

漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度 食品安全抽检项目

竞争性磋商文件

采购编号：漯采磋商采购-2025-1



创达咨询

CHUANGDA CONSULT

采 购 人：漯河市市场监督管理局召陵分局

采购代理机构：中新创达咨询有限公司

日 期：二〇二五年一月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	3
第二章 供应商须知	7
第三章 评标办法	24
第四章 采购需求及技术要求	32
第五章 响应文件格式	99
第六章 政府采购合同文本	119

第一章 竞争性磋商公告

漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度食品安全抽检项目竞争性磋商公告

项目概况

漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度食品安全抽检项目的潜在供应商应在漯河市公共资源电子交易平台获取竞争性磋商文件，并于2025年01月21日09点30分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

1、采购编号：漯采磋商采购-2025-1；

2、项目名称：漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度食品安全抽检项目；

3、采购方式：竞争性磋商；

4、预算金额：997000.00元；

最高限价：共计997000.00元，其中一标段：156000元；二标段：156000元；三标段：180000元；

四标段：180000元；五标段：130000元；六标段：195000元；

5、采购需求：

5.1采购内容：漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度食品安全抽检，共计1500批次（6个标段）：

一标段：预包装食品安全抽检共200批次，金额为156000元；

二标段：预包装食品安全抽检共200批次，金额为156000元；

三标段：餐饮食品安全抽检共300批次，金额为180000元；

四标段：餐饮食品安全抽检共300批次，金额为180000元；

五标段：食用农产品安全抽检共200批次，金额为130000元；

六标段：食用农产品安全抽检共300批次，金额为195000元；（详见磋商文件）；

5.2质量要求：达到国家现行技术标准，符合验收合格标准；

5.3服务地点：采购人指定地点；

5.4服务期限：自签订合同之日起至抽检任务全部完成后，若需复检供应商应给予配合完成复检工作；

6、合同履行期限：同服务期限；

7、本项目是否接受联合体：否；

8、是否接受进口产品：否；

9、是否专门面向中小企业：是；

二、申请人的资格要求：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：

项目执行支持中小微企业(含监狱企业、残疾人福利性单位)发展政策，强制优化采购节能产品、环境标志产品等政府采购政策。

3、本项目的特定资格要求：

3.1 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

(1) 具有独立承担民事责任的能力；（提供有效的营业执照且具有相关经营范围）

(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供其基本开户银行出具的资信证明或者2023年度财务审计报告；

(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供声明函，格式自拟）；

(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供：a. 近六个月内其中任意一个月依法缴纳税收的证明材料；b. 近六个月内其中任意一个月依法缴纳社会保障资金的证明材料（专用收据或社会保险缴纳清单））。

注：依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。）；

(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（提供声明函，格式自拟）；

(6) 法律、行政法规规定的其他条件（通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询供应商的相关主体信用记录，供应商未被列入严重失信企业名单、失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

（注：以上材料供应商无需在响应文件中提供，只需按照规定提供信用承诺函，信用承诺函格式详见第五章响应文件格式中附件三，供应商在中标后，应将上述要求由信用承诺函替代的证明材料提交采购人、代理机构核验，经核验无误后，由采购人、代理机构发出中标通知书）

4、凡被本项目采购人认定过抽检工作不合格或被其他单位认定过抽检工作不合格的供应商不可参与本次投标。（可自行承诺、格式自拟）

注：本项目供应商可以在各标段投标，但最多只能中一个标段。在投标时如果某一中标候选人在多个标段均排名第一，取排序靠前的标段为该供应商的中标标段，其他标段的中标候选人按排名次序递补。

三、获取竞争性磋商文件

1. 时间：2025年01月10日至2025年01月16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：漯河市公共资源电子交易平台；

3. 方式：有意参加投标的供应商在“漯河市公共资源交易信息网”完成企业注册和 CA 数字证书认证办理后，持 CA 登录“漯河市政府采购电子交易系统”下载采购文件等，方可参加投标。凡未按本公告规定下载采购文件的，投标无效；

4. 售价：0 元。

四、响应文件提交

1、截止时间：2025 年 01 月 21 日 09 时 30 分（北京时间）；

2、地点：通过互联网使用CA数字证书登录“漯河市政府采购电子交易平台”，将已加密电子响应文件上传，并确定已加密电子响应文件保存上传成功。逾期未完成上传或未按规定加密的响应文件，采购人将拒收；

五、响应文件开启

1、时间：2025 年 01 月 21 日 09 点 30 分（北京时间）

2、地点：漯河市市民之家五楼(供应商应在响应文件开启时间前到达市民之家开标现场进行磋商、解密及二次报价)。

六、发布公告的媒介及公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》、《漯河市政府采购网》、《漯河市公共资源交易信息网》上同时发布。其他网站转载只供参考，采购人、采购代理机构不承担任何责任。

公告期限：三个工作日。

七、其他补充事宜

1、本项目采用“现场电子开标”方式，采购人或代理机构和所有响应人应当在响应文件递交截止时间前，登录开标大厅（<https://ggzy.luohe.gov.cn/bidweb/>）进行在线签到，准时参加开标活动。供应商需要抵达开标现场，由法人或授权委托人参加开标会议。

2. 供应商的响应文件中涉及营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、证书等内容，必须已经在企业信息库中进行了上传登记。未在企业信息库中登记的上述内容，不作为评标依据。供应商应及时对企业信息库的相关内容补充、更新。

3. “企业注册和 CA 数字证书认证办理”的具体事宜请查阅漯河市公共资源交易信息网“下载中心”专区的相关说明。

4、代理费用的收取

4.1 收取方式：由中标单位支付，通过单位基本账户以转账方式支付，不接受现金结算；

4.2 收取标准：参照豫招协【2023】002号及漯财购【2018】16号文规定计取。。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：漯河市市场监督管理局召陵分局

地 址：漯河市召陵区汾河路

联 系 人：耿先生

联系方式：0395-3375618

2. 采购代理机构信息

名 称：中新创达咨询有限公司

地 址：河南省漯河市源汇区大学路与乐山路往南嘉豫集团1楼

联 系 人：王先生

联系方式：17746980258

3. 项目联系方式

项目联系人：王先生

电 话：17746980258

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	名称	内容
1.1.2	采购人	名称：漯河市市场监督管理局召陵分局 地址：漯河市召陵区汾河路 联系人：耿先生 联系方式：0395-3375618
1.1.3	采购代理机构	名称：中新创达咨询有限公司 地址：河南省漯河市源汇区大学路与乐山南路往南嘉豫集团1楼 联系人：王先生 联系方式：17746980258
1.1.4	项目名称	漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度食品安全抽检项目
1.2.1	资金来源	自有资金
1.2.2	出资比例	100%
1.2.3	资金落实情况	已落实
1.3.1	采购内容	采购内容：漯河市市场监督管理局召陵分局2024年度食品安全抽检，共计1500批次（6个标段）： 一标段：预包装食品安全抽检共200批次，金额为156000元； 二标段：预包装食品安全抽检共200批次，金额为156000元； 三标段：餐饮食品安全抽检共300批次，金额为180000元； 四标段：餐饮食品安全抽检共300批次，金额为180000元； 五标段：食用农产品安全抽检共200批次，金额为130000元； 六标段：食用农产品安全抽检共300批次，金额为195000元；（详见磋商文件）；
1.3.2	服务期限	自签订合同之日起至抽检任务全部完成后，若需复检供应商应给予配合完成复检工作。
1.3.3	质量要求	达到国家现行技术标准，符合验收合格标准。

1.4.1	供应商资格要求	详见第一章招标公告第二条“申请人的资格要求”
1.4.2	是否接受联合体	不接受
1.9.1	踏勘现场	不组织
1.10	磋商预备会	不召开
1.11	分包	不允许
1.12	偏离	不允许
2.1	构成竞争性磋商文件其他材料	竞争性磋商文件的补充文件（如有）
2.2.1	供应商提出问题的截止时间	投标截止时间 5 日前递交，在政府采购交易系统“询问与质疑”栏目中质疑并同时向代理机构和采购人提交纸质质疑内容。未按上述要求提出的质疑，不予接收。
2.2.2	发布澄清公告时间及形式	时间：递交响应文件的截止之日 5 日前 形式：在“漯河市公共资源交易信息网(https://ggzy.luohe.gov.cn/)”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。
2.3.1	竞争性磋商文件的修改时间及形式	时间：递交响应文件的截止之日 5 日前， 形式：在“漯河市公共资源交易信息网(https://ggzy.luohe.gov.cn/)”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。
3.1	构成响应文件的其他材料	1、采购人发出的补充文件或变更资料（如有）。 2、供应商认为需要提交的其他证明材料，具体见第五章响应文件格式。
3.3	磋商报价	本次磋商采用两轮报价，每轮报价唯一，且磋商报价不得高于项目最高限价，否则视为无效磋商。
3.4.3	磋商有效期	自磋商截止之日起90日历天。
3.5.1	磋商承诺函	根据豫财购【2019】4号文件精神，本项目不再收取供应商的投标保证金，采用磋商承诺函形式（详见“第五章 响应文件格式”）。
3.7.3	签字或盖章要求	1、响应文件相应要求盖章处用 CA 锁进行电子签章。

		<p>2、授权委托书应加盖单位公章，法定代表人或授权委托人应签字或盖章。</p> <p>3、响应文件除授权委托书的其他位置，应根据采购文件中第五章响应文件格式中要求由供应商法定代表人或授权委托人签字（或盖章）并加盖单位公章。</p>
3.8	是否允许递交备选响应方案	不允许
4.2.2	递交响应文件截止时间	2024年01月21日09时30分（北京时间）
4.2.3	递交响应文件地点	线上递交，即投标人应当在递交投标文件截止时间前，通过互联网使用CA数字证书登录“漯河市公共资源交易中心政府采购电子交易平台”，将已加密电子投标文件上传，并确定已加密投标文件保存上传成功。
4.2.5	是否退还响应文件	否
5.1	开标时间和地点	<p>开标时间：响应文件递交截止时间</p> <p>开标地点：漯河市公共资源交易中心(漯河市民之家五楼)</p>
5.2	开标程序	<p>(1) 宣布开标纪律；</p> <p>(2) 公布供应商名称；</p> <p>(3) 供应商解密其响应文件；</p> <p>(4) 设有标底（最高限价），公布标底（最高限价）；</p> <p>(5) 公布唱标信息；</p> <p>(6) 开标结束。</p>
6.1.1	磋商小组的组建	<p>磋商小组构成：经济、技术专家共3人，其中采购人代表1人。</p> <p>专家确定方式：除采购人代表外，从河南省政府采购专家库中随机抽取。</p>
6.5.1	是否授权磋商小组确定中标人	否，由磋商小组推荐3名中标候选人。
10	其它	需要补充的其他内容
10.1	项目最高限价	<p>一标段大写：壹拾伍万陆仟元整，小写：¥156000元；</p> <p>二标段大写：壹拾伍万陆仟元整，小写：¥156000元；</p> <p>三标段大写：壹拾捌万元整，小写：¥180000元；</p>

		<p>四标段大写：壹拾捌万元整，小写：¥180000元；</p> <p>五标段大写：壹拾叁万元整，小写：¥130000元；</p> <p>六标段大写：壹拾玖万伍仟元整，小写：¥195000元；</p> <p>供应商报价超出项目最高限价按废标处理。</p>
10.2	代理服务费	<p>1、收取方式：由中标单位支付，通过单位基本账户以转账方式支付，不接受现金结算；</p> <p>2、收取标准：参照豫招协【2023】002号及漯财购【2018】16号文规定计取。</p>
10.3	报价须知	本次磋商需二次报价，请各供应商不要远离开标现场等待二次报价的通知。
10.4	供应商代表出席开标会	本项目实行现场电子开标，供应商需携带加密电子响应文件的 CA 数字证书（法人 CA、法定代表人 CA）抵达开标现场（漯河市民之家五楼）进行系统签到、响应文件解密、现场磋商及最终报价等事宜。
10.5	合同融资告知函	<p>河南省政府采购合同融资政策告知函</p> <p>各响应人：</p> <p>欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！</p> <p>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响应人融资难、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响应人，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。</p> <p>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。</p>
10.6	中标公告	中标公告：本次中标公告同时在《河南省政府采购网》、《漯河市政府采购网》、《漯河市公共资源交易信息网》上发布上发布，公告时间为 1 个工作日，其他网站转载只供参考，采购人、采购代理机构不承担任何责任。
10.7	中小企业划分标准	本项目对应的中小企业划分标准所属行业为其他未列明行业，具体以国家统计局《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》认定标准为准。
10.8	未尽事宜	本项目采购文件未尽事宜，按国家有关规定执行。

是否采用电子采购投标：是

具体要求：

一、电子交易系统操作注意事项

1. 招标文件的获取

1.1 本项目使用电子交易系统进行业务办理，投标人首先需在漯河市电子交易系统

(<https://ggzy.luohe.gov.cn/>) 中进行企业注册并进行 CA 锁绑定（未有CA 锁的请到交易中心受理大厅窗口办理申请 CA 锁事宜）；然后方可登陆该系统参与下载招标文件等业务操作，未登录电子交易系统的业务操作行为一律无效；

1.2 漯河市电子交易系统操作手册请各投标人自行前往漯河市公共资源交易中心门户网站

(<https://ggzy.luohe.gov.cn/>) “下载中心” 下载即可。

1.3 企业注册入库：点击“漯河市公共资源交易信息网 (<https://ggzy.luohe.gov.cn/>)”的“交易平台”入口进入“漯河市政府采购电子交易系统”，点击页面下方的“企业注册”进行企业信息登记入库，具体操作详见“漯河市公共资源交易信息网-下载中心”的操作手册，企业注册不需要进行现场审核。

1.4 招标文件下载：：点击“漯河市公共资源交易信息网 (<https://ggzy.luohe.gov.cn/>)”上的“交易平台”按钮进入“政府采购电子交易平台”，进入该平台后即可找到对应的项目公告，在公告下方进行招标文件下载。

二、电子评审其他条款

2.1 本工程实施电子评审；

2.2 开标会议因网络、系统等不可抗力原因导致开评标系统未下载获取到投标人上传的已加密投标文件，投标人可以提供与上传已加密投标文件同 ID 的未加密投标文件（仅在技术人员确认为非投标人原因导致远程解密失败时使用），由招标代理授权后自行导入到开评标系统，投标人不能提供或者提供与上传已加密投标文件非同 ID 的，导致不能导入投标文件，评标委员会应当否决其投标。

2.3 在编制投标文件时，以招标人最后发出的电子招标文件为准进行投标文件编制，未按照要求的，评标委员会应当否决其投标。

2.4 投标人在投标前应自行检查电子投标文件的有效性，由于个人保管或使用 CA 锁不当而导致投标文件无法解密或者解密失败，造成评标委员会无法对电子投标文件进行评审的，评标委员会可以否决其投标，且投标文件不计入评标基准价计算及商务标的评审。

2.5 投标文件中发现硬盘序列号或预算软件加密锁编号（包括盗版软件）一致的，评标委员会有权否决其投标。

2.6 投标人提供的电子投标文件没有使用本项目规定的投标制作软件（投标制作工具中心网站下载）编制投标文件，评标委员会应当否决其投标。

2.7 所有投标文件要求盖章或签字的地方，均按格式中规定盖章或签字，未按规定盖章或签字，评标委员会应当否决其投标。

2.8 注意事项：

关于 CA 锁 PIN 码的，就是 CA 的个人识别密码，用来保护自己的 CA 不被他人使用，投标过程中如果输入pin 码过多，导致当前 CA 锁被锁定，由于 pin 码的再次开通 CA 公司需要一定时间，投标过程中由于投标人自己忘记 pin 码而导致 CA 锁被锁定无法导入电子投标文件，由投标人负责。

三、电子投标文件制作说明和相关规定

3.1 本项目实行电子招投标，电子投标文件将采用 CA 加密。

3.2 电子版招标文件的发放。电子版招标文件直接在漯河市政府采购电子交易系统上下载。招标文件内容含招标文件及其他有关资料、注意事项。 投标工具安装程序、操作手册请在漯河市公共资源交易信息网“下载中心”下载。

3.3 电子投标文件的制作

本项目实行电子招投标，即全部投标文件均采用电子化编制和电子评标。投标人应将编制完成后的全部投标文件导入投标工具，检查并填写好相应信息，并且用 CA 锁对招标文件中要求进行电子签章的相应位置进行电子签章。检查无问题后生成“已加密投标文件”；最后将该版本投标工具生成的《YYYY（投标人名称）.已加密投标文件》上传至漯河市政府采购电子交易系统。

特别提醒：因本项目采用远程不见面开标模式，特别说明如下：

1、 远程开标项目的时间均以国家授时中心发布的时间为准。

2、 本项目招标文件和投标文件必须使用经测试过的专用工具软件编制，并通过网上招投标平台完成投标过程。投标人投标文件的编制和递交，应依照招标文件的规定进行。如未按招标文件要求编制、递交电子投标文件，将可能导致废标，其后果由投标人自负。

3、 投标人通过网上招投标平台递交的电子投标文件为评标依据，投标人使用工具制作电子投标文件时生成二个文件，一个是已加密投标文件，用于上传到网上；另一个即为未加密投标文件，作为备用投标文件（仅在技术人员确认为非投标人原因导致远程解密失败时使用）。开标当日，投标人不必抵达开标现场，仅需在任意地点通过不见面开标大厅参加开标会议。

4、 投标文件递交截止时间前，各投标人的授权委托人或法人代表应提前进入不见面开标大厅进行在线签到。

5、未在投标文件递交截止时间之前进行在线签到或未能在开标会议区内全程参与交互的，视为放弃交互和放弃对开评标全过程提疑的权利，投标人将无法进行解密、唱标、确认开标、评审结果查看等操作，并承担由此导致的一切后果。

6、投标文件递交截止时间后，主持人将在系统内公布投标人名单，然后通过开标会议区发出投标文件解密的指令，投标人在各自地点按规定时间自行实施远程解密（投标人远程解密方法详见操作手册），因投标人网络与电源不稳定、未按操作手册要求配置软硬件、解密锁发生故障或用错、故意不在要求时限内完成解密等自身原因，导致投标文件在规定时间内未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人放弃投标；因招标人原因或网上招投标平台发生故障等，导致无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开、评标时间。

7、若投标人已申请多把 CA 锁，请注意使用差别，确保制作上传加密投标文件和开标解密时使用的 CA 锁是一致的，否则造成解密失败的，由投标人负责。

8、投标文件唱标结束后，主持人将在系统内通过开标会议区发出确认开标的指令，投标人在各自地点按规定时间在线签章自行实施远程确认开标（投标人远程确认开标方法详见操作手册）。因投标人网络与电源不稳定、未按操作手册要求配置软硬件、CA 锁发生故障或用错、故意不在要求时限内完成确认等自身原因，导致投标文件在规定时间内未确认开标的，视为投标人放弃投标；因招标人原因或网上招投标平台发生故障等，导致无法按时完成确认开标操作或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟确认开标时间或调整开、评标时间。

9、开评标全过程中，各投标人参与远程交互的授权委托人或法人代表应始终为同一个人，中途不得更换，在解密、唱标、确认开标、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员均被视为是投标人的授权委托人或法人代表，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口抵赖推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

10、为顺利实现本项目开评标的远程交互，建议投标人配置的硬件设施有：高配置电脑、高速稳定的网络、电源（不间断）、CA锁等；建议投标人具备的软件设施有：IE 浏览器（版本必须为11 及以上），品茗驱动和 VLC 播放器（可到漯河市公共资源交易信息网“下载中心”下载）。为保证交互效果，建议投标人选择封闭安静的地点参与远程交互。因投标人自身软硬件配备不齐全或发生故障等问题而导致在交互过程中出现不稳定或中断等情况的，由投标人自身承担一切后果。

11、投标单位应充分考虑到网络及系统平台可能存在的非正常情况，在投标文件编制完成后尽早完成上传。

12、交易中心工作时间 上午 9：00—12：00 下午 14：00—17：00

CA 锁办理、延期相关事宜：0395-2969901

漯河平台技术服务电话：0395-2961908

漯河平台技术服务电话：13939506901

漯河平台技术服务电话：13939506152

漯河平台技术服务电话：13939509206

QQ 群：465366072

1、总则

1.1 项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本招标项目已具备招标条件，现对本项目进行竞争性磋商。

1.1.2 本项目采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 本项目采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 本采购项目的名称：见供应商须知前附表。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 本采购项目的资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.2 本采购项目的出资比例：见供应商须知前附表。

1.2.3 本采购项目的资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.3 采购内容、服务期限和质量要求

1.3.1 本项目采购内容：见供应商须知前附表。

1.3.2 本项目服务期限：见供应商须知前附表。

1.3.3 本项目质量要求：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商资格要求：见供应商须知前附表。

1.4.2 是否接受联合体：见供应商须知前附表。

1.4.3 供应商不得存在下列情形之一：

(1) 为招标人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

(2) 被责令停业的；

(3) 被暂停或取消投标资格的；

(4) 财产被接管或冻结的；

(5) 参加招标采购活动前三年内，在经营活动中有重大违法记录的；

(6) 投标人法定代表人为同一个人的两个法人及两个以上法人，具有投资参股关系和关联企业或具有直接管理和被管理关系的母子公司，或同一母公司的子公司，在本项目中同时递交投标文件的；

1.5 费用承担

供应商承担其准备和参加招投标活动所发生的一切费用。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.7 语言文字

除专用术语外，与本采购有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 踏勘现场

不组织。

1.10 磋商预备会

不召开。

1.11 分包

不允许。

1.12 偏离

不允许。

2、竞争性磋商文件

2.1 竞争性磋商文件的组成

本竞争性磋商文件包括：

第一章 竞争性磋商公告

第二章 供应商须知

第三章 评标办法

第四章 采购需求及技术要求

第五章 响应文件格式

第六章 政府采购合同文本

根据本章第2.2 款和第2.3 款对竞争性磋商文件所作的澄清、修改，构成竞争性磋商文件的组成部分。

2.2 竞争性磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查竞争性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，至少应当在招标文件要求提交响应文件的截止时间 5 日前，在政府采购交易系统中“询问与质疑”栏目中提出，要求采购人对竞争性磋商文件予以澄清。

2.2.2 递交响应文件的截止之日 5 日前，在“漯河市公共资源交易信息网

(<https://ggzy.luohe.gov.cn/>)”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，由供应商自行承担。如果澄清发出的时间距磋商截止时间不足 5 天，相应延长磋商截止时间。

2.2.3 各供应商自行下载竞争性磋商文件的澄清与修改，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。

2.3 竞争性磋商文件的修改

2.3.1 递交磋商文件的截止之日 5 日前，采购人可以修改竞争性磋商文件，并在“漯河市公共资源交易信息网 (<https://ggzy.luohe.gov.cn/>)”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，由供应商自行承担。如果修改竞争性磋商文件的时间距磋商截止时间不足 5 天，相应延长递交响应文件截止时间。

2.3.2 各供应商自行下载竞争性磋商文件的澄清与修改，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。

2.4 竞争性磋商文件的解释

竞争性磋商文件最终解释权归采购人，所有解释均依据本竞争性磋商文件及有关的法律、法规；在评标时，若出现竞争性磋商文件无明确说明和处理的情况时，由磋商小组讨论确定处理方案；磋商小组成员之间对处理方案有争议时，采取少数服从多数的投票方式确定。

供应商一旦向采购机构提交了其响应文件，即被认为接受了本竞争性磋商文件中的所有条款和规定，且对本竞争性磋商文件内容无异议。

3、响应文件的编制

3.1 响应文件的组成

响应文件的组成详见

第五章“响应文件格式”

3.2 响应文件编制要求

3.2.1 供应商应按竞争性磋商文件提供的响应文件格式和要求编制响应文件。

3.2.2 响应文件的封面或扉页应标明的内容详见第五章“响应文件格式”。

3.3 磋商报价

3.3.1 供应商应按第五章“响应文件格式”中的要求及采购内容填写相应表格。

3.3.2 供应商在响应文件递交截止时间前修改磋商函中的磋商总报价，须符合本章第4.3 款的有关要求。

3.3.3 磋商报价以人民币为计量币种报价，并以人民币币种签约、结算。

3.3.4 供应商响应文件中只能提出一个不变报价，采购人不接受任何选择价。

3.3.5 如报价表中的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与单价金额不一致的，以单价金额为准，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.4 磋商有效期

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

3.4.2 出现特殊情况需要延长磋商有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长磋商有效期。供应商同意延长的，但不得要求或被允许修改或撤销其响应文件；供应商拒绝延长的，其磋商失效。

3.4.3 磋商有效期见供应商须知前附表。磋商有效期短于此规定期限的磋商，将被拒绝。

3.4.4 特殊情况下，采购人可于磋商有效期满之前要求供应商同意延长有效期，要求于答复均应为书面形式，拒绝延长磋商有效期的供应商，不得再参与该项目的后续采购活动。同意延长磋商有效期的供应商不能修改其响应文件。

3.5 磋商保证金

3.5.1 根据豫财购【2019】4 号文件精神，本项目不再收取供应商的磋商保证金，采用磋商承诺函形式。

3.5.2 供应商在递交竞争性磋商响应文件的同时，应按“供应商须知前附表”的规定提供磋商承诺函，并作为其响应文件的组成部分，未按照采购文件要求提交磋商承诺函的，其投标无效。

3.5.3 磋商承诺函有效期同磋商有效期。

3.6 资格审查资料

3.6.1 详见磋商公告中“供应商资格要求”。

3.6.2 供应商将响应文件中可能涉及营业执照、资质、业绩、获奖、人员、财务、社保、纳税、证书等资料，须在企业信息库中进行了上传登记。未在企业信息库中登记的上述内容，不作为评标依据。供应商应及时对企业信息库的相关内容进行补充、更新。

3.7 响应文件的编制

3.7.1 响应文件应按第五章“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，声明函附录在满足竞争性磋商文件实质性要求的基础上可以提出比竞争性磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

3.7.2 响应文件应当对竞争性磋商文件有关服务期限、质量要求、磋商有效期等实质性内容作出响应。

3.7.3 签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

3.8 备选磋商方案

按供应商须知前附表规定不允许供应商递交备选磋商方案。

4、响应文件递交

4.1 响应文件的加密和标记

供应商通过网上招投标平台递交的电子响应文件为评标依据，供应商使用工具制作电子响应文件时生成二个文件，一个是已加密响应文件，用于上传到网上；另一个即为未加密响应文件，作为备用响应文件（仅在技术人员确认为非供应商原因导致远程解密失败时使用）。

4.2 响应文件的递交

4.2.1 网上递交：供应商应当在递交响应文件截止时间前，通过互联网使用 CA 数字证书登录“漯河市政府采购电子交易平台”，将已加密电子响应文件上传，并确定已加密响应文件保存上传成功。逾期未完成上传或未按规定加密的响应文件，采购人将拒收。

4.2.2 供应商递交响应文件截止时间：见供应商须知前附表。

4.2.3 供应商递交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.2.4 供应商应在本章第 4.2.2 项规定的磋商截止时间前递交响应文件。

4.2.5 除供应商须知前附表另有规定外，供应商所递交的响应文件不予退还。

4.3 响应文件的修改与撤回

4.3.1 在供应商须知前附表规定的磋商截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的响应文件。

4.3.2 供应商如需修改响应文件，可直接撤回已上传入电子系统的“.已加密响应文件”后重新上传。

4.3.3 在磋商截止日期之后，供应商不得补充、修改响应文件。

5、开标

5.1 开标时间和地点

本项目采用“现场电子开标”方式，采购人或代理机构将在供应商须知前附表中第 5.1 款规定的时间和地点组织开标和磋商工作，供应商需抵达开标现场，由法人或授权委托人参加开标会议。

供应商代表需携带加密电子响应文件的 CA 数字证书（法人 CA 、单位 CA ），抵达磋商现场进行系统签到、响应文件解密、现场磋商及二次报价报价等。

5.2 开标程序

主持人按下列程序进行开标：

- (1) 宣布开标纪律；
- (2) 公布供应商名称；
- (3) 供应商解密其响应文件；

- (4) 设有标底（最高限价），公布标底（最高限价）
- (5) 公布唱标信息；
- (6) 开标结束。

6、评标

6.1 磋商小组

6.1.1 评标工作由磋商小组独立进行，磋商小组按照国家相关规定组建，由采购人代表和评审专家共 3 人以上单数（含 3 人）组成，其中采购人代表 1 名，除采购人代表外，其余专家在河南省政府采购专家库中随机抽取。

6.1.2 磋商小组成员有下列情形之一的，应当回避：

- (1) 采购人或供应商的主要负责人的近亲属；
- (2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- (3) 项目主管部门的上级主管部门与供应商有过业务指导，或后期有可能参与验收的相关专家；
- (4) 与供应商有经济利益关系，可能影响对磋商公正评审的；
- (5) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

6.2 磋商原则

磋商活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 评标

6.3.1 资格性审查。依据法规政策和竞争性磋商文件的规定，在对响应文件详细审查之前，由采购人或代理机构将依据供应商提交的响应文件按竞争性磋商文件中1.4.1项供应商资格要求，对合格的供应商资格要求和供应商应提交的证明文件中所述的资格标准对供应商进行资格审查，以确定其是否具备相应资格。如果供应商不具备参加磋商资格、不满足竞争性磋商文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全，其响应文件将被作为无效响应文件。

6.3.2 符合性审查。评审专家按先初审、后磋商的程序对响应文件进行评审，磋商小组对密封情况完好的响应文件根据本须知第6.3.3 款及6.3.4 款规定的内容进行初审。

6.3.2 在初审阶段，属于下列情况的响应文件将不得进入磋商阶段：

- (1) 响应文件未经法定代表人或其授权代表签字、盖章的；
- (2) 响应文件没有实质性响应本项目竞争性磋商文件的要求；
- (3) 响应文件中有采购人不能接受的其它条件；
- (4) 磋商资格不合格的供应商。在初审阶段,磋商小组还需对供应商的磋商报价进行审核，看其是否

有计算或打印上的错误。修正错误的原则如下：

(1) 响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

6.3.3 响应文件出现以下情况之一者，属于重大偏差，为未能对竞争性磋商文件作出实质性响应，作废标处理：

(1) 响应文件封面、报价函未按规定加盖供应商印章或未经法定代表人或其委托代理人签字或盖章的，由委托代理人签字或盖章的；

(2) 响应文件中被授权人签字与参加磋商时被授权人签字不一致的；

(3) 响应文件未按规定格式填写、内容不全或字迹模糊辨认不清；

(4) 响应文件中无磋商报价、无服务期限、达不到竞争性磋商文件要求的；

(5) 不符合竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求的。

6.3.4 详细磋商：

(1) 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。磋商顺序为签到逆顺序，在磋商中，磋商双方可以就磋商项目所涉及的价格、内容、服务标准等进行实质性磋商，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，不得变动响应文件中的其他内容。

(2) 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。有关澄清的要求和答复均须以书面形式，但磋商的实质性内容不得更改。

(3) 若磋商内容有实质性变动的，磋商小组应当以书面形式通知所有参加磋商的供应商。

(4) 所有供应商磋商结束后，磋商小组将要求所有符合采购需求的供应商在规定的时间内同时进行报价（二次报价），即最终报价。【注：1、最终报价不得超出采购人预算价；2、最终报价明显低于成本价的，供应商需做出合理说明，否则将承担不被接受的风险】。

(5) 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中标候选人。由磋商小组在评标记录上签字。

(6) 原则上进行二轮报价，如遇特殊情况，根据评标现场情况经磋商小组讨论研究，可进行多轮报价。

6.3.5 磋商结束后，采购人从磋商小组提出的中标候选人中根据中标原则确定中标人，并将结果通知未中标供应商。

6.4 磋商过程的保密性

6.4.1 磋商期间，直到授予中标人合同止，凡是与响应文件审查、澄清、评价、比较以及推荐中标人等方面的情况，均不得向供应商或其他无关的人员透露。

6.4.2 在磋商过程中，供应商如向磋商小组成员施加任何影响，都将会导致其磋商被拒绝，政府采购监管部门将记录其不良行为。

6.5 评定标准

6.5.1 采购人严格按照竞争性磋商文件的要求和条件，从磋商小组提出的中标候选人中根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定中标供应商。

6.5.2 在质量、服务不相等情况下不以价格作为中标之唯一条件。

6.6 磋商结果公示

6.6.1 采购代理机构应当在评标结束后 2 个工作日内将评标工作报告送采购人。采购人应当在收到磋商工作报告后 5 个工作日内，按照评标工作报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

6.6.2 采购人或采购代理机构在按规定确定中标人之日起 1 个工作日内，将中标结果的情况在本采购项目磋商公告发布的同一媒介予以公告并同时发出中标通知书，公告期不少于 1 个工作日。公告期内，有关行政监督部门接到投诉的，可视具体情况书面通知采购人暂停发出中标通知书。

7、合同授予

7.1 中标通知

7.1.1 按供应商须知前附表规定的磋商有效期内，采购人或者采购代理机构应以书面形式向中标人发出中标通知书。

7.1.2 中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

7.2 签订合同

7.2.1 供应商的最后一轮报价为中标价，中标价即为合同价。

7.2.2 采购人和中标人应当自中标通知书发出之日起 30 日内，根据磋商文件和中标人的响应文件及在磋商过程中对响应文件作出的澄清、解释订立书面合同。所签订的合同不得对竞争性磋商文件确定的事项和中标人响应文件作实质性修改。中标人无正当理由拒签合同的，采购人取消其中标资格；给采购人造成损失的，还应当赔偿损失；采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

8、重新招标和改变采购方式

8.1 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

- (1) 磋商截止时间止，供应商少于3个的；
- (2) 经磋商小组评审后否决所有磋商的。

8.2 改变采购方式

重新招标后供应商仍少于3个或者所有磋商被否决的，属于必须审批或核准的采购项目，经原审批或核准部门批准后改变采购方式。

9、纪律和监督

9.1 对招标人的纪律要求

招标人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.2 对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

9.3 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

9.4 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，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标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。

9.5 投诉

投标人和其他利害关系人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门投诉。

10、需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

第三章 评标办法

评标办法前附表

条款号	评审因素	评审标准
2.1.1	资格评审标准	满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定 (按照规定提
	工作认定	凡被本项目采购人认定过抽检工作不合格或被其他单位认定过抽检工作不合格的供应商不可参与本次投标。(可自行承诺、格式自拟)
2.1.2	符合性评审标准	供应商名称
	与营业执照一致	
	响应内容	符合“供应商须知前附表”第1.3.1项规定
	服务期限	符合“供应商须知前附表”第1.3.2项规定
	质量要求	符合“供应商须知前附表”第1.3.3项规定
	磋商有效期	符合“供应商须知前附表”第3.4.3项规定
	磋商承诺函	符合“供应商须知前附表”第3.5.1项规定
	签字盖章	符合“供应商须知前附表”第3.7.3项规定
	响应文件格式	符合第五章“响应文件格式”的要求
	响应文件唯一性	不能提交可选择的响应文件
磋商报价	报价唯一，且磋商报价不得高于项目最高限价，否则视为无效磋商	
条款	条款内容	编列内容
2.2.1	分值构成 (总分100分)	磋商报价：10分 技术部分：50分 综合部分：40分

<p>2.2.2</p>	<p>磋商报价评审标准（10分）</p>	<p>1. 价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。本项目磋商基准价满分为10分。</p> <p>2. 其他有效供应商的报价得分统一按下列公式计算： $\left(\frac{\text{磋商基准价}}{\text{最后磋商报价}}\right) \times 10\% \times 100$ （价格分计算保留小数点后两位）</p> <p>注：1、价格分计算保留小数点后两位。</p> <p>2、根据财政部、省财政厅（财库[2022]19号）文《政府采购促进中小企业发展管理办法》及漯财购[2022]8号文《关于进一步做好政府采购支持中小企业发展有关事项的通知》规定，对于非专门面向中小企业的项目，采购人、采购代理机构应当对符合《办法》规定的小微企业报价给予10%—20%的扣除，用扣除后的价格参加评审。</p> <p>（1）本项目投标人价格扣除比例为10%，评标专家用扣除后的价格参与评审。（需提供中小企业声明函，否则不予认可）</p> <p>（2）根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件的，监狱企业视同小型、微型企业。</p> <p>（3）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，提供《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。中标/成交投标人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标/成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。提供的《残疾人福利性单位声明函》与事实不符的，依照《政府采购法》第七十七条第一款的规定追究法律责任。残疾人福利性单位属于小型、微企业的，不重复享受政策。</p> <p>（4）根据财库[2019]9号《财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》、财库[2019]18号《财政部、生态环境部关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》、财库[2019]19号《财政部、发展改革委关于印发节</p>
--------------	----------------------	---

		<p>能产品政府采购品目清单的通知》文件规定，本项目如涉及到节能产品、环境标志产品政府采购品目清单内的产品，将依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施优先采购或强制采购。</p> <p>同一投标人（包括联合体）同一产品，小微、监狱、残福企业产品价格扣除优惠只享受一次，不得重复享受。</p>
2.2.3	技术部分评审标准 (50分)	<p>检测技术实施方案（10分）</p> <p>供应商针对本项目提供合理的检测技术及实施方案，明确阐述针对本项目的技术服务工作方法和项目管理制度，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等。</p> <p>（1）实施方案完善，内容详尽合理的，得 10 分；</p> <p>（2）实施方案较为完善，内容较详细的得 6 分；</p> <p>（3）实施方案仅有简单描述的得 3 分；（缺项不得分）</p>
		<p>技术服务流程（8分）</p> <p>供应商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；供应商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。</p> <p>（1）技术服务流程明确合理，符合实际的得 8 分；</p> <p>（2）技术服务流程较为合理，内容不完整的得 5 分；</p> <p>（3）技术服务流程仅有简单描述的得 2 分；（缺项不得分）</p>
		<p>管理制度（6分）</p> <p>供应商有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、接收样品及入库存放制度、抽样不规范样品的处置制度、检验结论报送制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。</p> <p>（1）管理制度合理健全的得 6 分；</p> <p>（2）管理制度比较合理，但不全面的得 4 分；</p> <p>（3）管理制度仅有简单描述的得 2 分；（缺项不得分）</p>
		<p>抽检品控措施（8分）</p> <p>符合《食品安全监督抽检实施细则（2024年版）》要求，具备将抽检样品在法定时间内安全送到检验机构实验室的措施和技术力量，有样品保管、运输方案、样品交接方案，有区位优势，保障检验样品在运输过</p>

			<p>程中不会受到污染和变质的措施和技术设备，确保检测数据真实有效。</p> <p>(1) 抽检品控措施合理完整有效的得 8 分；</p> <p>(2) 抽检品控措施不完善，有缺失的得 5 分；</p> <p>(3) 抽检品控措施仅有简单描述的得 2 分；（缺项不得分）</p>
		培训及数据分析 (8 分)	<p>供应商提供对抽样人员进行食品安全法律、法规、规章和食品安全标准等相关规定的培训情况，供应商协助采购人提供食品安全抽检、企业相关人员培训和结果分析等相关服务。</p> <p>(1) 培训及数据分析全面、科学、合理的得 8 分；</p> <p>(2) 培训及数据分析相对科学，但不全面的得 5 分；</p> <p>(3) 培训及数据分析仅有简单描述的得 2 分；（缺项不得分）</p>
		沟通方案 (6 分)	<p>供应商提供为良好履行本项目设计的沟通服务方案，磋商小组根据方案的合理有效性和相关保障措施等内容，综合评定打分。</p> <p>(1) 沟通方案有效，措施合理，满足采购人要求的得 6 分；</p> <p>(2) 沟通方案不全面，措施不完善的得 4 分；</p> <p>(3) 沟通方案仅有简单描述的得 2 分；（缺项不得分）</p>
		服务合作及响应文件制作质量 (4分)	<p>供应商能为采购人提供咨询、食品安全风险研判、食品安全监督抽样、检验业务培训等特色化服务，响应文件制作规范、全面。</p> <p>(1) 特色服务多样，响应文件制作质量优秀，满足采购需求的得 4 分；</p> <p>(2) 有特色服务，响应文件制作质量良好，基本满足采购需求的得 2 分；</p> <p>(3) 特色服务有简单描述，响应文件制作质量一般的得 1 分；</p> <p>(缺项不得分)</p>
2.2.4	综合部分评审标准 (40分)	主要技术人员实力 (7分)	<p>1、供应商每提供一名与食品检测相关的副高级或高级职称人员得 2 分，每提供一名与食品检测相关的中级职称人员得 1 分；以上最高得 5 分；</p> <p>2、供应商组建经过专业培训的抽样队伍并且抽样人员\geq10人得 2 分，10人（不含）以下得 1 分。</p> <p>注：以上人员提供近期社保缴费证明或双方劳动关系的相关证明资料、人员培训证明。</p>
		单位场地 (7分)	<p>1、有满足检测需要的、固定的食品检测场地，办公及实验室面积的得 3 分。</p>

			<p>2、具有格局合理的微生物检验区和理化检验区各得 1 分，共2分。</p> <p>3、提供实验室冷藏或冷冻样品存储的专业冷库或冰柜：冷藏体积累计≥150立方米得2分；100-150立方米的得1分，其余不得分。</p> <p>注：响应文件中需附场地所有权证明或租赁合同扫描件、场地平面图、分区说明及现场照片，采购设备发票或冷库安装合同扫描件，否则不得分。</p>
		<p>仪器设备及抽样工具情况 (20分)</p>	<p>1、具备相关的检测设备：HPLC（高效液相色谱仪）、GC（气相色谱仪）、AAS（原子吸收光谱仪）、AFS（原子荧光分光光度计）、可见分光光度计、紫外-可见分光光度计、酶标仪、微波消解仪（或同功能设备）、旋转蒸发器、自动电位滴定仪、GC/MS（气相色谱串联质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱串联质谱联用仪器）、LC-AFS（液相色谱-原子荧光联用仪）、IC-PMS（电感耦合等离子体质谱），以上设备每具备一种得 1 分，最高得 9 分。</p> <p>2、拥有食品安全监督抽检和风险监测工作要求的抽样设备和特殊运输设备等：</p> <p>（1）配备有冷链运输车的得2分，提供车辆行驶证、登记证等证明资料，不提供的不得分；</p> <p>（2）配备有常温抽样车辆，每拥有一辆的得1分，最高得3分，同时配有车载冰箱的加 1分；此项满分4分。</p> <p>（3）拥有与承担任务相适应的抽样设备≥5 套，得5分，5套（不含）以下按实际套数得分，每套1分。（抽样设备应包括安卓系统下平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备、移动便携式打印机、摄影摄像器材等）。</p> <p>注：仪器设备提供购买发票或其他有效证件、检定校准证书（前处理设备不需要）、与实验室背景一致的仪器照片；车辆提供行驶证、登记证；车载冰箱提供购买发票及实物照片证明材料。</p>
		<p>企业综合实力 (4分)</p>	<p>1、供应商取得 CMA 认证，具有相应检测能力的得 2 分；</p> <p>2、供应商取得农产品质量安全检测机构 CATL 资质证书或畜产品质量安全检测机构 CATL 资质证书的得 1 分；</p> <p>3、 供应商具有 ISO9001 质量体系认证证书得 1分。</p> <p>注：信誉文件中须提供资质认定证书扫描件或影印件或网站截图等证明</p>

			其资质情况的材料。
		业绩情况 (2分)	供应商近三年来承担过政府部门（含市级）组织的食品监督抽检或风险监测工作的，每份业绩得 1 分，最高得2分；未提供不得分。 注：响应文件中附合同或中标（成交）通知书扫描件，否则不得分，同一年度同一单位合同只计算一次。

注：①供应商提供虚假证书或 PS（或仿制）相关证件及合同业绩等有关证明材料，一经查证，按废标处理。仿制或私刻相关行政部门公章的，构成违法的，报请公安机关处理。上述违规违法行为同时报请省财政部门处理，构成不良记录的，网上予以公示。

② 供应商中标后应履行其投标承诺，未履行承诺的，采购人有权取消其中标资格。

③ 磋商小组发现供应商的报价明显低于其他投标报价，或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由磋商小组成员认定该供应商以低于成本报价竞标，其磋商作废标处理。

1、评标方法

本次评标采用综合评分法。磋商小组对满足竞争性磋商文件实质性要求的响应文件，按照本章第2.2 款规定的评分标准进行评分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人。综合评分相等时，以磋商报价低的优先；磋商报价也相等的，由采购人自行确定。

2、评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格评审标准：见评标办法前附表。

2.1.2 符合性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成

(1) 磋商报价：见评标办法前附表；

(2) 技术部分：见评标办法前附表；

(3) 综合部分：见评标办法前附表；

2.2.2 评标基准价计算

评标基准价计算方法：见评标办法前附表。

2.2.3 评分标准

- (1) 磋商报价：见评标办法前附表；
- (2) 技术部分：见评标办法前附表；
- (3) 综合部分：见评标办法前附表；

3、评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 磋商小组依据本章第2.1款规定的标准对响应文件进行符合性审查。有一项不符合评审标准的，作废标处理。

3.1.2 供应商有以下情形之一的，其投标作废标处理：

- (1) 串通投标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；
- (3) 未响应采购文件要求的。

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

(1) 响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

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

- (1) 按本章第2.2.3目规定的评审因素和分值对磋商报价计算出得分A；
- (2) 按本章第2.2.3目规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分B；
- (3) 按本章第2.2.3目规定的评审因素和分值对综合部分计算出得分C；

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”。

供应商得分 $A+B+C$ 。

3.3 投标文件的澄清和补正

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

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

3.3.3 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。

3.4 评标结果

磋商小组按照得分排列名次推荐中标候选人。依法必须进行招标的项目，采购人应当确定排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照磋商小组提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。排名第二的中标人因前款规定的同样原因不能签订合同，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标人或重新招标。磋商小组完成评标后，应当向采购人提交书面评标报告。

3.5 其他

供应商应仔细阅读、并充分理解竞争性磋商文件的所有内容，按照竞争性磋商文件的要求编制、提交响应文件。响应文件应对竞争性磋商文件的要求作出实质性响应（包括供应商资格要求、技术要求、其他要求和响应文件格式中对磋商的要求），并保证所提供的全部资料及证书的真实性（评标过程中对资料及各证书进行真伪辨别），否则其磋商将作为无效处理。

第四章 采购需求及技术要求

一标段：预包装食品安全抽检，共计200批次

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	风险等级	检验项目	批次
1	粮食加工品	大米	大米	大米	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁	2
		小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以Cd计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺	2
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、黄曲霉毒素B ₁	2
		谷物加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁	2
		其他粮食加工品	玉米粉(片、渣)	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮	2
			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	2
			其他谷物碾磨加工品	其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A	2
		谷物粉类	生湿面制品	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)、	2

			制成品		脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄）、二氧化硫残留量		
			发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	
			米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2	
			其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
			食用植物油	玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
			食用植物油	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	2
			食用植物油	橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
			食用植物油	菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	2

				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	2
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘	2
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、大肠菌群、霉菌	2
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	2
		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	1

						例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数	
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	1
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	1
调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1		

			其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1
			坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	1
			辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	1
			火锅底料、麻辣烫底料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
		半固体复合调味料	其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1

			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1		
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	1		
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1		
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
				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）	1		
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	1		
		4	肉制品	预制肉制	调理肉制	调理肉制品	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）、	1

		品	品	(非速冻)		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	1
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1

			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	1
				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	1
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
		乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	1		

			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	1
				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	1
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
				干酪（奶酪）、再制干酪	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
				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	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1

			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	1	
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、	1

						胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	1

				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	1
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1
				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	1
				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	1
				其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1

11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
				速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1	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)	1
			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	1
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1

			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	1
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	1
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
14	茶叶及相	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰	1

	关制品			乌龙茶、黄 茶、白茶、黑 茶、花茶、袋 泡茶、紧压茶		戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多 菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
		含茶制品 和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其 它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母	1
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和 高效氯氟氰菊酯、霉菌	1
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、白 酒(原酒)	高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以 环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	1
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精 钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着 色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	1
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二 氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	1

		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	1
			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	1
			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	1
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	1
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	1
			食用菌制	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、	1

			品			苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)		
			腌渍食用菌	一般		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1	
17	水果制品	水果制品	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高		铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1	
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般		铅(以 Pb 计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			果酱	果酱	一般		铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1	
							1	
							1	

			类、其他类)	其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			其他类	其他类	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	1	
		可可制品	可可制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	1	
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	1
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				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)	1
				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)	1
				冰糖	一般	蔗糖分、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	1

						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)	1
				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	1
				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)	1
22		水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群	1
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1
22	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
				盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
				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)	1
		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)	1		
		熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1		

			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 A1 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	1
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	1
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	1
				粉丝粉条	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	1
			淀粉制品	其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、葡萄糖含量(以干基计, 质量分数)、IMO 含量(占干物质, 质量分数)、IG2+P+IG3 含量(占干物质, 质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计, 质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分	1

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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	1
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	1

			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	1
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	1
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、大肠菌群	1
			蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
26	蜂产品	蜂产品	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	1
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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)	1

			品				
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 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、烟酸、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、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1	
			婴幼儿罐装辅助食品	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	1	

				汁类罐装食品			
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、维生素 B2、维生素 K1、烟酸(烟酰胺)、维生素 B6、叶酸、维生素 B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B12、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
29	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	1
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数	1
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	1
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以 C6H7K02 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 SO4 计)、醛(以 HCHO 计)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱	1

			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	1
			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)	1
			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)	1
			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)	1
			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)	1
			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)	1
		胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)	1
		食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	1

二标段：预包装食品安全抽检，共计200批次

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

				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B1、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	2
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚	2
				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	2

						(TBHQ)	
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚	2
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)	2
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘	2
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、大肠菌群、霉菌	2
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群	2
		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	1

						数	
3	调味品	酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）	1
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌	1
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌	1
调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1		

			其他固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1
		半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	1
			坚果与籽类的泥（酱）	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1	1
			辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	1
			火锅底料、麻辣烫底料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	1
		半固体复合调味料	其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜	1

		液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群	1			
			其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	1			
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）	1		
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
				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）	1		
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	1		
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	1		
		4	肉制品	预制肉制	调理肉制	调理肉制品	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）、	1

		品	品	(非速冻)		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	1
	熟肉制品		发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、酸性橙II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌	1
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1

			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	1
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	1
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌	1
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	1
				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	1
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	1
		乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群	1		

				粉			
			乳清粉和乳清蛋白粉（企业原料）	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	1
				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	1
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
				干酪（奶酪）、再制干酪	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
				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	1
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高	界限指标、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以 NO ₃ -计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1

			饮用纯净水	高	电导率、耗氧量（以 O ₂ 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	1	
			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	1	
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅（以 Pb 计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	1
			碳酸饮料（汽水）	碳酸饮料（汽水）	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	1
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数	1
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1

			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			其他方便食品	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基	1

						氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌	1
				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	1
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 Pb 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌	1
				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	1
				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	1
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	1

10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)	1
			速冻面食	速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
11	速冻食品	速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1	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)	1
			速冻水果	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	1

			制品	品		球菌	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B1、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
			薯类食品	冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)	1
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)	1
其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1				
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群	1
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	1

				克力及代可可脂巧克力制品			
			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	1
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母	1
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌	1
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜	1

	发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
		啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	1
		葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)	1
		果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)	1
	其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜	1
			以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜	1
		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	1
		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	1

16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群	1
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	1
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量	1
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	1
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			水果干制品	水果干制品(含干枸	一般	铅(以 Pb 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐	1

				杞)		(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			果酱	果酱	一般	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	1
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
						酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
			其他炒货食品及坚果制品		一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	1
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
			其他类	其他类	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	1
20	可及焙	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A	1

	烤咖啡产品	可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌	1
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	1
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				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)	1
				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)	1
				冰糖	一般	蔗糖分、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)	1
				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)	1
				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	1
				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)	1
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	1
				预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)	1

22		水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
				盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
				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)	1
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	1
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	1
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素	1
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、	1

						靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
			其他淀粉制品	较高		苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO 含量(占干物质,质量分数)、IG2+P+IG3 含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分	1
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(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1

			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
			粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛密、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
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	1
			非发酵性豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	1
				腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	1

			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群	1
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、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	1
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物	1
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	1
			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)	1
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 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、烟酸、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、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌	1

28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B2、维生素 B6、维生素 B12、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌	1
			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	1
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 D、维生素 B1、维生素 B2、维生素 K1、烟酸(烟酰胺)、维生素 B6、叶酸、维生素 B12、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、菌落总数、大肠菌	1

				食营养素撒剂		群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B12、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B1、维生素 B2、维生素 B6、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、黄曲霉毒素 M1、黄曲霉毒素 B1、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	1
29	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物	1
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数	1
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物	1
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以 C6H7K02 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 SO4 计)、醛(以 HCHO 计)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱	1
				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	1
	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 SO4 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)	1			

			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)	1
			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)	1
			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)	1
			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)	1
		胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)	1
		食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性	1

三标段：餐饮食品安全抽检，共计300批次

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品质 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
1	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	25
				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)	25
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	20
		肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻、皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	25
				熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以 Pb 计)	20
		调味料（自制）	调味料（自制）	火锅麻辣烫底料（自制）	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	25
		水产制品（自制）	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品（自	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)	20

			制)			
	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	25
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	25
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	25
	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以 A1 计)	20
	食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	20
	淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 A1 计)	25

四标段：餐饮食品安全抽检，共计300批次

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品质 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	检验项目	批次
1	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	25
				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)	25
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)	20
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻、皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	25
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	20
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁	25
		水产制品(自制)	预制水产品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中A1计)	20

	坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	25
	餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	25
			复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群	25
	焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以 Al 计)	20
	食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)	20
	淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	25

五标段：食用农产品安全抽检，共计200批次

食品大 类 (一级)	食品亚 类(二 级)	食品品 种(三 级)	食品细 类(四 级)	可选项目	必检项目	批次	备注
食用农 产品	畜禽肉 及副产 品	畜肉	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、替米考星、甲氧苄啶、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)	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)	10	
			牛肉	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、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)	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗	6	
			羊肉	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)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、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)	克伦特罗、磺胺类(总量)	6	
		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、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)	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星	6	

	蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	10	
		鳞茎类蔬菜	韭菜	阿维菌素、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、铬(以 Cr 计)、异菌脲	毒死蜱、镉(以 Cd 计)	6	
			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、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	噻虫嗪	6	
		叶菜类蔬菜	菠菜	阿维菌素、氟虫腈、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、氧乐果、乙酰甲胺磷	毒死蜱、铬(以 Cr 计)	6	
			芹菜	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、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、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	6	

		茄果类 蔬菜	茄子	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、铅(以 Pb 计)、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、甲氧菊酯	镉(以 Cd 计)、噻虫胺	10	
			辣椒	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、呋虫胺、铬(以 Cr 计)、甲氧菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啉虫脒	6	
			甜椒	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啉虫脒、铅(以 Pb 计)	噻虫胺	6	
		豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪	6	
			菜豆	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果	噻虫胺	6	
		根茎类和薯芋	山药	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、涕灭威	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	6	

		类蔬菜	姜	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、氧乐果	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱	10	
水产品	淡水产品		淡水鱼	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、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、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋	6	
			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、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	恩诺沙星	6	
	海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、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	恩诺沙星	6		
	其他水产品	其他水产品 (重点品种：牛蛙)	镉(以 Cd 计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)a、氟苯尼考 a、甲硝唑 a、氧氟沙星、诺氟沙星	恩诺沙星 a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	6	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	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	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯	6	
		浆果和其他小型水果	草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊唑啉、吡虫啉、乙酰甲胺磷	烯酰吗啉	6	
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	氯吡啶	6	
			桑葚	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	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	6	
		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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	6	
			芒果	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	吡唑醚菌酯、噻虫胺	6	
			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、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	6	
			杨梅	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	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	6	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素	6

				托曲珠利			
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B1(重点品种:花生)	10	仅花生检测黄曲霉毒素 B1

六标段：食用农产品安全抽检，共计300批次

食品大 类 (一级)	食品亚 类(二 级)	食品品 种(三 级)	食品细 类(四 级)	可选项目	必检项目	批次	备注
食用农 产品	畜禽肉 及副产 品	畜肉	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、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(组合含量)	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)	10	
			牛肉	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、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)	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗	15	
			羊肉	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)、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、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)	克伦特罗、磺胺类(总量)	15	
		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、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、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、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	15	

	蔬菜	豆芽	豆芽	铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)、总汞(以 Hg 计)	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	10	
		鳞茎类蔬菜	韭菜	阿维菌素、敌敌畏、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、铬(以 Cr 计)、异菌脲	毒死蜱、镉(以 Cd 计)	15	
			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、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果	噻虫嗪	10	
		叶菜类蔬菜	菠菜	阿维菌素、氟虫腈、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以 Pb 计)、氧乐果、乙酰甲胺磷	毒死蜱、铬(以 Cr 计)	10	
			芹菜	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、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、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	15	

		茄果类蔬菜	茄子	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、铅(以 Pb 计)、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、甲氧菊酯	镉(以 Cd 计)、噻虫胺	10	
			辣椒	倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、丙溴磷、呋虫胺、铬(以 Cr 计)、甲氧菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷	毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫胺、啶虫脒	15	
			甜椒	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、啶虫脒、铅(以 Pb 计)	噻虫胺	15	
		豆类蔬菜	豇豆	阿维菌素、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、氯唑磷、灭多威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	倍硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪	15	
			菜豆	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果	噻虫胺	15	
		根茎类和薯芋	山药	毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、涕灭威	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	10	

		类蔬菜	姜	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、氧乐果	铅(以 Pb 计)、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱	6	
水产品	淡水产品		淡水鱼	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、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、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	恩诺沙星、孔雀石绿、地西洋	10	
			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、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	恩诺沙星	6	
	海水产品	海水鱼	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啉、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	恩诺沙星	10		
	其他水产品	其他水产品 (重点品种：牛蛙)	镉(以 Cd 计)b、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)a、氟苯尼考 a、甲硝唑 a、氧氟沙星、诺氟沙星	恩诺沙星 a、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	6	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	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	苯醚甲环唑、丙溴磷、联苯菊酯	6	
		浆果和其他小型水果	草莓	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	烯酰吗啉	6	
			猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	氯吡脞	6	
			桑葚	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	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	9	
		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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	6	
			芒果	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	吡唑醚菌酯、噻虫胺	6	
			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、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	6	
			杨梅	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	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	6	
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、地克珠利、	甲硝唑、甲氧苄啉、多西环素	6

				托曲珠利			
	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪	酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B1(重点品种:花生)	10	仅花生检测黄曲霉毒素 B1

(注:各标段实际任务数和检验项目以中标单位与采购人签订合同后,采购人现场发布的任务为准。)

第五章 响应文件格式

(项目名称) (标段)

响应文件

供 应 商：_____ (加盖单位公章)

法定代表人或其委托代理人：_____ (签字或盖章)

日期：_____年_____月_____日

目 录

- 一、声明函及声明函附录
- 二、法定代表人身份证明
- 三、授权委托书
- 四、磋商承诺函
- 五、磋商报价明细表
- 六、资格审查资料
- 七、项目方案
- 八、人员配备情况表
- 九、企业综合实力
- 十、仪器设备及抽样工具情况
- 十一、其他资料

一、声明函及声明函附录

1. 声明函

致：_____（采购人名称）：

我们收到了采购编号为_____的竞争性磋商文件，经详细研究，我们决定参加_____（项目名称）
（标段）_____磋商活动并磋商，我们郑重声明以下诸点并负法律责任。

1、愿按照竞争性磋商文件中的条款和要求，以磋商报价为：_____（大写：_____）（小写：_____），
服务期限（按竞争性磋商文件规定）_____，质量要求达到（按竞争性磋商文件规定）_____参加磋商。明细见“声
明函附录”。

2、如果我们的响应文件被接受，我们将履行竞争性磋商文件中规定的各项要求。

3、我们同意按竞争性磋商文件中的规定，本竞争性磋商文件的有效期为磋商截止之日起 90 日历天。
如果中标，有效期延长至合同终止日止。

4、我们愿提供竞争性磋商文件中要求的所有文件资料。

5、我们承认最低报价是中标的重要选择，但不是唯一标准。如我方未中标，贵机构有权不做任何解释。

6、我们已经详细审核了全部竞争性磋商文件，包括修改、补充的文件（如果有）及有关附件，我们完
全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

7、如我方中标，我方愿意参照豫招协【2023】002号及漯财购【2018】16号文件的规定（服务招标），
在领取中标通知书时，以转账的形式向采购代理机构支付本次招标代理服务费。

供应商：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

地址：_____

电话：_____

传真：_____

邮政编码：_____

日期：_____年____月____日

2、声明函附录

项目名称		
标段		
供应商名称		
响应内容		
磋商报价 (首次)	(大写) _____	(小写) _____
服务期限		
质量要求		
项目负责人	姓名: _____	联系电话: _____
磋商有效期		
备注		

供 应 商: _____ (加盖单位公章)

法定代表人或其委托代理人: _____ (签字或盖章)

日期: _____年_____月_____日

附件一：中小微企业声明函

(属于中小微企业的填写，不属于的无需填写此项内容)

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) 标段采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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 其他未列明行业；制造商为_____ (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 其他未列明行业；制造商为_____ (企业名称)，从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于_____ (中型企业、小型企业、微型企业)；

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供 应 商：_____ (加盖单位公章)

法定代表人或其委托代理人：_____ (签字或盖章)

日期：_____年_____月_____日

注：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。

附件二：残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____（招标人名称）单位的_____（项目名称）采购活动提供提供本单位制造的货物，或者提供_____（其他残疾人福利性单位名称）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，将承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日期：

二、法定代表人身份证明

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：_____身份证号码：_____

职务：_____系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商：_____（加盖单位公章）

日期：_____年____月____日

三、授权委托书

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

委托期限：_____

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证和委托人代理人身份证扫描件。

供应商：_____（加盖单位公章）

法定代表人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

委托代理人：_____（签字或盖章）

身份证号码：_____

日期：_____年____月____日

四、磋商承诺函

致（采购人及采购代理机构）_____：

我公司作为本次采购项目的供应商，根据采购文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

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

二、完全接受和满足本项目采购文件中规定的实质性要求，如对采购文件有异议，已经在磋商截止时间届满前依法进行维权救济，不存在对采购文件有异议的同时又参加投标以求侥幸中标或者为实现其他非法目的的行为。

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

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

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

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

七、参加本次招标采购活动，不存在联合体投标。

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

九、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

- （一）磋商有效期内撤销响应文件的；
- （二）在采购人确定中标人以前放弃中标候选资格的；
- （三）由于中标人的原因未能按照采购文件的规定与采购人签订合同；
- （四）在响应文件中提供虚假材料谋取中标；

(五) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

(六) 磋商有效期内，供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为；

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

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

供 应 商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：_____年_____月_____日

五、磋商报价明细表

（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人工费、材料费、机械费、管理费、税费、现场服务费等全部费用，格式自拟。）

供 应 商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：_____年_____月_____日

六、资格审查资料

(一) 投标人基本情况表

供应商名称				
注册地址			邮政编码	
联系方式	联系人		电话	
	传真		网址	
企业性质				
法定代表人	姓名		电话	
成立时间			员工总人数	
营业执照号				
注册资金				
开户银行				
账号				
经营范围				
备注				

(二) 投标人资格证明材料

满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定（按照规定提供信用承诺函，信用承诺函格式详见附件三）

附件三：漯河市政府采购供应商信用承诺函

致（招标人或招标代理机构）_____：

单位名称：

统一社会信用代码：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，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。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）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）未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，未曾作出虚假采购承诺；

（七）未被相关监管部门作出行政处罚且尚在处罚有效期内；

（八）符合法律、行政法规规定的其他条件。

我单位（本人）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。

供应商名称（盖章）：

法定代表人、负责人、自然人或授权代表（签字）：

日期： 年 月 日

注：1、投标人须在投标文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应招标文件要求，按无效投标处理。

1、 投标人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”。

(三) 其它资格证明材料

供 应 商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日期：_____年_____月_____日

七、项目方案

供 应 商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

八、人员配备情况

姓名	本项目拟任岗位	年龄	性别	专业	职称	工作年限	备注

注：本表后附以上人员相关证书、身份证、社会保险缴纳凭证等相关资料复印件

供 应 商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字或盖章）

日 期：_____年_____月_____日

九、企业综合实力

(格式自拟)

十、仪器设备及抽样工具情况

十一、其他资料

- 1、竞争性磋商文件要求的其他资料。
- 2、供应商认为有必要提供的其他材料。

第六章 政府采购合同文本

(供参考，以实际签订为准)

(本格式条款仅作为双方签订合同时的参考，中标人应将自己承诺的事项参照合同格式做对应的更改，中标人未将自己承诺的事项写进合同，将被视为欺诈行为，所签订的合同无效。)

甲方：_____ (以下简称甲方)

乙方：_____ (以下简称乙方)

经过竞争性磋商招标，甲方将乙方作为_____食品定点委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将_____食品抽检工作委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下协议。

一、基本情况

1. 协议事项：
2. 食品检验种类、品种、项目和批次：以每个抽检周期实际安排为准。
3. 检验经费：按照完成的批次和协议价格核算。
4. 服务期限：
5. 质量要求：

二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担___食品检验工作。
2. 按照甲方委托的食品检验品种、项目、批次制订检验计划。检测周期为_____天左右，配合漯河市市场监督管理局召陵分局抽样，范围漯河市_____；抽样点的设置以生产、经营环节为主，同时涵盖种养殖、食品加工、食品摊贩、群众聚餐等环节的食品生产经营单位；抽样符合漯河市市场监督管理局召陵分局食品抽验的要求品。
3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。
4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。
5. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方应在第一时间报告甲方，不得报告给和食品品种利益相关的

企业。

6. 每个抽检周期结束后5个工作日内报送食品检测结果，同时每个月报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存至一期抽检工作结束为止，最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期。

8. 参加由甲方组织的与食品抽检工作有关的宣传、培训活动。

三、甲方的权利和义务

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

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

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

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

7. 有义务保守检测工作的相关秘密。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

四、乙方的权利和义务

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

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限书面回复相关资料、信息、检验报告书等。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

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

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见。

7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8. 有义务保守检测工作的相关秘密。
9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。
10. 有义务向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。
11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

五、有关费用

食品抽检工作中产生的检测费，由乙方先行垫付。乙方在每个月抽检工作结束后向甲方提交法定的结算票据。甲方按照乙方的投标文件食品检测种类、品种、项目及检测费”中所报的检测费用单价根据委托检测内容进行结算。

六、违约责任及处理

甲乙双方应遵守法律法规、技术规范和本协议有关规定，否则，将承担相应的违约责任。甲方应如期支付相关检测费用，逾期未支付相关检测费用，甲方承担违约责任。乙方应按协议如期完成食品抽检委托的相关事项，未按协议规定开展抽检工作的，乙方承担违约责任。甲乙双方如发现对方存在违约事件，经甲乙双方协商，做出口头警告、书面警告、赔付违约金和取消委托事宜等处理。因违约造成经济损失的，由违约方承担。

本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式四份，甲乙双方各执二份。

甲方：盖单位章

乙方：盖单位章

法定代表人

法定代表人

或其委托代理人（签字）

或其委托代理人（签字）

地址：

地址：

电话：

电话：

日期：

日期：