时采购代理机构可以要求提供附有公证书的翻译文件。

8.3 对违反上述规定情形的，评标委员会有权不予以认可。

8.4 所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。

8.5 本招标文件所表述的时间均为北京时间。

9.投标文件的组成及相关要求。

9.1 投标文件分为四部分：资格标文件、商务标文件、技术标文件、其他部分。资格标文件指投标人提交的能证明符合本项目资格条件的文件；商务标文件指投标人提交的证明其有中标后有能力履行合同的文件；技术标文件是能够证明投标人提供的货物及服务符合招标文件规定的文件，及完成本次采购项目所需的所有费用；其他部分是指投标人自行提供的认为必要的资料文件。

10.本次招标，投标人应按第二部分投标人须知前附表及第七部分投标文件格式中有关规定提交资格标文件、商务标文件、技术标文件。

11.投标人技术标文件应按照招标文件规定的顺序编制。为方便评审，投标文件中的各项表格必须按照招标文件内容要求制作。

12. 投标保证金：免收

13. 投标报价

13.1 投标人应在《开标一览表》中标明拟提供货物和服务的总价。请投标人认真测算所投全部货物（工程、服务）价款、验收、培训、税金、运输、售后服务以及其他有关的交付使用前所必需的所有费用，包括采购项目未考虑的但项目实施过程中必要的费用，及采购项目履行过程中所需的而招标文件中未列出的相关辅助材料和费用。投标报价应包括上述各项费用。一旦中标，合同签订后合同价格将不得变动。投标人应充分考虑合同履行期限内可能产生的物价变化、政策调整、市场经营风险等多种因素，慎重报价。报价应以人民币为结算货币，投标人只要投报了一个确定数额的总价，无论分项价格是否全部填报了相应的金额或免费字样，该报价应被视为已经包含了但并不限于各该项购买货物及其运送、安装、调试、验收、保险和相关服务等的费用和所需缴纳的所有价格、税费，并且报价价格应该被视为已经扣除所有同业折扣以及现金折扣。

13.2 投标人对投标报价若有说明应在《开标一览表》显著处注明，只有开标时唱出的报价和优惠才会在评标时予以考虑，采购人不接受可选择的投标方案和报价，任何有选择的或可调整的投标方案和报价将被视为非响应性投标而被拒绝。

13.3 投标人应对招标文件内所要采购的全部内容进行报价，只投报其中部分内容者，其投标书将被拒绝。但如果招标文件要求分标段投标的，则投标人可以有选择地只投其中一个或几个标段，也可以投全部标段但各标段应分别计算填写单价和总价。

14.本项目最低投标价等任何单项因素的最优不能作为中标的保证。

15.投标内容填写说明

15.1 投标人应详细阅读招标文件的全部内容。投标文件须对招标文件中的内容做出实质性和完整

的响应，如果投标文件填报的内容资料不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，包括但不限于投标人须知前附表规定的内容，将可能导致投标被拒绝。

15.2 投标文件应严格按照招标文件规定的顺序编制并编制目录及页码，由于编排混乱导致投标文件被误读或查找不到是投标人自身的责任。

15.3 投标文件应严格按照招标文件第七部分的要求提交相关附件表格，并按规定的统一格式逐项填写。

15.4 开标一览表为在开标大会上唱标的内容，要求按格式统一填写，不得自行增减内容。

15.5 投标人应对招标文件中的技术性能逐项做出实质性响应，否则该投标将可能被拒绝。

15.6 投标人的产品质量及服务承诺书应按不低于招标文件中的服务要求标准做出响应。

15.7 投标人必须保证投标文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购代理机构或评标委员会对其中任何资料进一步审查的要求，采购人保留对中标候选人所有投标资料的真实性进行核实（包括进行实地考察）的权利。

16.投标文件的有效期

16.1 本项目投标文件的有效期详见投标人须知前附表，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效。

16.2 在特殊情况下，采购代理机构可与投标人协商延长投标文件的有效期。这种要求和答复都应以书面形式进行。同意延长有效期的投标人除按照采购代理机构要求修改投标文件有效期外，不能修改投标文件的其他内容。

17.投标文件的签署及其他规定，组成投标文件的各项文件均应遵守本条。

17.1 投标人应按本须知前附表的规定提交投标文件。

17.2 投标文件制作要求见前附表。

17.3 电报、电传和传真投标文件一律不接受。

18.为合理节约政府采购评审成本，提倡诚实信用的投标行为，特别要求投标人应本着诚信精神，在本次投标文件的商务文件偏离表和其它偏离文件中(若本次招标文件中没有提供商务文件偏离表或其它偏离文件样本，投标人应当自制偏离表)，均以审慎的态度明确、清楚地披露各项偏离。若投标人对某一事项是否存在或是否属于偏离不能确定，亦必须在商务文件偏离表中清楚地表明该偏离事项，并可以注明不能确定的字样。任何情况下，对于投标人没有在商务文件偏离表中明确、清楚地披露的事项，包括可能属于被投标人在商务文件偏离表中遗漏披露的事项，一旦在评审中被发现存在负偏离或被认定为属于负偏离，评委会将按照招标文件中有关规定进行处理。

(四) 投标文件的提交

19.投标文件的密封及标记

19.1 网上上传的电子投标文件应使用数字证书认证并加密。

19.2 未按本章第 19.1 项要求加密和加写标记的投标文件，采购人不予接受。

20. 投标文件的提交

20.1 网上投标上传的电子投标文件应使用CA数字证书认证并加密，上传时必须得到电脑“上传成功”的确认，未按要求加密和CA数字证书认证的投标文件，将被视为无效投标文件，其投标文件将被拒绝，采购人不予受理。

20.2 电子投标文件提交的截止时间：见投标人须知前附表。在招标文件规定的投标文件提交截止时间之后上传的投标文件采购人或采购代理机构将拒绝接收。

20.3 投标人因交易中心投标系统问题无法上传电子投标文件时，请在工作时间与新乡市公共资源交易中心联系，联系电话：0373-3079562。

注：投标文件须按照招标文件规定的投标文件提交截止时间前上传，在投标截止时间前采购代理机构收到的符合招标文件规定的投标文件少于三家（不含三家）的，采购代理机构或评标委员会有权宣布本次招标失败。

21. 投标文件的补充、修改和撤回

21.1 在投标人须知前附表规定的投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已提交的投标文件，最终投标文件以投标截止时间前完成上传至新乡市公共资源交易中心电子交易系统最后一份投标文件为准。

21.2 投标截止时间之后，在投标有效期内，投标人不得撤回投标文件。

(五) 开标

22.开标

22.1 代理采购机构按招标文件规定的时间、地点主持开标大会，采购人代表、及有关工作人员参加。

22.2 本项目采用“远程不见面”开标方式，投标人无需到现场参加开标会议，无需到达现场提交原件资料。投标人应当在投标截止时间前，登录中心门户网站——“智能开标大厅”，在线准时参加开标活动，并在规定时间内进行投标文件解密、答疑澄清等。各潜在投标人因加密电子投标文件未能成功上传，其投标将被拒绝。投标人需在开标截止时间后 30 分钟内完成解密，否则造成的一切后果由投标人自行负责。

22.3 代理机构工作人员进行二次解密，解密所有投标文件。

22.4 如网上招标系统故障或出现异常情况导致解密失败的，其投标将被拒绝。

22.5 开标时，采购代理机构将通过网上开标系统进行唱标，唱标内容包括投标人名称、投标价格，以及其它详细内容。

- 22.6 因加密电子投标文件未能成功上传或误传而导致的解密失败,投标将被拒绝。
- 22.7 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义,以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的,应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

(六) 评标步骤和要求

23.评标委员会

23.1 评标委员会由采购人授权代表和政府采购专家库中随机抽取的技术、经济专家若干名组成,人数为七人(或以上)单数。评标工作将在依法产生的评标委员会内部独立进行,评标委员会负责审议合格投标人的投标文件并按招标文件的要求确定中标候选人。评标委员会成员要依法独立评审,并对评审意见承担个人责任。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的,按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见并说明理由,否则视为同意。

23.2 评标委员会负责具体的评标事务,并独立履行以下职责:

23.2.1 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求;

23.2.2 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明;

23.2.3 对投标文件进行比较和评价;

23.2.4 确定中标候选人名单,以及根据采购人委托直接确定中标人;

23.2.5 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

23.3 评标委员会成员应当履行下列义务:

23.3.1 遵纪守法,客观、公正、廉洁地履行职责;

23.3.2 按照招标文件规定的评标办法和评标标准进行评标,对评审意见承担个人责任;评标委员会成员和评审工作有关人员不得干预或者影响正常评审工作,不得明示或者暗示其倾向性、引导性意见,不得修改或细化招标文件确定的评审程序、评审方法、评审因素和评审标准,不得接受投标人主动提出的澄清和解释,不得征询采购人代表的倾向性意见,不得协商评分,不得记录、复制或带走任何评审资料。

23.3.3 评标结果汇总完成后,任何人不得修改评标结果,但经采购人或采购代理机构复核后发现分值汇总计算错误的、分项评分超出评分标准范围的、评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的、经评标委员会认定评分畸高、畸低的情形除外。出现上述除外情形的,评标委员会应当当场修改评标结果,并在评标报告中记载;

23.3.4 对评标情况、评标过程以及投标人的商业秘密保密;

23.3.5 编写评标报告。

23.3.6 评标委员会要在采购项目招标失败时，出具招标文件是否存在不合理条款的论证意见，要协助采购人、采购代理机构、财政部门答复质疑或处理投诉事项；

23.3.7 参与政府采购活动的投标人对评审过程或者结果提出质疑的，采购人或采购代理机构可以组织原评标委员会协助处理质疑事项，并依据评标委员会出具的意见进行答复。质疑答复导致中标或成交结果改变的，采购人或采购代理机构应当将相关情况报财政部门备案。

24.资格审查

24.1 公开招标采购项目开标结束后，采购人应当依法对投标人的投标文件中的资格证明等内容进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

24.2 采购人应对进行资格审查的采购人代表出具明确的《授权函》。

24.3 资格审查后，合格投标人不足 3 家的，不得评标。

24.4 采购人对资格审查结果负责。

24.5 资格审查结果以及其他资格审查资料，应由审查人员签字并密封后，采购代理机构随合格投标人的投标文件一同转交评标委员会组长。

25.评标委员会对合格投标人的投标文件进行符合性审查。

25.1 符合性审查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求做出响应。投标文件内容是否齐全，格式是否按招标文件要求填写；以上符合性审查中内容只要有一条不满足，则投标文件即为无效文件。

25.2 实质上响应的投标是指与招标文件的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离（负偏离）或保留。

25.3 所谓重大负偏离是指投标人所投标的范围、数量和服务期限等明显不能满足招标文件的要求，纠正这些偏离或保留将对其他实质上响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响，重大负偏离的认定须经评标委员会三分之二以上同意。出现下述情况之一的评标委员会将视为重大负偏离或非实质上响应，包括但不限于：

25.3.1 投标文件未按招标文件规定制作、签署、进行企业电子签章或个人电子签章的；

25.3.2 投标有效期不足的；

25.3.3 投标服务标准、服期限期、响应时间等不满足招标文件中要求的；

25.3.4 未按照招标文件规定报价的；

25.3.5 不符合招标文件中有关分标段规定的。

25.3.6 投标人以他人名义投标\串通投标,以行贿手段牟取中标或以其他弄虚作假方式投标的，有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人使用同一台计算机编制投标文件或开标（报价）一览表的；

25.3.7 投标人投标报价超出项目采购预算金额或最高限价的；

25.3.8 投标人所提交的开标一览表出现两个报价的；

25.3.9 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

25.3.10 不符合招标文件中规定的其他实质性要求的。

25.4 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝，投标人不得再对投标文件进行任何修正从而使其投标成为实质上响应的投标。

25.5 审查中，对明显的文字和计算错误按下述原则处理：

25.5.1 投标文件中内容不一致的，以开标一览表为准；

25.5.2 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

25.6 评标委员会对投标文件的判定，只依据投标文件内容本身，不依据任何外来证明。

26. 投标文件的澄清

26.1 评标委员会有权要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误等内容作必要的澄清、说明或者补正，该要求应当采用书面形式，并由评标委员会全体人员签字。

26.2 投标人必须按照评标委员会通知的内容和时间做出书面答复，该答复经法定代表人或授权委托人的签字认可，将作为投标文件内容的一部分。澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的，评标委员会可拒绝该投标。

26.3 如评标委员会认为某个投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料。若已要求，而在规定时间内该投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

26.4 并非每个投标人都将被要求做出澄清和答复。

27.对投标文件的详细评审

27.1 评标委员会只对实质上响应招标文件的投标进行评价和比较；评审应严格按照招标文件的要求和条件进行；具体评审原则、方法详见招标文件第六部分“评标程序和评标办法”。

27.2 评标严格按照招标文件规定和评标原则、方法进行，投标人可对擅自改变本招标文件中所公布的规则、评标原则、方法的行为进行质疑或投诉。

28. 确定中标人

评标委员会将根据评标办法之要求确定 1-3 名中标候选人。采购人在收到评标报告后 5 个工作日内，应在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。采购人在收到评标报告 5 个工作日内未确定中标人且不提出异议的，视为确定排名第一的中标候选人为中标人。中标结果将在中标人确定后，在河南省政府采购网、新乡市政府采购网、新乡市公共资源交易中心网等媒体上进行公告。

29. 评标过程保密

29.1 采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

29.2 在评标期间，投标人企图影响采购代理机构或评标委员会的任何活动，将导致投标被拒绝，并由其承担相应的法律责任。

30. 招标采购中出现下列情形之一的，应予废标：

30.1 对招标文件作实质上响应的投标人不足三家的；

30.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

30.3 投标人的报价均超出采购预算金额或最高限价，采购人不能支付的。

31.因重大变故采购任务取消的，采购人或者采购代理机构应当及时在原公告发布媒体上发布终止公告，以书面形式通知已经获取招标文件、资格预审文件或者被邀请的潜在投标人，并将项目实施情况和采购任务取消原因报告本级财政部门。

(七) 签订合同

32.中标通知

32.1 在公告中标结果的同时，采购代理机构将向中标人签发中标（成交）通知书，并向中标人发放。中标（成交）通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标（成交）通知书发出以后，采购人改变中标结果或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

32.2 中标（成交）通知书、招标文件、投标文件、质疑（澄清）均是合同的重要组成部分。

33.履约保证金：免收

34. 签订合同

34.1 采购人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

34.2 中标人未按照规定的时间、地点与采购人签订中标合同的，给采购人和采购代理机构造成损失的，投标人还应承担赔偿责任。

34.3 中标人应按照招标文件、投标文件及评标过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与采购人签订合同，中标人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其它协议或声明。

34.4 采购人如需追加与合同标的相同的内容，须经设区的市，自治州以上的人民政府采购监督部门的批准，在不改变合同其他条款的前提下，中标人可与采购人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同金额的百分之十。

34.5 投标人一旦中标及签订合同后不得对采购项目转标段、分标段，亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让，否则将被视为严重违约。

(八) 处罚、询问和质疑

35.询问和质疑

35.1 投标人对采购事项有疑问，可以按照《政府采购法》的相关规定向采购人机构提出询问。提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。

35.2 若投标人认为其投标未获公平评审或采购文件、采购过程和中标或者成交结果使自己的合法权益受到损害，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、采购代理机构提出质疑。应知其权益受到损害之日是指：

- (1) 对招标文件提出质疑的，为获取招标文件之日或招标文件公告期限届满之日。
- (2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日。
- (3) 对中标、成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

35.3 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- (1) 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提起质疑的日期。

35.4 质疑事项按照有关法律、法规和规章规定及招标文件要求属于保密或者处于保密阶段的事项，投标人必须提供正常的信息来源或有效证据，投标人不能提供或者拒绝提供合法的信息来源或有

效证据的采购人或采购代理机构将不予接收；

质疑函应提供充足有效的相关证明材料；如果涉及到产品功能或技术指标的，应出具相关制造商的证明文件；

质疑材料中有外文资料的，应一并附上中文译本，并以中文译本为准。

35.5 投标人质疑实行实名制并须在质疑书上署名。投标人不得进行虚假、恶意质疑，不得以质疑为手段获取不当得利、实现非法目的。

35.6 投标人可以委托代理人进行质疑和投诉。代理人提出质疑和投诉，应当提交投标人签署的授权委托书。其授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。授权委托书应当由委托人签字并加盖单位公章。投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章。

35.7 质疑书提交方式。投标人或者其委托代理人应当当面提交质疑书及相关证明材料。提交质疑书时，投标人应同时提交本人身份证件，委托他人代理质疑事宜的，还应提交被委托人的身份证件。

35.8 投标人不得虚假质疑和恶意质疑，并对质疑内容的真实性承担责任。投标人或者其他利害关系人通过捏造事实、伪造证明材料等方式提出异议或投诉，阻碍招投标活动正常进行的，属于严重不良行为，财政部门将其列入不良行为记录名单，并依法予以处罚。

35.9 采购人或采购代理机构将在收到符合上述条件的书面质疑后7个工作日内审查质疑事项，采购人做出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人。

35.10 依法提出质疑的投标人对采购人或采购代理机构的答复不满意、以及采购人或采购代理机构未在规定的时间内做出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向财政部门投诉。

(九) 保密和披露

36. 采购代理机构有权将投标人提供的所有资料依法向有关政府监督部门或有权参与评审工作的有关人员披露。

37. 在下列情形下：当发布中标公告和其它公告时，当国家机关调查、审查、审计时，以及其他符合法律规定的情形下，无须事先征求投标人/中标人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、投标人/中标人、采购内容的有关信息以及补充条款等。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及投标人/中标人已经泄露或公开的，无须再承担保密责任。

38. 投标人之间不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。

39. 投标人不得向采购人、评标委员会成员、采购代理机构进行商业贿赂或者采取其他不正当手段谋取中标。即使在签订合同后，如果有证据表明投标人有此行为的将按照《政府采购法》有关规定处理。

40. 招标文件和有关法律法规要求不一致的，以有关法律法规为准。

(十) 免责条款

41. 由于网络和电子化系统原因对招标（采购）活动造成的影响公共资源交易中心将不承担任何责任。

(十一) 河南省政府采购合同融资政策告知函（详见附件）

附件：

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

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。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

第四部分 合同条款及格式

(仅供参考)

1. 通用合同主要条款

按国家工商总局制定的通用合同主要条款执行。

2. 合同附件格式

按国家工商总局制定的合同附件格式签定。

3. 专用条款

合同专用条款是合同通用条款的补充和修改。如果两者之间有抵触，应以专用条款为准。

按合同通用条款号有下列各项调整：

3.1、合同价款

1、本项目以中标人的报价为成交价，成交价即为合同总价。

2、合同总价采用固定总价

4. 质量

本项目质量标准必须符合中华人民共和国国家标准。若本合同中约定的任何质量标准低于国家标准，则按国家标准执行；若合同中约定的任何质量标准高于国家标准，则按合同中约定的标准执行。

5. 服务期限

本项目的要求服务期限见前附表，合同服务期限为中标人在投标文件中承诺的服务期限。成交后承包人应采取一切措施予以保障。因不可抗力的因素造成停工，经合同双方确认，可以顺延服务期限，但不调整合同价款。因重大原因造成停工，经合同双方确认后，可顺延服务期限。

6. 保密要求

6.1对于本项目合同签署前或签署后，一方为合作项目披露的任何包含其非公开信息的文件或信息（包括项目实施计划、价格信息、财务信息、技术资料等），接收该文件或信息的一方应予严格保密，未经披露方书面允许，不得以任何方式披露这些文件或信息，不得为合作项目以外的目的使用或利用该等文件或信息。

6.2在服务期满或终止之后，此保密条款的约定仍将继续有效，双方仍需履行其所承诺的保密义务。

第五部分 招标项目采购需求

第一章 招标项目具体内容

附件1

2025年辉县市食品快检品种及检测项目

序号	品种	可选检测项目
1	蔬菜、水果	灭蝇胺、腐霉利、多菌灵、水胺硫磷、敌百虫、丙溴磷、灭多威、克百威、敌敌畏等农药残留
2	猪肉、牛肉、羊肉等动物源性食品	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹诺酮类物质
3	禽肉	金刚烷胺
4	水产品	孔雀石绿、呋喃类代谢物、组胺、氯霉素、地西泮、恩诺沙星、磺胺类
5	谷物加工品、谷物碾磨加工品	呕吐毒素、赭曲霉毒素、玉米赤霉烯酮、T-2毒素、伏马毒素
6	豆芽	甲硝唑、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤
7	面制品	铝
8	肉及肉制品(餐饮食品)	亚硝酸盐
9	银鱼、鱿鱼、牛肚、竹笋等水发产品及其浸泡液	甲醛

10	粮食制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、速冻食品（速冻面米食品、肉丸、蔬菜丸）	硼酸
11	花生油、玉米油、大豆油及其他植物油脂等食用植物油	黄曲霉毒素 B1、苯并（a）芘、酸价、过氧化值、天然辣椒素（每个品种选做 2 个项目）
12	乳及乳制品	三聚氰胺、黄曲霉毒素 M1、地塞米松、喹诺酮类物质
13	煎炸过程用油	酸价、过氧化值
14	白酒	甲醇
15	辣椒酱、辣椒油、辣椒粉等辣椒制品	罗丹明 B、苏丹红 I
16	经调味料、火锅底料、麻辣烫底料或其他食用汤料等勾兑、调配或添加形成的液体食品	吗啡、可待因
17	经调味酱、调味油脂、火锅底料、麻辣烫底料、蘸料或其他调味料等勾兑、调配或添加形成的半固体食品，酱油	吗啡、可待因
18	经香辛香料、复合调味料等勾兑、调配或添加形成的固体食品	吗啡、可待因
19	声称具有抗疲劳、调节免疫等功能的保健食品	西地那非、他达拉非
20	声称具有辅助降血糖功能的保健食品	罗格列酮、格列苯脲

21	声称具有改善睡眠功能的硬胶囊、软胶囊、丸剂、片剂、散剂及口服液等保健食品	巴比妥类化学成分
----	--------------------------------------	----------

附件2

辉县市2025年食品安全抽检任务明细

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
1	粮食加工品	大米	大米	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁
		小麦粉	小麦粉、专用小麦粉	通用小麦粉、专用小麦粉	镉（以Cd计）、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
		挂面	挂面	普通挂面、手工面	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、黄曲霉毒素B ₁ 、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
		谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁
		其他粮食加工品	谷物碾磨加工品	玉米粉、玉米片、玉米渣	黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮
				米粉	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）
			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
		谷物粉类制成品	生湿面制品	生湿面制品	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
			发酵面制品	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

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
				米粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝)、菌落总数、大肠菌群
				其他谷物粉类制成品	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	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)
				玉米油	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				芝麻油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果渣油	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、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
				大豆油	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)
				食用植物调和油	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚
				油茶籽油	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	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		酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘

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
		食用油脂制品	食用油 脂制品	食用油脂制品	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	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）、菌落总数、大肠菌群
		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
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、大肠菌群
3	调味品	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
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）
				辣椒、花	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

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
3	调味	调味料	椒、辣椒粉、花椒粉	氧化硫残留量、沙门氏菌	
				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、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌
			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
				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
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱		二氧化钛
			坚果与籽类的泥（酱）		酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B 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

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
3	调味品	调味料	火锅底料、麻辣烫底料	火锅底料、麻辣烫底料	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			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)
		液体复合调味料	蚝油、酱油、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
			其他液体调味料		总酸(以总酸计)、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)、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
		味精	味精	味精	谷氨酸钠
		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)
					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		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)

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
		食盐	食用盐	特殊工艺食用盐	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)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、氯霉素、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(胭脂红)
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
		油炸肉制品	油炸肉制品		N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目
			熟肉干制品	熟肉干制品	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
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、合成着色剂(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	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
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
				高温杀菌乳	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅(以Pb计)、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				灭菌乳	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
				发酵乳	脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅(以Pb计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌

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
6	饮料	饮料			群、酵母、霉菌
				调制乳	蛋白质、三聚氰胺、铅(以Pb计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳产品	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				干酪、再制干酪、干酪制品	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	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐、三聚氰胺、沙门氏菌
				稀奶油、奶油和无水奶油	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			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	蛋白质、三聚氰胺
			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

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
					酸盐、硝酸盐(以NO ₃ -计)、亚硝酸盐(以NO ₂ -计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	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	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		铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
				蛋白饮料	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
		碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)		二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
		茶饮料	茶饮料		茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数

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
			固体饮料	固体饮料	蛋白质、乳酸菌数、铅（以Pb计）、氰化物（以HCN计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	方便面	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	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）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等		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）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目
8	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
9	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
			水产动物类罐头		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		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
			蔬菜类罐头		铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			食用菌罐头		铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
		其他罐头	其他罐头		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

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
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	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）
				速冻面米熟制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	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	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	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	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)	检验项目
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	水分、酸价(以脂肪计)、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)、菌落总数、大肠菌群
				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)
			薯类食品	冷冻薯类	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯泥(酱)类	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
			其他薯类食品	薯粉类	铅(以Pb计)
				其他薯类食品	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	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、菌落总数、大肠菌群
				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
			果冻	果冻	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
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	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威

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
15				茶、紧压茶	
		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
		含茶制品和代用茶	代用茶	代用茶	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、霉菌、三唑磷
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	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
		发酵酒	黄酒	黄酒	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)
			啤酒	啤酒	酒精度、甲醛
		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)、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)、三氯蔗糖
			果酒	果酒	酒精度、展青霉素、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN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
				以发酵酒为酒基的配制酒	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)

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	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	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)	
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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、诱惑红)、大肠菌群	
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	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)	
16		蔬菜制品	食用菌制品	干制食用菌	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、总砷(以As计)、无机砷(以As计)	
			腌渍食用菌		甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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	
		其他蔬菜制品	其他蔬菜制品		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	
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	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	

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
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	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
			果酱	果酱	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、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(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)、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
			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)、大肠菌群、霉菌
19	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
			干蛋类	干蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	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
20	可可及焙烤咖	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A

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
	咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	总糖分、不溶于水杂质、二氧化硫残留量、螨
				红糖	总糖分、不溶于水杂质、螨
				冰糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				冰片糖	总糖分、还原糖分、螨
				方糖	蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
		盐渍水产品	盐渍鱼	盐渍鱼	过氧化值(以脂肪计)、组胺、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	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)

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
22	水产制品	水产制品		其他盐渍水产品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	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)、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	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌
			其他水产制品	其他水产制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
23	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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			淀粉糖	淀粉糖	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(固体物)、硫酸灰分
			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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				其他淀粉制品	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目
24	糕点	糕点	糕点	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
			面包	面包	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	酸价(以脂肪计)、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、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	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)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
25	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等		山梨酸及其钾盐(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)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群
			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
		非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品		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)、铝的残留量(干样品,以A1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)	检验项目
			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
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	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
			蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	蜂王浆(含蜂王浆冻干粉)	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质
			蜂花粉	蜂花粉	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固体物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
	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)

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
28	餐饮食品	(自制)			计)
				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)
				油饼油条(自制)	铝的残留量(干样品,以Al计)
				凉皮(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)(自制)
		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
		水产制品(自制)	预制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	铝的残留量(以即食海蜇中的Al计)
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生及其制品(自制)	黄曲霉毒素B 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

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
29	食品添加剂			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
		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
		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)
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	的残留量(干样品,以A1计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		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。
			复配食品添加剂	复配食品添加剂	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食	明胶	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物

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
			品添加剂	糖精钠	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
				碳酸钠	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干单一食品添加剂基计)
				碳酸氢钠	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				焦糖色	吸光度E0.1% 1CM(610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
				蜂蜡	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				红曲米	总碱量(以NaOH计)、碳酸钠(Na ₂ CO ₃)、砷(As)、重金属(以Pb计)、不溶物及有机杂质
				红曲红	色价E ^{1%} _{457nm} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)

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
30	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品		红曲黄色素	色价E _{430nm} ^{1%} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)
			胶基	胶基	铅(Pb)、总砷(以 As 计)
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				猪肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			畜肉	牛肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				羊肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他畜肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

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	
				鸭肉	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	
				其他禽肉	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	
			畜副产品	猪肝	镉（以Cd计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯丙嗪	
				牛肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
				羊肝	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、环丙氨嗪	
				猪肾	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	
				牛肾	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
				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	
				其他畜副产品	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
	禽副产品		鸡肝		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
			其他禽副产品		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星、环丙氨嗪	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	检验项目
31	蔬菜	蔬菜	鳞茎类蔬菜	豆芽	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)
				鲜食用菌	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
				葱	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			韭菜		铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				韭菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			叶菜类蔬菜	芸薹属类蔬菜	镉(以Cd计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺
				菠菜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷
			普通白菜(小白菜、小油菜、青		镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、
				普通白菜(小白菜、小油菜、青	氟氯氰菊酯和高效氟氯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、

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
1	蔬菜	叶菜类	菜)	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				芹菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
		茄果类蔬菜	辣椒	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
				茄子	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			甜椒	镉（以Cd计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	
		瓜类蔬菜	黄瓜	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	
				豆类蔬菜	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和

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
			菜		高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	阿维菌素、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				胡萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、
				姜	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
				萝卜	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果
				山药	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威

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
32	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				淡水虾	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	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
		水产品	海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				海水虾	挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、诺氟沙星
				海水蟹	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物
		贝类	贝类		镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）
		其他水	其他水产品		镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯

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
			产品		酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
33	水果类	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
				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、乙酰甲胺磷
			核果类水果	枣	多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺
			油桃		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	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
				柚	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
			水果	柠檬	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
			浆果和	葡萄	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

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
		其他小型水果			氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果
				桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
		热带和亚热带水果	香蕉		苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
				芒果	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮
			火龙果		氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
			杨梅		脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒
				龙眼	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果

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

辉县市2025年食用农产品必检品种、项目表

食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目	备注
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		羊肉	氯霉素	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	

食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
蔬菜		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	
豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)		亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)	
根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉		吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	
	山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐		毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威	
	芋	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)		氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪		乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、三唑磷	

食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
茄果类蔬菜		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、六六六、克百威、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	
		辣椒	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、倍硫磷、啶虫脒	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、呋虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅(以 Pb 计)、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	
		茄子	镉(以 Cd 计)、噻虫胺	铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
叶菜类蔬菜		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	

食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、诺氟沙星	
		海水鱼	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
	其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	恩诺沙星 ^a 、呋喃西林代谢物	镉(以Cd计) ^b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量) ^a 、氟苯尼考 ^a 、甲硝唑 ^a 、氧氟沙星 ^a 、诺氟沙星 ^a	a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测; b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	

食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备注
浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脲	敌敌畏、多菌灵、氧乐果		
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果		
	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮		
	香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺		
	杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒		
	龙眼	二氧化硫残留量	克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果		
	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷		
	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	

食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目	备注
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）(KOH)、黄曲霉毒素 B ₁ (重点品种：花生)	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺	仅花生检测黄曲霉毒素 B ₁

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

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

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

4.可选项目选择原则：①金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。②可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在 GB 2763-2021、GB 2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告 250 号有禁用要求，且有适用检测方法（检测范围应包含该动物及相应组织部位），符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

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

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

第二章 项目有关要求

- 一、合同履行期限（服务期限）：详见“第二部分 投标人须知前附表”
- 二、服务地点：采购人指定地点
- 三、质量要求：合格
- 四、付款方式：项目验收合格，经有关部门审核后并办理完毕相关资金支付手续后向供方支付全部合同价款。
- 五、付款方式：详见“第二部分 投标人须知前附表”
- 六、采购内容：本项目共分为二个标段。按照辉县市市场监督管理局（辉市监〔2025〕19号）的文件要求，一标段：完成食品安全监督抽样任务2250批次和食品快检700批次；二标段：完成食品安全监督检验检测任务2250批次，检验结果上传到国家局抽检平台，按照食品检验标准检测，时限截止到年底。

第六部分 评审程序和评标办法

(一) 评标原则

- 1、按照“公平、公正”的原则对待所有投标人。
- 2、按照招标文件的相关规定进行评标、定标。

(二) 资格审查

开标结束后，依据法律法规和招标文件的规定，由采购人委托授权代表对投标人的投标文件中的资格证明等内容进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

序号	资格审查资料	资格审查要求
1	有效的营业执照副本或事业单位法人证书或其他有效登记证书	符合招标文件“第七部分”资格标文件内容要求
2	授权委托书	符合招标文件“第七部分”资格标文件内容要求
3	资质证明（二标段提供）	符合招标文件“第一部分”申请人资格要求
4	辉县市政府采购供应商信用承诺函	符合招标文件“第七部分”资格标文件内容要求
5	专门面对中小微企业	提供声明函
6	资格声明函	符合招标文件“第七部分”资格标文件内容要求
7	信用查询	符合招标文件“第一部分”申请人资格要求

以上资料应在投标文件“资格标文件部分”中按要求提交，否则将认定为不合格。只有通过资格审查的合格投标人才能进入下一步评标程序。

特别注意：按照新乡市财政局<<关于市本级推行政府采购信用承诺制的通知（试行）>>新财购〔2021〕13号的要求，投标人在投标（响应时），按照规定提供信用承诺函，无需再提交下述证明材料。采购人有权在签订合同前要求中标投标人提供以下相关证明材料以核实中标（成交）投标人承诺事项的真实性。

1	具有独立承担民事责任的能力（投标时无需提供）
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（投标时无需提供）
3	开标时间前纳税期限内的完税或缴税凭证或税务机关出具的依法缴纳税收的证明材料（投标时无需提供）

4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（投标时无需提供）
5	有依法缴纳社会保障资金的良好记录（投标时无需提供）
6	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（投标时无需提供）

只有通过资格审查的合格投标人才能进入下一步评标程序，采购人有权在签订合同前要求中标投标人提供相关证明材料以核实中标投标人承诺事项的真实性。

（三）评标办法

1. 本项目采用综合评分法，总分为 100 分。综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

2. 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

3. 投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审将评标总得分按由高到低的顺序进行排列，并依此顺序推荐 1-3 名中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术部分得分顺序排列。

（四）评标程序

1、符合性审查

评标委员会依据招标文件规定，对合格投标人投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查。有一项不符合评审标准的，按无效投标处理。

序号	评审内容	评审标准
1	投标函	符合“第七部分”内容要求
2	采购项目承诺书	符合“第七部分”内容要求
3	反商业贿赂承诺书	符合“第七部分”内容要求
4	服务承诺	符合“第七部分”内容要求
5	开标一览表	符合“第七部分”内容要求
6	其他材料	符合招标文件要求

对通过符合性审查的投标文件才能进行详细评审。

2、评标细则

一标段评审细则

评审项目及因素	评分标准
分值构成 (总分100)	商务部分：46分 技术部分：39分 价格部分：15分
一、商务部分 (46分)	
(一) 人员 (15分)	投标人具有中级职称证者每位得2.5分，最多得 10分；具有高级职称证者每位得5分，最多得 5分；本项最多得15分（标书中附职称证原件扫描件，退休返聘者还需提供劳动合同原件扫描件）
(二) 企业业绩 (15分)	2022年1月1日以来承担过类似项目业绩，每一份得5分，最高15分。（附合同原件扫描件，否则不得分。）
(三) 人员配备情况 (10分)	投标人具有与本项目相适应的从业人员数量：20人及以上得10分，10（含）-20（不含）人得5分，≤10人不得分；以单位出具的劳动合同为准。（附劳动合同原件扫描件，否则不得分）
(四) 抽样车辆 (6分)	投标人具有自有专用抽样用车且能满足速冻及冷饮类储运条件的车载储运设备得6分。 (附购车发票、车辆登记证书、行车证、储运设备发票原件扫描件，扫描件清晰可见，否则不得分)
二、技术部分 (39分)	
1.针对餐饮环节的抽检工作满足2小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量，完全满足要求的得6分，基本满足要求的得3分，不满足要求的不得分。	
2.投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中明确成立专门项目组、实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制，需明确事项每有一项得1分，最多得6分。	
3.投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点等内容，明确工作难点，符合实际等，完全满足要求的得6分，基本满足要求的得3分，不满足要求的不得分。	
4.投标人制定的食品抽样检验质量控制方案及措施完全满足采购人要求的得6分，基本满足采购人要求的得3分，不满足要求的不得分。	
5.按照采购人的规定，完成采购人下达的抽样任务方案或者计划，完全满足要求的得4分，基本满足要求的得2分，不满足要求的不得分。	
6.投标人承诺为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务的得3分；投标人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3分。	
7.投标文件规范性、完整性、响应性，投标文件规范、完整、完全响应的得5分，较规范、较完整、响应程度一般的得2分，不规范、不完整、响应差的得不得分。	
三、价格部分 (15分)	<p>1、价格分采用低价优先法计算，即通过资格和符合性审查且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格得分为满分15分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 15$ <p>注：(1) 价格分计算保留小数点后两位。 (2) 为了促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第六条和财库[2020]46号的规定，本项目属于专门面对中小企业采购，不执行价格扣除或者价格分加分。 (3) 残疾人福利性单位及监狱企业视同为小型、微型企业</p>

二标段评审细则

评审项目及因素	评分标准
分值构成 (总分100)	商务部分：46分 技术部分：39分 价格部分：15分
一、商务部分 (46分)	
(一) 公司能力 (5分) 投标单位取得检验检测机构资质认定证书 (CMA) 6 年以上得 5 分，6 年以内不得分。 (标书中附原件扫描件, 否则不得分)	
(二) 单位场地 (5分) 1.拥有独立的实验室得1分，具有格局合理的微生物检验区和理化检验区得2分。 (共3分) (标书中附相关证明材料原件扫描件, 否则不得分) 2. 对实验室提供冷藏或冷冻样品存储的专业冷库或冰柜的情况进行评分：冷藏体体积累计 \geq 300 立方米得2分； $<$ 300 立方米不得分。 (标书中附采购设备发票或冷库安装合同原件扫描件, 否则不得分)	
(三) 检验项目覆盖率及仪器设备 (10分) 投标人具备相关的检测设备有以下仪器 (每种1分, 最多得10分) : HPLC (高效液相色谱仪) 、GC (气相色谱仪) 、AFS (原子荧光分光光度计) 、AAS (原子吸收分光光度计) 、IC (离子色谱仪) 、紫外可见分光光度计、食品安全分析仪 (酶标仪) 、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) 以上设备每缺少 1 台扣 1 分, 直至扣完。 (每台设备需提供相关设备鉴定/校准证书、名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、投入使用日期。	
(四) 人员 (10分) 投标人具有中级及以上职称证者每位得2分；满分为10分 (标书中附职称证原件扫描件, 退休返聘者还需提供劳动合同原件扫描件)	
(五) 抽检车辆 (5分) 投标人具有自有专用抽检用车3辆 (含3辆) 以上得3分，其中至少包含自有专用冷链车1辆，否则不得分。具有满足速冻及冷饮类储运条件的车载储运设备5 台及以上得 2分。 (附购车发票、车辆登记证书、行车证、储运设备发票原件扫描件, 扫描件清晰可见, 否则不得分)	
(六) 食品检验业绩 (5分) 2022年1月1日以来承担过类似食品安全检验检测项目业绩，每一份得1分，最高5分。 (附合同原件扫描件, 否则不得分。)	
(七) 服务承诺 (6分) (1) 提供完整的服务承诺和合理化建议，涵盖整体实力、检验质量、职业道德、创新能力、遵守国家相关行业管理规定的，针对性强的得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分。 (2) 提供完整的检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等相关服务的，针对性强的得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分。	
二、技术部分 (39分)	
1.投标人明确技术服务工作方法和管理制度，方法中需明确成立专门项目组、实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制，每明确一项事项得1分，最多得5分。 2.投标人明确技术服务工作要点，包括检测工作要点等内容，明确工作难点，要求符合实际 (针对性强的得5分，针对性较强得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分)。 3.具有完善的食品检测质量控制方案及措施 (针对性强的得5分，针对性较强得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分)。 4.按照采购人的规定，完成采购人下达的检验任务并能出具检验报告的方案或计划 (针对性强的得5分，针对性较强得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分)。	

5.投标人承诺为采购人提供检测培训和结果分析等相关服务（针对性强的得5分，针对性较强得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分）；投标人承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制（针对性强的得5分，针对性较强得3分，针对性不强的得1分，未提供得0分）。

6.针对投标文件的规范性、完整性、响应程度，投标文件规范、完整、完全响应的得9分，较规范、较完整、响应程度一般的得5分，不规范、不完整、响应差的得2分。

三、价格部分 (15分)	<p>1、价格分采用低价优先法计算，即通过资格和符合性审查且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格得分为满分15分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> $\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times 15$ <p>注： (1) 价格分计算保留小数点后两位。 (2) 为了促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第六条和财库[2020]46号的规定，本项目属于专门面对中小企业采购，不执行价格扣除或者价格分加分。 (3) 残疾人福利性单位及监狱企业视同为小型、微型企业</p>
-------------------------	--

备注： 1、投标人务必注意：与评标办法规定有关的投标资料、证书、证件等，投标人应在投标文件中按要求提供。

2、如评标委员会在某一项认定上出现意见分歧，由评标委员会进行表决，以少数服从多数原则确定，并作记录。

3、如评标委员会一致认为投标人报价或某些分项报价明显不合理，有降低质量、不能诚信履约的可能时，评标委员会有权通知投标人进行解释。如投标人未能在规定期限内作出解释，或所作解释不合理，经评标委员会取得一致意见后，对该投标人不予推荐。

第七部分 投标文件格式

(项目名称、标段)

投标文件

项目编号：

投标人： _____(电子签章)

法定代表人： _____(电子签章)

日期： ____年____月____日

目 录

第一部分 资格标文件

- 一、授权委托书
- 二、辉县市政府采购供应商信用承诺函
- 三、有效的营业执照副本或事业单位法人证书或其他有效登记证书扫描件
- 四、中小企业声明函
- 五、资格声明函
- 六、其他资格证明材料

第二部分 商务标文件

- 一、投标函
- 二、采购项目承诺书
- 三、反商业贿赂承诺书
- 四、服务承诺

第三部分 技术标文件

- 一、开标一览表
- 二、技术标方案

第四部分 其他部分

第一部分 资格标文件

一、授权委托书

致: (采购人)

唯一授权委托人姓名: 性别: 出生日期: 年 月 日

授权委托人联系方式: _____

兹委托上述授权委托人代表我(我单位)参加_____项目招投标事宜并授权其全权办理以下事宜:

1. 参加投标活动;
2. 出席开标会议, 提交投标文件, 答复评委会的质询, 向评委会出示有关证明资料;
3. 签订与中标事宜有关的合同;
4. 负责合同的履行、服务以及在合同履行过程中有关事宜的洽谈和处理; 受托人在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我均予以承认, 受托人无转委托权。附件:

1. 法定代表人身份证件扫描件(正、反两面)
2. 授权委托人身份证件扫描件(正、反两面)

投标人名称: _____(电子签章)

法定代表人: _____(电子签章)

日期: ____年____月____日

特别提示:

1. 如投标人委托本单位法定代表人参加投标活动的, 也必须提供授权委托书, 否则, 将不能通过符合性检查。

附: 法定代表人身份证件扫描件
(正反两面)

附: 委托代理人身份证件扫描件
(正反两面)

二、辉县市政府采购供应商信用承诺函

市场主体名称：

证件类型：统一社会信用代码

证件号码：

行政区划代码：

主管部门：

承诺内容：

为维护公开、公平、公正的政府采购市场秩序，树立诚实守信的政府采购供应商形象，本单位自愿做出以下承诺：

一、本单位严格遵守国家法律、法规和规章，全面履行应尽的责任和义务，全面做到履约守信，具备《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件。

二、本单位提供给注册登记部门、行业管理部门、司法部门、行业组织以及在政府采购活动中提交的所有资料均合法、真实、有效，无任何伪造、修改、虚假成份，并对所提供资料的真实性负责。

三、本单位不与其他政府采购当事人相互串通损害国家利益、社会公共利益和其他当事人的合法权益；不以任何手段排斥其他供应商参与竞争；不以向其他政府采购当事人行贿或者采取其他不正当手段谋取中标或者成交。

四、本单位开标后不擅自撤销投标，对招标文件的相关内容不再进行质疑；投标文件机器码一致，同意财政监管部门予以公示且一年内不参与辉县市政府采购项目。

五、本单位中标后积极与采购单位签订合同、履行合同义务；不擅自变更、中止或者终止合同；不将中标项目转让给他人或非法转包他人。

六、本单位对政府采购质疑和投诉坚持依法依规、诚实信用，不存在无实据、捏造事实或提供虚假材料的恶意投诉行为。

七、本单位积极配合相关部门监督检查，不提供虚假材料和情况。

八、本单位遵守政府采购相关法律法规规定需要作出的其他承诺。

九、本单位同意承诺内容在“信用河南”及相关网站公示，接受社会监督。

承诺单位（电子签章）：

法定代表人（电子签章）：

承诺日期：

三、有效的营业执照副本或事业单位法人证书或其他有效登记证书扫描件

附：有效的营业执照副本或事业单位法人证书或其他有效登记证书扫描件。

四、中小企业声明函

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

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；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）行业；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）；

3. . . .

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。

投标人：_____ (电子签章)

日期：____年____月____日

备注： 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。

2、本项目所属行业属于“其他未列明行业”。

残疾人福利性单位声明函（如有）

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。

投标人：_____ (电子签章)

日期：____年____月____日

注：投标人非残疾人福利性单位的，可以不填或不附此函。

监狱企业证明材料（如有）

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

投标人：_____ (电子签章)

日期：____年____月____日

注：投标人非监狱企业单位的，可以不填或不附此函。

五、资格声明函

我方愿参加贵方组织的_____ (项目名称) _____ (项目编号) 招标活动，并声明如下：

1、我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件，并已清楚采购文件的要求及有关文件规定。

2、我方承诺本公司信誉良好，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。具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

3、我方承诺本公司是在法律、财务和运作上独立的投标人，我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何行政或经济关联。

4、我方承诺独立参加本次投标，本公司（企业）的法定代表人或单位负责人与所参投的本采购项目的其他投标人的法定代表人或单位负责人不为同一人且与其他参加投标投标人不存在直接控股、管理关系。

5、我方承诺未对本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。

6、我方保证上述信息的真实和准确，绝不提供虚假的、不合法的投标资料。在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，我方愿意承担所由此引起的一切法律后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

特此声明！

投标人名称：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

地 址：_____

电 话：_____

日 期：____ 年 ____ 月 ____ 日

六、其他资格证明材料

第二部分 商务标文件

一、投标函

致：_____（采购人）

我方愿参加贵方组织的(项目名称)_____（项目编号）_____投标活动，并对此项目进行投标。我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1. 我方同意在本项目招标文件中规定的开标日起 90 天内（日历日）遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均对我方具有约束力。
2. 我方承诺已经具备《中华人民共和国政府采购法》中规定的参加政府采购活动的投标人应当具备的条件：
 - (1) 具有独立承担民事责任的能力；
 - (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
 - (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - (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；
 - (6) 没有发生重大经济纠纷、经济犯罪和走私犯罪记录；
3. 我方是在法律、财务和运作上独立的投标人，我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。
4. 我方承诺提供的全部投标文件，内容一致，均为我方真实意思表达。
5. 我方按招标文件要求提供和交付本次采购项目货物和服务的投标总报价以《开标一览表》中的投标总价为准。
6. 我方承诺完全满足和响应招标文件中的各项商务和技术要求，若有偏差，已在投标文件中予以明确特别说明。
7. 如果我们的投标文件被接受，我们将严格履行招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同的义务。
8. 我方完全理解贵方不一定接受最低价的投标。
9. 我方愿意向贵方提供任何与本项投标有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方做出的一切承诺的证明材料。
10. 我方已详细审查全部“招标文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。
11. 我方在投标之前已经与贵方或采购人进行了充分的沟通，完全理解并接受招标文件的各项规定。

定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

12. 我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

与本投标有关的一切往来通讯请寄：

地 址：_____

邮 编：_____

投标人代表联系电话：_____

投标人名称：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日 期：__年__月__日

二、采购项目承诺书

致：_____ (采购人)

本承诺书作为我方参加政府采购项目投标文件不可分割的一部分。我方参加本次投标特郑重做出如下承诺：

- 1、我公司愿意按照招标文件的一切要求，提供包括完成该项工作所需的人工、材料、机械、管理、维护、保险、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。
- 2、如果我方投标文件被接受，我将严格履行招标文件中规定的每一项要求，严格履行合同的责任和义务，保证按期、按质履行合同，完成全部工作。
- 3、我公司愿意提供采购人在招标文件中要求的所有资料，也同意向贵方提供贵方可能另外要求的与其招标有关的任何证据或资料。
- 4、我公司承诺投标文件在开标后的全过程中保持有效，不作任何更改和变动。我公司同意中标后若不履行招标文件的内容要求和各项承诺及义务的即被视为违约，其中标资格将被取消。
- 5、我方已详细阅读了本招标文件，保证可以完全响应招标文件中所有商务、技术要求，并理解你方对我方进行资格审查的权利，如在资格审查中发现我方存在有违规行为愿承担相应法律责任。
- 6、如确定我方为本项目的中标人，在公示期内或领取中标（成交）通知书后，我方无正当理由（如自身报价失误、无法组织工作、资金不到位、帐户无法正常使用等）放弃中标人资格，我方愿接受财政部门做出的相应处罚；
- 7、保证不将我方的有关资格、资质证书转借他人投标，不与他人进行串标、围标，不将本项目进行转包或分包。

投标人：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日期：____年____月____日

三、反商业贿赂承诺书

我方承诺：

在招标活动中，我方保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、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，我方及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

投标人：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日期：____年____月____日

四、服务承诺

(格式自拟)

我方保证按以下承诺内容认真履行合同，如有违反，我方愿意接受相应处罚或承担相应违约责任：

内容必须如实、详细填写。

投标人：_____ (电子签章)

法定代表人：_____ (电子签章)

日期：____年____月____日

第三部分 技术标文件

一、开标一览表

标题	内 容
投标单位名称:	
项目名称:	
分包编号:	
报价金额 (小写) :	元
报价金额 (大写) :	
交货及完工期:	

投标人 (电子签章) : _____

法定代表人 (电子签章) : _____

日期: ____ 年 ____ 月 ____ 日

填写说明: 1、开标一览表中的“投标报价”应包括招标文件所规定的采购全部内容, 大小写不一致以大写金额为准。

2、本表为系统生成格式, 本表中交货及完工期即为服务期限。

二、技术标方案

(格式自拟)

第四部分 其他部分

(投标人认为需要提供的其他资料)