

汝州市市场监督管理局2024年食品安全抽检监测计划采购项目

竞争性磋商文件

采购项目编号：汝财磋商采购-2024-24



采 购 人：汝州市市场监督管理局

招标代理：河南煜韬工程管理有限公司

日 期：二零二四年

目 录

第一章 磋商公告	2
第二章 供应商须知	6
第三章 评标办法	16
第四章 合同条款及格式	23
第五章 服务内容及要求	27
第六章 响应文件格式	57

第一章 磋商公告

汝州市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测计划采购项目 竞争性磋商公告

项目概况

汝州市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测计划采购项目的潜在供应商应在《全国公共资源交易平台（河南省·汝州市）（www.rzggzy.com）》获取竞争性磋商文件，并于 2024 年 7 月 25 日 08 时 30 分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况

- 1、采购项目编号：汝财磋商采购-2024-24
- 2、采购项目名称：汝州市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测计划采购项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、项目预算金额：850000.00 元
最高限价：850000.00 元

序号	包号	包名称	包预算 (元)	包最高限价 (元)	是否专门 面向中小 企业	采购预留金 额(元)
1	1	汝州市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测计划采购项目（第一标段）	490440.00	490440.00	是	490440.00
2	2	汝州市市场监督管理局 2024 年食品安全抽检监测计划采购项目（第二标段）	359560.00	359560.00	是	359560.00

5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

- 5.1 采购内容：食品安全抽检监测服务
- 5.2 资金来源：财政资金
- 5.3 服务期限：1 年
- 5.4 质量要求：符合国家及行业相关规范和标准，满足采购人需求

5.5 服务地点：采购人指定地点

5.6 磋商范围：服务要求内包含的全部内容（详见竞争性磋商文件）

5.7 标段划分：本项目划分为 2 个标段，一标段 1364 批次，二标段 1000 批次，每家响应单位能投报多个标段，最终只能中一个标段

6、合同履行期限：1 年

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策满足的资格要求：落实的节能环保、中小微型企业扶持（含支持监狱企业发展、促进残疾人就业）等相关政府采购政策；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 具有独立承担民事责任的能力，具有有效的营业执照；

3.2 须具有有效期内省级及以上市场监督管理局（质量技术监督局）颁发的检测机构计量认证证书（CMA）（供应商仅需提供证书扫描件，无需提供证书附表）；

3.3 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；

3.4 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；

3.5 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；

3.6 参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大的违法记录（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；

3.7 提供“中国执行信息公开网”网站的“失信被执行人”、“信用中国”网站的“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”各网站查询结果页面截图，不得有不良记录。（执行财库【2016】125 号文）。

注：采购人有权在签订合同前要求成交供应商提供相关证明材料以核实成交供应商承诺事项的真实性。

三、获取采购文件

1. 时间:2024 年 7 月 12 日至 2024 年 7 月 24 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: 全国公共资源交易平台 (河南省·汝州市) (网址: www.rzggzy.com)

3. 方式: ①供应商须在全国公共资源交易平台 (河南省·汝州市) 注册入库。操作说明:

<http://www.rzggzy.com/HNRZ/ServiceInteraction/indexMore.do?id=fdd6c8fc-bb0a-4c07-8715-d29609fc7a80>), 并办理‘数字证书 (CA)’; ②登录交易系统选择进入计划投标的项目, 下载电子磋商采购文件 (gef 格式), 或者访问网站‘交易信息’找到并点开项目招标或采购公告, 下载电子磋商采购文件 (gef 格式); ③电子磋商采购文件 (gef 格式) 使用‘电子投标人工具箱’打开, 电子投标人工具箱的安装包下载和使用说明见网站‘办事服务’-‘下载专区’和‘系统操作指南’。

4. 售价: 0 元

四、响应文件提交

1. 时间: 2024 年 7 月 25 日 08 时 30 分 (北京时间)

2. 地点: 全国公共资源交易平台 (河南省·汝州市) 电子交易系统上传

五、响应文件开启

1. 时间: 2024 年 7 月 25 日 08 时 30 分 (北京时间)

2. 地点: 全国公共资源交易平台 (河南省·汝州市) 电子交易系统上传

六、发布公告的媒介及磋商公告期限

本次竞争性磋商公告在《河南省政府采购网》、《汝州市政府采购网》、《全国公共资源交易平台 (河南省·汝州市) (www.rzggzy.com)》上发布。竞争性磋商公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1、 受理投诉监督管理部门: 汝州市财政局

联系人: 王女士

联系电话: 0375-6862799

邮箱地址: rzcg406@163.com

联系地址: 汝州市望嵩中路 116 号

2、 供应商在主体诚信库中自行上传企业相关资质、业绩等证明材料, 并自行承担真伪责任。供应商主体诚信库信息作为资格审查和评审依据, 在中心网站予以公示接受社会监督。

3、本项目采用“不见面”磋商方式，供应商只需要递交电子磋商响应文件，无需到达现场提交原件资料、无需到现场参加磋商会议活动。

4、供应商应当在磋商会议活动开始前，登录磋商会议大厅，在线准时参加磋商会议活动并进行电子磋商响应文件解密。

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

采 购 人：汝州市市场监督管理局

地 址：汝州市广成东路 37 号

联 系 人：刘先生

电 话：13937550255

2、采购代理机构信息

名 称：河南煜韬工程管理有限公司

地 址：汝州市风穴路街道广育路 203 号南楼 3 楼

联 系 人：王女士

联系方式：19937506933

3、项目联系方式

项目联系人：王女士

联系方式：19937506933

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	内容	说明与要求
1	采购人	采购人：汝州市市场监督管理局 联系人：刘先生 电话：13937550255
2	采购代理机构	名称：河南煜韬工程管理有限公司 联系人：王女士 联系方式：19937506933
3	项目名称	汝州市市场监督管理局2024年食品安全抽检监测计划采购项目
4	服务地点	采购人指定地点
5	资金来源	财政资金
6	出资比例	100%
7	资金落实情况	已落实
8	磋商内容	服务内容及要求的全部内容
9	服务期限	1年
10	质量要求	符合国家及行业相关规范和标准
11	供应商资格	<p>1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</p> <p>2、落实政府采购政策满足的资格要求：落实的节能环保、中小微型企业扶持（含支持监狱企业发展、促进残疾人就业）等相关政府采购政策；本项目专门面向中小微企业采购。</p> <p>3、本项目的特定资格要求</p> <p>3.1具有独立承担民事责任的能力，具有有效的营业执照；</p> <p>3.2须具有有效期内省级及以上市场监督管理局（质量技术监督局）颁发的检测机构计量认证证书（CMA）（供应商仅需提供证书扫描件，无需提供证书附表）。</p> <p>3.3具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；</p> <p>3.4具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商</p>

		<p>信用承诺函)；</p> <p>3.5具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；</p> <p>3.6参加政府采购活动近三年内，在经营活动中没有重大的违法记录（供应商无需提供证明材料，只需在响应文件格式中填写汝州市政府采购供应商信用承诺函）；</p> <p>3.7提供“中国执行信息公开网”网站的“失信被执行人”、“信用中国”网站的“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”各网站查询结果页面截图，不得有不良记录。（执行财库【2016】125号文）； 注：采购人有权在签订合同前要求成交供应商提供相关证明材料以核实成交供应商承诺事项的真实性。</p>
12	是否接受联合体	不接受
13	踏勘现场	不组织
14	供应商提出问题的截止时间	递交响应文件截止之日 5 天前
15	分包	不允许
16	投标保证金、履约保证金、质量保证金	不收取
17	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。
18	采购人发布澄清公告的时间	递交响应文件截止之日5天前,通过“全国公共资源交易平台(河南省·汝州市)公共资源交易系统(www.rzggzy.com)”电子交易平台进行公布,不再另行通知,请各供应商及时关注交易平台,因供应商未看到或其他原因造成的损失,由供应商自行负责。
19	构成响应文件的其他材料	供应商认为有必要提供的其他材料
20	投标有效期	响应截止期后60日历天

21	代理服务费	招标代理服务费由成交人支付，其中招标代理服务费以成交价为标准参照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协[2023]002号）文件规定，由成交人在领取成交通知书前向招标代理机构支付。
22	签字或盖章要求	响应文件应按竞争性磋商文件中的要求加盖电子签章
23	响应文件的提交	<p>1. 本项目为全流程电子化交易项目。</p> <p>2. 使用浏览器访问-全国公共资源交易平台(河南省·汝州市)(网址:www.rzggzy.com)，第一步:点击网站首页右上角‘市场主体登录’，登录交易系统选择进入计划投标的项目，点击‘我要投标’，下载当前项目或标段的‘电子投标响应文件(壳文件)’；第三步:使用‘电子投标人工具箱’打开电子投标响应文件，编辑投标信息并导入投标文件，然后使用数字证书(CA)进行签章并固化，最后进入‘我要投标’页面，上传已固化的电子投标文件(gef格式)，上传过程自动加密。</p> <p>3. 供应商应充分考虑到处理技术问题和上传数据等工作所需的时间问题，投标文件未在响应截止时间前成功上传的，其响应文件不予接收。</p>
24	提交响应文件截止时间及地点	<p>时间：2024年_7_月_25_日08时30分（北京时间）</p> <p>地点：全国公共资源交易平台（河南省·汝州市）电子交易系统上传</p>
25	是否退还响应文件	否
26	磋商时间和地点	<p>时间：同提交响应文件截止时间</p> <p>地点：同提交磋商响应文件地点</p>
27	最高限价	<p>本项目最高限价：一标段（1364批次）：肆拾玖万零肆佰肆拾元整（¥：490440.00元），二标段（1000批次）：叁拾伍万玖仟伍佰陆拾元整（¥：359560.00元）。</p> <p>供应商报价高出最高限价的，响应文件为无效文件，将不予评审。</p>
28	磋商小组的组建	评标委员会构成：3人；其中，采购人代表1人，技术、经济等专家2人；评标专家确定方式：在相关评标专家库中随机抽取。

29	是否授权磋商小组确定成交人	否，推荐的成交候选人数：3名
30	远程解密及提交二次报价时间	远程解密（解密时间自开标时间始30分钟结束）、提交二次报价（自下达二次报价命令始30分钟结束），由于供应商错过解密、报价时间或其他自身原因导致远程解密不成功或者二次报价不成功，责任均由供应商自行承担。
30	允许磋商响应文件修正的范围	磋商响应文件报价出现前后不一致的，除竞争性磋商文件另有规定外，按照下列规定修正： （一）磋商响应文件中开标一览表（报价表）内容与磋商响应文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准； （二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准； （三）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； （四）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。修正后的报价按照本办法第五十一条第二款的规定经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其投标无效。
本磋商文件前后不符的，以磋商文件供应商须知前附表为准。		

供应商须知正文

1. 总则

1.1 适用范围

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，编制本项目磋商文件。

1.2 采购项目说明

1.2.1 本项目采购人：见供应商须知前附表。

1.2.2 本项目采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.2.3 本项目名称：见供应商须知前附表。

1.3 定义及解释

1.3.1 采购人：依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.3.2代理机构：具有政府采购招标代理资质，受采购人委托组织采购（招标）活动的社会中介组织。

1.3.3供应商：供应商是响应磋商文件、参加磋商竞争的中华人民共和国境内的法人、其它组织。

1.3.4响应文件：指供应商根据磋商文件提交的所有文件。

1.3.5磋商小组：依据《中华人民共和国政府采购法》及有关法律、法规的规定依法组建的专门负责本次评标工作的临时机构。

1.3.6偏离：响应文件的响应相对于磋商文件要求的偏差，该偏差优于磋商文件要求的为正偏离；劣于的，为负偏离。

1.3.7“日期”或“天”：指日历天。

1.3.8 合同：指依据本次采购成交结果签订的协议或合约文件。

1.3.9磋商文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应视为对磋商文件内容的理解和解释。

1.4服务内容及标段划分和质量要求

1.4.1本次服务内容：见供应商须知前附表。

1.4.2本项目的服务期限：见供应商须知前附表。

1.4.3本项目的质量要求：见供应商须知前附表。

1.5供应商资质条件和能力

1.5.1供应商资质及能力要求：见供应商须知前附表。

1.5.2是否接受联合体：见供应商须知前附表。

1.6费用承担

1.6.1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。

1.6.2采购（招标）代理服务费

供应商应在成交后（成交人在领取成交通知书前），向代理机构支付采购代理服务费。此项费用由供应商综合考虑到响应报价中，不单独列项报价。

1.7保密

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。

1.8语言文字

1.9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。

1.10 计量单位

1.11 所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.12 分包

不允许分包

2. 磋商文件

2.1 磋商文件的组成

- (1) 磋商公告；
- (2) 供应商须知；
- (3) 评标办法；
- (4) 合同条款及格式；
- (5) 服务内容及要求；
- (6) 响应文件格式。

根据本章第 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前，应在《汝州市公共资源交易中心》电子交易系统中提出，采购人应对供应人所提出的疑问在《汝州市公共资源交易中心》电子交易系统中进行回复。

2.2.2 磋商文件的澄清将在供应商须知前附表规定的提交响应文件截止时间5天前在《汝州市公共资源交易中心》电子交易系统中发出。如果澄清发出的时间距提交响应文件截止时间不足5天，相应延长提交响应文件截止时间。

2.2.3 磋商文件的修改

采购人可以修改磋商文件，并在《汝州市公共资源交易中心》电子交易系统中发出。但如果修改磋商文件的时间距响应截止时间不足5天，并且修改内容影响响应文件编制的，将相应延长响应截止时间。

3. 响应文件

3.1 磋商文件的组成

详见第六章“响应文件格式”。

3.2 磋商报价

3.2.1 磋商报价应为完成本项目服务内容及要求等内容的所有费用。

3.2.2 成交总报价为成交人在磋商文件中提出的各项支付金额的总和。

3.2.3成交人的磋商报价均包括完成该项目的成本、利润、税金、风险等所有伴随的其他费用。

3.2.4成交人不得以任何理由在磋商截止后对磋商报价予以修改，报价在响应有效期内是固定的，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磋商而予以拒绝。

3.3响应有效期

3.3.1在供应商须知前附表规定的响应有效期内，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响应有效期的，采购人须通知所有供应商延长响应有效期。供应商同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应商拒绝延长的，其响应文件失效。

3.5资格审查资料

见供应商须知前附表供应商资质条件要求。

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“响应文件”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，磋商函附录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服务期限、响应有效期、质量要求、服务内容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具体要求见供应商须知前附表规定。

4. 响应文件提交

4.1响应文件的提交

4.1.1见供应商须知前附表。

5. 磋商开始

5.1磋商时间和地点

5.1.1本项目采用不见面电子开标。供应商应在不迟于“供应商须知前附表”中规定的截止时间将响应文件按照“供应商须知前附表”中载明的时间前上传至交易中心系统指定位置。

5.2磋商程序

- 5.2.1磋商小组对磋商文件进行熟悉确认。
- 5.2.2磋商小组推选组长，讨论、通过磋商工作流程和磋商要点。
- 5.2.3形式评审审查：磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对响应文件中的形式评审进行审查，以确定磋商供应商是否具备参与磋商的资格。
- 5.2.4资格评审审查：磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对通过形式评审的供应商进行审查，以确定磋商供应商是否具备参与磋商的资格。
- 5.2.5响应性评审审查：磋商开始后，磋商小组依据磋商文件规定，对通过资格评审的供应商进行审查，以确定磋商供应商是否具备参与磋商的资格。
- 5.2.6磋商小组对通过资格性和符合性审查的响应文件进行评估，确定与各竞标人磋商的具体内容。
- 5.2.7围绕磋商要点，磋商小组全体成员集中与单一供应商分别进行磋商。
- 5.2.8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。实质性变动的内容需经采购人(业主)代表确认。并通知所有参加磋商的供应商，该变动是磋商文件的有效组成部分。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。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。供应商应根据磋商小组的要求，在规定时间内做出响应，未做出响应的响应文件将被视为无效竞标。若磋商小组没有实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，则供应商的最后报价不得高于首次报价，否则按废标处理。
- 5.2.9磋商小组对符合采购需求的供应商进行两轮报价；供应商只有通过形式评审、资格评审、响应性评审后方可进入下一轮报价，在规定的时间内同时提交报价，最终报价不得超过响应文件中报价。

最终报价说明：

本项目共进行两次报价，第一次报价即响应文件报价，第二次报价（或即最终报价）需供应商用单位CA及法人CA系统上填写提交报价，第二次报价（或即最终报价）不作为响应文件的组成部分，不可在响应文件中体现。

5.2.10经磋商确定最终采购需求，由磋商小组采用综合评分法对通过初步评审的供应商的响应文件进行综合评分。

6. 磋商小组

6.1磋商小组

磋商由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表以及有关技术

、经济等方面的专家组成。磋商小组成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附。

6.2磋商原则

磋商活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3磋商

磋商小组按照第三章“评审办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。第三章“评审办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

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人外，采购人依据磋商小组推荐的成交候选人确定成交人，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，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人，也可以重新磋商。

7.2成交通知

在本章第3.3款规定的响应有效期内，采购人以书面形式向成交人发出成交通知书，同时将成交结果通知未成交的供应商。

7.3签订合同

7.3.1采购人和成交人应当自成交通知书发出之日起15天内，根据磋商文件和成交人的响应文件订立书面合同。成交人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，成交人应当予以赔偿。无论是国库集中支付还是预算单位自行支付的政府采购合同，采购人都要自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在《河南省政府采购网》上公告，合同签订3个工作日内报本级财政部门备案。政府采购合同公告内容包括合同的约定资金支付方式、时间、条件和逾期支付资金的违约责任等，但涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

7.3.2发出成交通知书后，采购人无正当理由拒签合同的，给成交人造成损失的，还应当赔偿损失。

7.3.3成交供应商可在中标成交后持政府采购合同向融资机构申请贷款，详见附件。

8. 重新采购（招标）

有下列情形之一的，采购人将重新采购（招标）：

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

9. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

附件1:

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。

第三章 评标办法

评标办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
1	资格审查	供应商资格	符合第二章“供应商须知前附表”中供应商资格要求规定
2	符合性审查	供应商名称	与营业执照一致
		响应文件格式	符合第六章“响应文件格式”的要求
		响应文件签字盖章	响应文件符合磋商文件要求签字盖章
		报价唯一	只能有一个有效报价（不能超过最高限价）
		服务期限	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		质量要求	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		投标有效期	符合第二章“供应商须知前附表”的规定
		实质性要求和条件	满足磋商文件要求
分值构成 (总分100分)			报价部分：10分 商务部分：55分 技术部分：35分

评分因素	评分内容	评分标准
报价部分 (10分)	报价分 (10分)	<p>本项目以满足磋商文件要求且报价最低的最终磋商报价为评标基准价，其报价分为满分。</p> <p>其他供应商的报价分统一按照下列公式计算： 最终磋商报价得分=(评标基准价 / 最终磋商报价) × 10分。</p> <p>说明：供应商的磋商报价超过最高限价的，按无效标处理。</p> <p>注：根据财库〔2022〕19号文件的通知，对小型和微型企业的投标报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审，小微企业参与价格分计算价=小微企业报价×（1-6%）。参加本项目的中小企业应当提供《中小企业声明函》并同时提供全国企业信用信息公示系统内小微企业库截图或由企业所在地的县级以上中小企业主管部门出具的中小企业认定证书等有效证明材料，否则不予认可。没有提供证明材料的报价供应商将被视为不接受评标报价的扣除，用原投标报价参与评审。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。同一供应商（包括联合体），小微企业产品、监狱、残疾人福利企业产品价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。</p> <p>（注：评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响服务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说明，必要时提交相关证明材料；供应商在规定时间内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。）</p>
商务部分 (55分)	设备配备情况 (10分)	<p>投标人至少应具备以下检验及相关设备：GC（气相色谱仪）GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（液相色谱仪）、LC/MS/MS（液相色谱/串级质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、AFS（原子荧光光谱仪）、微波消解仪（或同功能设备）等检验设备。</p> <p>注：须提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、投入使用日期、购进票据、检定证书，投标文件中附扫描件，未提供或提供不全的不得分，最多得 10 分。</p>
	车辆配备 (5分)	<p>提供相关的抽样车辆及冷藏车辆：供应商人每具有 1 辆抽检用车，得 1 分，最多得 5 分。其中冷藏车数量至少 1 辆，没有不得分（以上车辆响应文件中附发票以及车辆照片扫描件，否则不得分）</p>

评分因素	评分内容	评分标准
	技术人员配备情况 (10分)	具有满足食品安全检测的专业检测队伍 30 人以上得 2 分；专业的食品安全采样队伍 20 人以上得 2 分；其中检测人员中每提供一名副高级或高级职称者得 1 分,最多得 4 分；每提供 1 名中级职称得 0.5 分,本项最多得 2 分。 (中级和高级职称人员不得重复,投标文件中需提供人员劳动合同及 2024 年任意一个月社保缴纳证明扫描件,退休人员须提供退休证及返聘劳动合同扫描件,否则不得分)
	单位设施 (8分)	(1) 供应商具有独立实验室, 供应商设立办公及实验室面积 6000 平方米及以上得 6 分, 6000-5000 平方米的得 3 分, 5000 平方米以下得 1 分, 没有不得分; 该项以房屋租赁合同或产权证明为准, 投标文件中附相关扫描件, 否则不得分; (2) 供应商具有足够的样品存储空间, 冷库体积在 200 立方米以上, 得 2 分, 其它不得分。以提供的冷库建造合同为准。(投标文件中附相关扫描件, 否则不得分)
	公司实力 (12)	1、所取得的检验检测机构资质认定证书 (CMA) 中, 认证产品或检测项目满足本标段品种检测项目的全部需求, 得 2 分; (响应文件中需附检测项目满足项目需求的承诺函 (格式自拟) 和证书原件扫描件, 否则不得分) 2、三年内参加国家级能力验证或比对试验, 取得合格 (证书) 以上成绩, 每个证书 1 分, 该项最高得 3 分。(需提供能力验证结果证书或报告原件扫描件) 3、三年内参与省级部门组织的检测能力验证, 且农产品中农药残留、畜产品中兽药残留、水产品中兽药残留等能力验证结果均为合格及以上的得 4 分, 补测合格的得 2 分, 有一项未参与或不合格不得分。(以省级部门能力验证结果通报为准) 4、具有农产品 CATL、CNAS 资质证书得 3 分。(响应文件中提供证书原件扫描件, 否则不得分)
	业绩 (10分)	自 2021 年 1 月以来承担过食品安全抽检监测工作的, 每提供一份业绩得 2 分, 最高得 10 分, 没有不得分; (提供合同、中标通知书及中标公告扫描件, 否则不得分)

评分因素	评分内容	评分标准
技术部分 (35分)	技术方案 (30分)	<p>(1) 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、抽检验测实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）</p> <p>(2) 投标人明确技术服务工作流程，流程设置合理，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等。（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）</p> <p>(3) 投标人明确技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点。工作要点和难点分析合理，符合实际等。（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）</p> <p>(4) 针对餐饮环节的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在最科学合理的时间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。（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）</p> <p>(5) 投标人为采购单位提供抽检培训和结果分析等相关服务（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）</p> <p>(6) 具有完善的食品抽样检验质量控制方案及措施。（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）</p>
	服务承诺 (5分)	<p>服务承诺和合理化建议：整体实力、检测质量、职业道德、创新能力、遵守国家和我省有关行业管理规定。与采购单位提供咨询、食品安全风险评估、合理化建议及对本次项目重视程度等全方位服务，评标委员会根据各供应商承诺的服务项目内容，（磋商小组综合对比后在 1-5 分之间酌情打分）。</p>

评标办法(综合评分法)

1. 评审方法

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，综合评分相等时，以报价得分高的优先；报价得分也相等的，由采购人自行确定。

2. 纪律和监督

2.1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。

2.2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。

2.3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标有关的其他情况。在磋商活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，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标。

2.4对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

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

3. 投诉

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

4评审标准

4.1初步评审标准

4.1.1符合性评审标准：见评审办法前附表。

4.1.2资格性评审标准：见评审办法前附表。

4.1.3详细评审标准：见评审办法前附表。

5. 分值构成与评分标准

(1) 最后磋商报价：见评审办法前附表

(2) 商务部分：见评审办法前附表；

(3) 技术部分：见评审办法前附表；

6. 评审程序

6.1初步评审

磋商小组依据本文件规定的标准对响应文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作废标处理。

供应商有以下情形之一的，其响应文件作无效处理：

- (1) 串通或弄虚作假或有其他违法行为的；
- (2) 不按磋商小组要求澄清、说明或补正的；
- (3) 未按规定格式填写、内容不全或关键字迹模糊、无法辨认的；
- (4) 响应文件附有采购人不能接受的条件；
- (5) 不符合磋商文件规定的其他实质性要求。

(6) 运用计算机硬件特征码识别技术、标书编制系统软证书识别技术、标书制作系统与计价软件特征码关联识别技术，发现供应商的响应文件出自同一台计算机的；通过电子评标系统雷同性分析技术，发现供应商的响应文件相互之间存在非正常雷同现象的。

(7) 用相同 IP 地址上传响应文件的。

6.2 详细评审

磋商小组分别与通过初步审核的供应商集中与单一供应商分别进行磋商。在磋商中，磋商双方可以就磋商项目所涉及的价格、技术、服务等进行实质性磋商，但磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息，不得变动磋商文件中的其他内容。

磋商小组将允许供应商修改其响应文件中不构成重大偏离的微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方，但这些修改不能影响任何供应商的名次相应排列。为有助于对响应文件的审查、评价和比较，磋商小组可分别要求供应商对响应文件中含义不清的内容进行澄清。但磋商的实质性内容不得更改。

所有供应商磋商结束后，磋商小组将要求所有符合服务内容及需求的供应商在规定的时间内（30分钟）同时进行报价（二次报价），即最终报价。

磋商小组按照磋商小组采用综合评分法对通过初步评审的有效竞标人的响应文件进行综合评分，按综合得分由高到低的顺序推荐3名成交候选人，由磋商小组在评审报告上签字。

原则上磋商现场只进行一次二轮报价，如遇特殊情况，根据磋商现场情况经磋商小组讨论研究，可进行多轮报价。

磋商小组按本文件规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评分得分。

评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

供应商的最终得分以全部小组成员打分的算术平均值为准，作为该供应商的最终得分。

在磋商过程中，凡遇到磋商文件中无界定或界定不清、前后不一致使磋商小组意见有

分歧且又难以协商一致的问题，均由磋商小组予以表决，获半数以上同意的即为通过，未获半数同意的即为否决。

7. 响应文件的澄清和补正

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的响应文件中不明确的内容进行澄清或说明，或者对细微偏离进行补正。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

澄清、说明和补正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的澄清、说明和补正属于响应文件的组成部分。

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。

8. 评审结果

除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定成交人外，磋商小组按照得分由高到低的顺序推荐成交候选人。

磋商小组完成评审后，应当向采购人提交书面评审报告。

第四章 合同条款及格式

(以采购人最终签订合同为准)

委托人(甲方): (以下简称甲方)

受托人(乙方): (以下简称乙方)

根据_____ (项目名称)_____的采购结果,甲方将乙方作为汝州市市场监督管理局委托检验机构。依照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》之规定,遵循平等、自愿、公平和诚信的原则,甲方将指定的检验工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托,按照《食品安全抽样检验管理办法》(国家市场监督管理总局令第15号),在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品安全检验工作。经甲乙双方协商一致,签订如下协议:

一、基本情况:

1. 项目名称及标段: _____
2. 本合同总金额为: 人民币大写: _____ 小写: ¥ _____。
3. 服务期限: _____
4. 质量要求: _____

二、甲方委托乙方的具体事项:

按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全抽样检验工作规范》《国家食品安全监督抽检实施细则(2024年版)》等要求,委托事项如下:

1. 由乙方完成甲方委托的食品安全抽检任务的检验工作,并按时出具检验报告、填报检验结果,并对检验过程合法性和检验数据准确性负责。

2. 按照《食品安全抽样检验管理办法》要求,样品检验周期为20个工作日,乙方应按规定的时限完成检验、信息填报。发现不合格的,应按要求报送电子及纸版材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检,乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告书。

3. 乙方严格按照甲方要求的项目及检验方法对甲方送检的样品进行检验,并及时将有关数据填报录入指定的抽检信息系统。如检验过程中发现样品因客观情况无法进行检验的,需及时联系甲方。

4. 乙方应按照国家法律法规和技术规范要求开展检验、留样保存与处理以及各种原始记录制作、归档与保存等各项工作。

三、甲方的义务

1. 甲方应向乙方样品明细、检测计划等检验工作所需的书面材料。
2. 甲方应采取合理方式将样品送至乙方实验室,并确保样品抽取、运输符合相关规范。

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

四、甲方的权利

1. 甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成检测任务。
2. 甲方有权对乙方的工作质量进行考核，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。
3. 甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

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

2. 乙方应根据甲方要求进行检验，严格遵守时间进度要求和工作纪律。

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

4. 乙方应积极接受甲方对食品抽检工作监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

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

6. 乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检和异议工作，如复检结论与初检结论不一致，复检相关费用由乙方承担。

六、乙方的权利

1. 乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为信息填报提供充分条件。
2. 乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。
3. 乙方有权要求甲方按合同规定付款。
4. 乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

七、付款方式：

八、违约责任及处理：

1. 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安全检验委托的相关事项，未按协议规定开展检验工作的，乙方承担违约责任；如因乙方原因致使未能按照甲方工作进度要求完成检验工作的，每逾期一天扣除合同总额的1%作为罚金。

2. 发现下列问题之一的，甲方均有权拒付相应批次的检验费用，已经支付的，乙方应当返还：

- (1) 乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构检验的；
- (2) 乙方未按时完成承检任务的；
- (3) 未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
- (4) 未经甲方同意，擅自调整检验项目；
- (5) 因乙方工作失误造成检验报告退修、异议被认可的；
- (6) 因乙方其他违法违规行为影响检验工作的。

3. 发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

(1) 合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成批次的检测费用，并要求乙方向甲方支付该未完成批次检测费用1倍的违约金。

(2) 乙方出具的不合格报告，经甲方受理复检后，因乙方原因造成无法完成复检的，甲方有权拒绝支付该批次检验费用，已经支付该批次检验费用的，乙方应当返还。同时，乙方向甲方支付该批次检验费用1倍的违约金。

(3) 乙方出具不实、虚假检验报告的，甲方有权终止合同，并要求乙方向甲方支付本合同金额1倍的违约金。

(4) 乙方及乙方人员在合同履行中，不经甲方书面允许，不得将甲方及项目或用户的相关非公示信息和资料提供给任何第三方，任何时候不得泄露工作中的秘密，如乙方违反此约定，与甲方无关，且乙方需按甲方要求限期改正，消除影响，并赔偿甲方或者第三人因此遭受的损失。

(5) 乙方因违反本合同第五条乙方的义务第1项的，出具检验报告的，甲方有权拒付相应批次的检验费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次检验费用1倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

(6) 乙方违约的，甲方除要求乙方承担违约责任外，还可以要求乙方承担甲方因维

权产生的各项费用支出，包括但不限于诉讼费、保全费、保全保险费、律师费、交通费等。

4. 出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

(1) 甲方未向乙方提供有效的乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

(2) 乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付检验费用。

九、其他未尽事宜

由双方协商决定。

本协议一式___份，甲乙双方及政府采购监督管理部门各执___份，并具有同等法律效力。

甲方(盖章)：

乙方(盖章)：

地址：

地址：

法定代表人或委托代理人：

法定代表人或委托代理人：

电话：

电话：

传真：

传真：

开户名称：

开户名称：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

签订地点：

签订地点：

签订日期：

签订日期：

第五章 服务内容及要求

本次招标任务抽样工作应严格按照国家市场监督管理总局《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第15号）、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测实施细则》《国家食品安全监督抽检实施细则》等规定执行。样品采集严格按照监督抽检工作程序，履行法定手续。被抽检单位信息以其持有许可证所载信息为准。

食品安全抽样检验实行承检机构与检验人负责制。承检机构出具的食品安全检验报告应当加盖机构公章，并有检验人的签名或者盖章。承检机构和检验人对出具的食品安全检验报告负责。

承检机构应当自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告。市场监督管理部门与承检机构另有约定的，从其约定。未经组织实施抽样检验任务的市场监督管理部门同意，承检机构不得分包或者转包检验任务。

检验人员应当按照监督抽查实施细则所规定的检验项目、检验方法、判定规则等进行检验。检验中发现因样品失效或者其他原因致使检验无法进行的，检验人员应当如实记录，并提供相关证明材料，报送组织监督抽查的市场监督管理部门。

检验机构出具检验报告，应当内容真实齐全、数据准确、结论明确，并按照有关规定签字、盖章。检验机构和检验人员应当对其出具的检验报告负责。

检验机构应当在规定时间内将检验报告及有关材料报送组织监督抽查的市场监督管理部门。（承检机构应当自收到样品之日起20个工作日内出具检验报告）。

食品抽样、接样时由承检机构派驻接样人员负责受理咨询及接样检样工作，接样时发现问题当场指出改正，由抽样人员改正后交样。后续国抽系统录入数据发现问题时由承检机构负责修正。

项目总抽检任务2364批次，其中：食用农产品任务885批次。一标段1364批次，二标段1000批次。

附件 2

平顶山市 2024 年市级食品安全抽检计划

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
2	食用油、 脂及其 制品	食用植物 油脂	食用植物 油脂	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBIHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄 果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）
				食用植物 调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）、乙基麦芽酚
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）
				其他食用 植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBIHQ）
				食用动物 油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以Pb计）、苯并[a]芘
3	调味品	食用动物 油脂 制品	食用动物 油脂 制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、大肠菌群、霉菌
		酱油	酱油	酱油	一般	氨基态氮、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钾盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基态氮、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基态氮(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 调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)
		香辛料类	香辛料类	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氯化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、沙门氏菌
				其他香辛料 调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氯化硫残留量、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)、丙炔磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、多菌灵、沙门氏菌
				鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		调味料	固体复合调味料	其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氯化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氯化钛

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品 (非速冻)	高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素
			发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
		酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝酸盐、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	
		油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
		熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
		熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以Pb计)、茚并[a]芘、N-二甲基亚硝酸盐、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
		熏香肠火腿制品	熏香肠火腿制品	高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
5	乳制品	乳制品		巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、丙二醇、商业无菌
				液体乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
					高	蛋白质、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅 (以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
				乳清粉和乳清蛋白粉 (企业原料)	高	蛋白质、三聚氰胺
				浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				其他乳制品 (浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品类 (四级)	风险等级	检验项目
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高	界限指标、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、镍、亚硝酸盐、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	高	电导率、耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	高	耗氧量(以O ₂ 计)、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、亚硝酸盐(以NO ₂ 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	
			碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	
			茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数	
			固体饮料	高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
			方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他热制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅的残留量(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、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
				畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌
			畜水产罐头	水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
9	罐头	罐头	果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
			果蔬罐头	蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌

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

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
14	茶叶及相关 制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙硫甲胺磷、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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
				速溶茶类、其它茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母及酵母	
		蒸馏酒	白酒	代用茶	代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、吡虫啉、克百威、毒死蜱、啉虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌
				白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	
15	酒类	发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、亮蓝)、诱惑红、酸性红、亮蓝	
		其他酒	果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	
			以蒸馏酒及食用酒精为基的配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	
		其他酒	配制酒	配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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(以环己基氨基磺酸盐计)、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
				蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二硫化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二硫化硫残留量
				食用菌制品	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、甲基汞(以Hg计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
17	水果制品	水果干制品	蜜饯	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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	
			水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(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、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、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、乙二胺乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	果酱	一般	铅(以Pb计)、吡虫啉、吡虫啉、克百威、呋喃特、毒死蜱、氟氰茚菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钾盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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)、二硫化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			炒货食品及坚果制品(烘炒松仁、瓜子、核桃仁、扁桃仁、其他类)	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、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)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、二硫化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	其他炒货食品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、二硫化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	
			坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钾盐(以脱氢乙酸计)、二硫化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
				其他类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可可及焙烤咖啡产品	可可制品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
			可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化氢(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
				盐渍鱼	较高	过氧化氢(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝酸胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍菜	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝酸胺、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(以环己基氨基磺酸盐计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
				生食水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
				其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、防腐剂混使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
				淀粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、克菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
			粉丝粉条	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、克菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混和使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	
			其他淀粉制品	较高		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、I2+P+IG3含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、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
25	豆制品	粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
		发酵性豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
		非发酵性豆制品	非发酵性豆制品	豆腐、豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
其他豆制品	其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、喹氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
27	保健食品	保健食品	蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
			保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B1、维生素B12、维生素B2、维生素B6、维生素C、维生素D、维生素E、维生素D3、维生素E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总萜醌、吡啶甲酸铬、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬脂酸壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品、婴幼儿高蛋白食品、婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能羧、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、铜、维生素B、维生素B6、维生素B9、维生素B12、烟酸、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NaNO2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
			婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO3计)、亚硝酸盐(以NaNO2计)、商业无菌、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
28	特殊膳食食品	营养补充品	营养补充品	辅食、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、维生素D、维生素E、维生素K ₁ 、烟酰胺(维生素B ₃)、叶酸、维生素B ₉ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺嘌呤、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、维生素D、维生素E、维生素K ₁ 、烟酰胺(维生素B ₃)、叶酸、维生素B ₉ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺嘌呤、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕产妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、烟酰胺(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、腺嘌呤、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酰胺、生物素、泛酸、钙、钾、镁、铁、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)
				肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)
				火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
				29	餐饮食品	调味品(自制)
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
29	餐饮食品	坚果及籽 类食品 (自制)	坚果及籽类食 品(自制)	花生制品 (自制)	高	黄曲霉毒素 B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	
				复用餐饮具(餐 馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(集 中清洗消毒单 位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	
				焙烤食品 (自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品, 以Al计)	
		食用油、油 脂及其制 品(自制)	食用油、油脂及 其制品(自制)	煎炸过程用油	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)
					粉丝粉条 (自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以Al计)
30	食品添 加 剂	食品添 加 剂	复配食品添 加 剂	其他餐饮食品	/	自定义项目, 方案另行印发。	
				复配食品添 加 剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物	
				食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数	
				明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	
糖精钠	糖精钠	糖精钠	山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以Cl计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、醛(以HCHO计)、重金属(以Pb计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱		
			糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐		

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
30	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光度(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)
				赤藓糖醇	一般	赤藓糖醇(以C ₄ H ₁₀ O ₄ 计,以干基计)、干燥减量、灼烧残渣、还原糖(以葡萄糖计)、核糖醇和丙三醇(以干基计)、铅(Pb)
				碳酸钠	一般	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)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				氢氧化钠	一般	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
				三氯蔗糖	一般	三氯蔗糖(以干基计)、比旋光度α _m (20℃,D)、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅(Pb)
31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)
				食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
				猪肉	高	挥发性盐基氮、吡啶酮代谢物、吡喃西林代谢物、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、噻乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、吡啶酮代谢物、吡喃西林代谢物、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)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				羊肉	高	吡啶酮代谢物、吡喃西林代谢物、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)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟喹酮、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)	风险等级	检验项目
31	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
				鸡肉	高	挥发性胺、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、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、尼卡巴唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
			禽肉	鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
				猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
			畜副产品	牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)
禽副产品	禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪			

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
31	食用农产品	畜禽肉及 副产品	禽副产品	其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氟喹酮	
			豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	
		鳞茎类蔬菜	鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
			葱	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氧乐果、氟氧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	
			韭菜	韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氧菊酯、氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		芸薹属类蔬菜	菜薹	菜薹	较高	镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
			结球甘蓝	结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	
		蔬菜	蔬菜	菠菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、高甲氧基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氧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、氧乐果、乙硫甲胺磷
				大白菜	大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脲、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷
			叶菜类蔬菜	芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脲、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氧氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目
31	食用农产品	蔬菜	叶菜类蔬菜	油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
				番茄	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫甲胺磷
				辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲拌磷、乐果、联苯菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、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、啶虫脒、霜霉威和霜霉威盐、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
			瓜类蔬菜	甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、吡啶啉、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙硫甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	菜豆	较高	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
			豆类蔬菜	豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙硫甲胺磷
			豆类蔬菜	食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫甲胺磷
			豆类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、乙硫甲胺磷
根茎类和薯芋类蔬菜	姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、氧氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙硫甲胺磷、噻虫嗪、氧乐果、二氧硫化硫残留量			

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)	风险等级	检验项目	
31	食用农产品	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
				山药	较高	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	
		水产品		淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd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)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	
		水产品		海水鱼	高	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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组含量)、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	
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	
		水产品		贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
				其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	
31	食用农产品	水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑	
			核果类水果	枣	高	多菌灵、氟虫脲、氧戊菊酯和S-氧戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	
				桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	
				油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	
			柑、橘	柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	
					柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
					柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
			浆果和其他小型水果	橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷	
					葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脲、氯吡脞、联苯菊酯
					草莓	高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑唑、吡虫啉、乙醚甲胺磷
			热带和亚热带水果	猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果	
					桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、多菌灵
					香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫脲、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙醚甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪					

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目		
31	食用农产品	水果类	热带和亚热带水果	火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙硫甲胺磷		
				荔枝	高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯、除虫脲、氟吗啉、吡啶啉、除虫脲、除虫脲、除虫脲、氟吗啉		
				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、敌敌畏、氧乐果		
						龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果
						橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸盐计)、多菌灵
						番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙硫甲胺磷
					瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙硫甲胺磷、茶醚甲环唑
						甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙硫甲胺磷
				鲜蛋	鸡蛋	高	甲拌磷、地美硝唑、吡啶啉代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利	
					其他禽蛋	高	吡啶啉代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	
				豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇	
				生干坚果与籽类食品	生干坚果 生干籽类食品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉	
					生干籽类食品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪	

2024年省及省以下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	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、沙丁胺醇、噻乙醇、替米考星、甲氧苄啉、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(组含量)	挥发性盐基氮、沙丁胺醇、噻乙醇、替米考星、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素(组含量)
		牛肉	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗	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、氧氟沙星、多环巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、四环素(组含量)	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、氧氟沙星、多环巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、四环素(组含量)
		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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟哌、土霉素/金霉素/四环素(组含量)	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、沙丁胺醇、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、环丙氟哌、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
蔬菜	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、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氟哌、土霉素/金霉素/四环素(组含量)	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、恩诺沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴唑、环丙氟哌、土霉素/金霉素/四环素(组含量)
		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、氧氟甲胺磷、乐果	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、氧氟甲胺磷、乐果
		豆类蔬菜	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪	阿维菌素、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、柳磷、克百威、乐果、氧氟甲胺磷、乐果、氧氟甲胺磷、乐果、氧氟甲胺磷、乐果	阿维菌素、啉虫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、柳磷、克百威、乐果、氧氟甲胺磷、乐果、氧氟甲胺磷、乐果
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氧苯氧乙酸(以4-氧苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	铅(以Pb计)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)
		姜	铅(以Pb计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱	吡虫啉、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氧氟甲胺磷和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、乐果	吡虫啉、敌敌畏、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、甲拌磷、克百威、六六六、氧氟甲胺磷和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、乐果
		山药	咪唑胺和咪唑胺锰盐	毒死蜱、克百威、氧氟甲胺磷和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威	毒死蜱、克百威、氧氟甲胺磷和高效氯氟氰菊酯、铅(以Pb计)、涕灭威

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	
蔬菜	鳞茎类 蔬菜	葱	噻虫嗪	丙环唑、毒死蜱、氟啶虫脒、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、灭线磷、辛硫磷		
		韭菜	毒死蜱、镉(以Cd计)	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫脲、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、铅(以Pb计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙氧氟甲胺磷、啉虫脒、铬(以Cr计)、异菌脲		
		辣椒	毒死蜱、镉(以Cd计)、噻虫嗪、啉虫脒	倍硫磷、吡虫啉、吡啶硫脲、敌敌畏、氟虫脲、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、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、氧氟菊酯、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙氧氟甲胺磷、啉虫脒、丙溴磷、啉虫脒、铬(以Cr计)、甲氧氟菊酯、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、灭线磷		
	茄果类 蔬菜	茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺	吡啶硫脲、毒死蜱、氟虫脲、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅(以Pb计)、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙氧氟甲胺磷、甲氧氟菊酯		
		甜椒	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶硫脲、毒死蜱、氟虫脲、铅(以Pb计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啉虫脒、铬(以Cr计)、克百威		
		菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)	阿维菌素、氟虫脲、腐霉利、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、氧氟菊酯、铅(以Pb计)、氧乐果、乙氧氟甲胺磷		
		芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	阿维菌素、百菌清、茶碱甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫脲、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、氧氟菊酯和高效氧氟菊酯、氧氟菊酯、啉虫脒、铅(以Pb计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙氧氟甲胺磷		
	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)、甲氧卡啉、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
			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	

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	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; 胺类(总量)包含的具体磺胺类药物按国家食品安全监督抽检实施细则(2024年版)中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据GB19300判定, 样品前处理按该标准附录B规定; 脂肪含量低的莲子、板栗类等食品, 其酸价、过氧化值不作要求; 其中芝麻的酸价不纳入2024年监督抽检。

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

4. 可选项目选择原则:

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

2) 可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择, 如在本表可选项目之外确定检测项目时, 应注意: 农药残留项目在GB 2763-2021、GB 2763.1-2022标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法; 兽药项目在GB 31650-2019、GB 31650.1-2022有该动物类别相应组织部位的允许限量, 或农业农村部公告250号有禁用要求, 且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位), 符合上述要求的农药项目方可纳入监督抽检。

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

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

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

第六章 响应文件格式

(项目名称)

第__标段

响 应 文 件

采购项目编号：

供应商：（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：（签字）

日期：

目 录

- 一、响应函
- 二、响应报价表
- 三、法定代表人身份证明书
- 四、法定代表人授权书
- 五、报价明细表
- 六、食品抽检实施方案
- 七、服务承诺
- 八、反商业贿赂承诺书
- 九、供应商认为有必要提交的其他资料

注：供应商按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作磋商文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对磋商文件的评价。

一、 响应函

_____（采购人名称）：

1. 我方已仔细研究了_____（项目名称及标段）磋商文件的全部内容，愿意以人民币（大写）_____（小写：¥_____）的总报价，按合同约定实施和完成相关服务，服务期限_____，质量达到：_____。
2. 我方承诺在响应有效期内不修改、撤销响应文件。
3. 如我方成交：
 - （1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同。
 - （2）随同本磋商函递交的磋商函附录属于合同文件的组成部分。
 - （3）我方投标自开标日起60日历天内有效。
 - （4）我方承诺在合同约定的期限内完成并移交全部合同咨询。
4. 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。
5. 如我方中标，我方愿意按文件的规定，在领取成交通知书时，以转账或现金的形式向采购代理机构支付本次招标代理服务费。

供应商（电子签章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

单位地址：

联系方式：

日期：

二、响应报价表

项目名称		标段	
供应商名称			
投标报价 (元)	大写： 小写： 注：（供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的报价为成交价）		
服务期限			
质量要求			
投标有效期			
备注：供应商在竞争性磋商文件中规定的实质性要求和条件的基础上，可做出其他有利于采购人的承诺。此类承诺可在本表中予以补充填写，可另附页			

供应商（电子签章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：

三、法定代表人身份证明书（适用于法人直接投标）

供应商名称：_____

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，为（项目名称及标段）的递交文件、磋商、签署合同过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

附：法定代表人身份证明

供应商（电子签章）：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：

四、法定代表人授权书（适用于授权代理人投标）

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（供应商全称）的法定代表人，现授权委托_____（姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加_____（项目名称及标段）采购编号为_____的竞争性磋商活动。代理人在递交文件、磋商、签署合同过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。本授权书于____年__月__日签名生效并至磋商有效期结束前始终有效。代理人无转委托权。特此委托。

附：法定代表人和委托代理人身份证明

代理人：_____性别：_____年龄：_____

单位：_____部门：_____职务：_____

供应商(电子签章)：

法定代表人（签字或盖章）

身份证号码：

委托代理人（签字或盖章）：

身份证号码：

日期：

五、报价明细表

供应商根据竞争性磋商文件中规定的报价要求，价格构成、市场行情及其他伴随服务等因素报出磋商报价，磋商报价应包含各种抽样费、人工费、材料费、机械费、管理费、税费、现场服务等全部费用，格式自拟。

注：抽样费是指除了实验室抽样费以外产生的费用，包括买样采样、送样产生的费用。

供应商(电子签章)：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：

六、食品抽检实施方案

供应商(电子签章):

法定代表人或委托代理人(签字或盖章):

日期:

七、服务承诺

供应商(电子签章):

法定代表人或委托代理人(签字或盖章):

日期:

八、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____（项目名称及标段）采购活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次采购活动。

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)：

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：

日期：

九、供应商认为有必要提交的其它材料
(资格审查资料、业绩、其它资料等)

附件1:

汝州市政府采购供应商信用承诺函

致(采购人):

单位名称:

统一社会信用代码:

法定代表人:

联系地址和电话:

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,坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则,依法诚信经营,无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。并且郑重承诺,本单位符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件:

- (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。

我单位保证上述承诺事项的真实性,如有弄虚作假或其他违法违规行为,愿意承担一切法律责任,并承担因此所造成的一切损失。

供应商(电子签章):

法定代表人或委托代理人(签字或盖章):

日期:

注：

1、供应商须在响应文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应磋商文件要求，按无效投标处理。

2、供应商的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”，前文已提供的此处不再重复提供。

3、采购人有权在签订合同前要求供应商提供相关证明材料以核实成交供应商承诺事项的真实性。（提供营业执照，资质证书、2023年经审计合格的财务审计报告（提供2023年经审计合格的年度财务审计报告，若为新成立企业，则以企业成立年月份向后推算，提供相应年月份的经审计合格的财务审计报告或财务报表）；提供2024年1月份以来任意三个月依法缴纳税收和社会保障资金的证明材料；提供“中国执行信息公开网”网站的“失信被执行人”、“信用中国”网站的“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单”各网站查询结果页面截图）。

附件2:

中小企业声明函（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（项目名称及标段）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

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. 如果供应商不是中小微企业，则不需要填《中小企业声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。