

# 驻马店市市场监督管理局2025年度食品安全委托抽检项目

## 竞争性磋商文件

项目编号：驻政采购-2025-05-19

采购人：驻马店市市场监督管理局

采购代理机构：河南钰政工程管理有限公司

二〇二五年五月

# 目 录

第一章 竞争性磋商公告

第二章 采购需求

第三章 供应商须知

    供应商须知前附表

    一、说明

    二、采购文件

    三、响应文件的编制

    四、响应文件的上传、提交

    五、响应文件的开启（解密）

    六、磋商

    七、确定成交供应商

    八、磋商办法及评分标准

    九、合同授予

第四章 政府采购合同主要条款

第五章 响应文件格式

# 第一章 竞争性磋商公告

## 项目概况

驻马店市市场监督管理局2025年度食品安全委托抽检项目的潜在供应商应在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台 获取采购文件，并于2025年06月5日9时00分（北京时间）前提交响应文件。

## 一、项目基本情况：

- 1、项目编号：驻政采购-2025-05-19
- 2、项目名称：驻马店市市场监督管理局2025年度食品安全委托抽检项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：1000000.00元

最高限价：A包：500000元 B包：500000元

| 序号 | 包号               | 包名称           | 预算（元）  | 最高限价（元） |
|----|------------------|---------------|--------|---------|
| 1  | 驻政采购-2025-05-19A | 食品生产、餐饮环节委托抽检 | 500000 | 500000  |
| 2  | 驻政采购-2025-05-19B | 食品流通环节委托抽检    | 500000 | 500000  |

注：每家供应商只能成交一个包。如有供应商在两个包的成交结果均排名第一，按从A到B的顺序确定成交供应商。

- 5、采购需求：详见竞争性磋商文件
- 6、合同履行期限：一年
- 7、本项目是否接受联合体：否
- 8、本项目是否接受进口产品：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：落实《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库【2020】46号文件规定。本项目专门面向中小微企业采购（监狱/残疾人福利性企业视为小微企业）。
- 3、本项目的特定资格要求：

### 3.1

根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库【2016】125号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动；【查询渠道：“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）】；

### 3.2

须提供食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认证证书（CMA）。

3.3 本项目不接受联合体。

## 三、获取采购文件：

1、时间：2025年05月26日至2025年05月30日，每天上午8:00至12:00，下午12:00至18:00（北京时间，法定节假日除外）

2、地点：驻马店市公共资源交易中心电子交易平台

3、方式：网上下载

4、售价：0元

## 四、响应文件提交：

1、截止时间：2025年06月05日9点00分（北京时间）

2、地点：驻马店市公共资源交易中心不见面开标一厅

## 五、响应文件开启：

1、时间：2025年06月05日9点00分（北京时间）

2、地点：驻马店市公共资源交易中心不见面开标一厅

## 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》、《驻马店市公共资源交易中心网》上发布。  
公告期限为五个工作日。

## 七、其他补充事宜：

1、本项目使用远程不见面交易的模式。供应商应于响应文件提交截止时间前将加密电子响应文件(.zmdtf格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传其响应将被拒绝。

2、供应商注册：

供应商首先通过“驻马店市公共资源交易中心”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和

上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理HNXACA单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路1196号公共资源交易中心1F大厅）办理 CA 密钥，完成注册。

### 3、采购文件下载：

凡有意参加磋商者，登录“驻马店市公共资源交易中心”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA密钥）登录系统进行网上免费下载采购文件。供应商未按规定在网上下载采购文件的，其响应将被拒绝。

## 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：驻马店市市场监督管理局

地址：驻马店市金水路60号

联系人：康聪丽

联系方式：0396-2882827

名 称：河南钰政工程管理有限公司

地 址：河南省驻马店市西平县滨河西路螺祖海棠园东门北侧5号

联 系 人：崔鹭鹭

电 话：13223879870

### 3. 项目联系方式

项目联系人：崔鹭鹭

联系方式：13223879870

## 第二章 采购需求

项目名称：驻马店市市场监督管理局2025年度食品安全委托抽检项目

### 一、采购需求

#### （一）项目情况说明

根据2025年度食品安全日常监管工作需要和创建国家食品安全示范城市食品安全检测工作要求，2025年,驻马店市食品安全监督抽检分为食品生产、流通、餐饮三个环节。计划安排食品安全监督抽检1400批次（其中生产350批次、餐饮350批次、流通700批次），涵盖37个食品大类。

拟预算1000000.00元用于委托第三方检验机构对食品生产、流通、餐饮食品三个环节进行抽检，拟招标两个第三方承检机构，其中500000.00元用于生产、餐饮环节抽检，500000.00元用于流通环节抽检。

| 包号 | 抽检计划          | 抽检要求                                                     | 预算总额<br>(元) |
|----|---------------|----------------------------------------------------------|-------------|
| A  | 食品生产、餐饮环节委托抽检 | 计划安排食品安全监督抽检1400批次（其中生产350批次、餐饮350批次、流通700批次），涵盖37个食品大类。 | 500000      |
| B  | 食品流通环节委托抽检    |                                                          | 500000      |

#### （二）、项目要求

1、检验机构、执法检查单位均应当对抽样人员进行培训，使抽样人员能够掌握抽样工作的要点，能正确使用并规范填写相关文书，严格遵循国家和省局有关食品抽检程序和规范抽取样品，满足检验和复检的需要，保证程序合法有效。抽样人员完成抽样后，5

日之内及时将样品妥善移交给承检机构（特殊保存条件及保质期短的产品要按相关要求保存并及时移交），并在抽样后的20个工作日内出具检验报告并按要求将抽样信息录入相关信息系统。

2、抽样工作人员应采用移动抽样终端，运用“国家食品安全抽检监测信息系统”APP进行抽样，要对抽样关键过程进行拍照和音频记录，确保图片和音频清晰可辨，做好

证据保存和上传。在抽样过程中发现被抽检单位存在违法行为、生产的食品及原料没有合法来

源或者无正当理由拒绝接受食品安全抽样、拒绝在食品安全抽样文书上签字或盖章，应当采集留存证据并及时报告食品药品监管部门进行处理。监管部门应按照总局《食品安全抽样检验管理办法》等相关法规依法予以处置并上报处置情况。

3、承检机构应依照三个抽检环节要求的检验项目进行检验，如果以上列出的检验项目与《国家食品安全监督抽检实施细则》（2024版）有不同的要遵从《国家食品安全监督抽检实施细则》，为了提高问题的发现率，承检机构可以在征得监管科室同意的情况下，适当的对检测项目进行调整，承检机构不得私自更改使用检验和判定标准，要保证检验结果的真实性和准确性，对检验结果负责。

4、承检机构应当在检验结论做出后 2  
个工作日内按要求出具检测报告，并将不合格样品及《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》、《食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料传送至“国家食品安全抽检监测信息系统”。

5、承检机构发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后 24  
小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报驻马店市市场监督管理局监管科室。

6、承检机构要对抽检监测数据进行汇总分析，每个实施方案完成后10个工作日内形成食品安全状况分析报告，报驻马店市场监督管理局食品安全抽检监测科。发现可能存在的区域性、系统性食品安全问题，要及时提出建议。

7、要严格遵循食品抽检程序和规范抽取样品，坚持付费购样、不得免费获得样品、不得收取其他费用，不得调换样品、不得无正当理由废弃样品、不得损坏样品，杜绝代人签字、漏签、错签、缺少印章、错误封签、封条破损等问题。实施抽检分离，抽样人员和检验人员不得为同一人。承检机构要加强对执行标准的内审控制，防止使用过期作废标准和未正式实施的标准，保证标准物质、仪器、试剂、耗材的规范管理，杜绝检验及管理的纰漏，使得抽检过程及出具的检验报告能够支撑监管部门的后续处理。

8、承担抽检任务的单位和个人，不得事前通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈

赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益并作出承诺。同时，抽检监测结果公众敏感度高，一件问题样品可能涉及多个地区，关联多个环节，尤其是对于高风险食品品种或者是检出高敏感项目指标，不得随意发布和传播检验结果信息。

### （三）其他要求

1、磋商文件中所列要求为最低要求，对磋商文件中没有列出而对本项目必不可少的其他要求，供应商必须给予实现，否则为无效磋商。

2、磋商文件应按照项目需求中要求的报价方式填写表格。

3、本项目如有磋商文件中没有明确，而本项目必须的各种费用均应包括在本项目中，采购人不再另行进行支付有关款项。

4、若一个食品细类的检测项目中有一项没有检测资质，则该食品细类不得参与报价及后续承检工作。

5、供应商应保证采购人获得优先服务的权利，积极主动与采购人配合，并在不超过承诺的期限内完成检验检测工作。

6、应指定专人负责，设有固定电话及联系人，及时响应采购人的服务需求，并按采购人要求提供查阅原始检验记录、调取样品、复检等服务。

7、在协议有效期内，若遇价格调整应保证调整后服务价格不高于协议价格。

8、本次磋商确定的成交价格为最高限价，实际的履约价格不得高于最高限价。

## 二、商务要求

|        |                  |
|--------|------------------|
| 合同签订时间 | 成交通知书发出之日起2个工作日内 |
| 服务地点   | 采购人指定地点          |
| 服务期限   | 一年               |
| 付款方式   | 依合同约定            |
| 质量要求   | 达到国家行业验收合格标准     |

## 三、采购人对项目的特殊要求及说明

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>采购人的特殊要求及说明理由</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1、本项目不收履约保证金。</li> <li>2、本项目不接受联合体。</li> <li>3、由采购人授权磋商小组推荐3名成交候选供应商。</li> <li>4、是否专门面向中小企业采购：是</li> <li>5、本项目是否要求以联合体形式参加或者合同分包：否</li> <li>6、依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。</li> <li>7、采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：<u>服务行业</u>。</li> </ol> |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 第三章 供应商须知

#### 供应商须知前附表

| 序号 | 内容、要求                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 1.1 项目名称：驻马店市市场监督管理局2025年度食品安全委托抽检项目<br>1.2 采购人名称：驻马店市市场监督管理局<br>1.3 项目编号：驻政采购-2025-05-19                                              |
| 2  | 合格供应商：具备竞争性磋商公告“二、申请人的资格要求”规定的条件。                                                                                                      |
| 3  | 磋商报价及费用：<br>3.1 本次磋商应以人民币报价。<br>3.2 供应商的最后一轮报价均超过了采购预算或最高限价，采购人不能支付的，应予以废标。<br>3.3 本项目参照《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协【2023】002号）的规定收取招标代理服务费。  |
| 4  | 现场踏勘或标前答疑：本项目不组织现场踏勘或标前答疑会。                                                                                                            |
| 5  | <b>响应文件组成：</b> 加密的电子响应文件壹份（*.zmdtf格式，在会员系统指定位置上传）。                                                                                     |
| 6  | 递交响应文件截止时间及地点：详见竞争性磋商公告。                                                                                                               |
| 7  | 磋商时间及地点：详见竞争性磋商公告。                                                                                                                     |
| 8  | 评定办法：经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。<br>综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求，且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审办法。 |
| 9  | 成交公告及成交通知书：由采购人授权磋商小组推荐3名成交候选供应商。（采购人根据磋商小组提出的评审报告，确定成交供应商并进行公示，接受社会监督，同时向成交供应商发出成交通知书。                                                |
| 10 | 磋商保证金交纳与退还：本项目不收取磋商保证金。                                                                                                                |
| 11 | 签订合同：详见第二章采购需求第二项商务要求。                                                                                                                 |
| 12 | 履约保证金的收取及退还：本项目不收取履约保证金。                                                                                                               |
| 13 | 采购资金来源：财政资金。                                                                                                                           |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 付款方式：详见第二章采购需求第二项商务要求。                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 15 | 成交供应商可以以政府采购合同为担保向金融机构进行贷款融资。                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 16 | 响应文件有效期：递交响应文件截止期结束后60日。成交供应商的响应文件是合同的组成部分,有效期至合同完全履行止。                                                                                                                                                                                                                          |
| 17 | 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，不得参与本项目采购活动；【查询渠道：“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）、中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）】。                     |
| 18 | 质疑和投诉：详见第三章供应商须知第10条。                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 19 | 本项目使用远程不见面交易的模式。供应商应于响应文件提交截止时间前将加密电子响应文件(.zmdtf格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传其响应将被拒绝。                                                                                                                                                                                          |
| 20 | <p><b>供应商注册：</b></p> <p>供应商首先通过“驻马店市公共资源交易中心”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理HNXACA单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路1196号公共资源交易中心1F大厅）办理 CA 密钥，完成注册。</p>                                            |
| 21 | <p><b>采购文件下载：</b></p> <p>凡有意参加磋商者，登录“驻马店市公共资源交易中心”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA密钥）登录系统进行网上免费下载采购文件。供应商未按规定在网上下载采购文件的，其磋商将被拒绝。</p>                                                                                                                                                            |
| 22 | <p><b>响应文件制作：</b></p> <p>1、供应商通过“驻马店市公共资源交易中心”网站下载中心（政府采购类）：下载“新点投标文件制作软件（驻马店）”。</p> <p>2、供应商凭 CA 密钥登陆交易系统下载磋商文件(.zmdzf格式)。</p> <p>3、供应商须在提交响应文件截止时间前制作并提交：</p> <p>加密的电子响应文件（.zmdtf 格式），应在提交响应文件截止时间前通过“驻马店市公共资源交易中心”电子交易平台内上传；</p> <p>4、加密的电子响应文件为“驻马店市公共资源交易中心”网站提供的“新点投标文</p> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>件制作软件（驻马店）”制作生成的加密版响应文件。</p> <p>5、供应商在编制电子响应文件时，生成后的电子响应文件须按磋商文件的格式要求逐页完成电子签字或盖章，否则视为不响应磋商文件要求。无法直接完成电子签字或盖章的响应文件格式内容，供应商须将盖章签字后的扫描图片替换到相应格式中。</p> <p>6、磋商文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应文件内，严格按照本项目磋商文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在响应文件被拒绝的风险。</p> <p>7、响应文件以外的任何资料采购人和集中采购机构将拒收。</p> <p>8、供应商编辑电子响应文件时，根据磋商文件要求用法人CA密钥和企业CA密钥进行签章制作；最后一步生成电子响应文件（.zmdtf格式和.nzmdtf格式）时，只能用本单位的企业CA密钥。</p> <p>9、电子响应文件制作流程，可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的，下载中心板块的视频（<a href="http://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&amp;CategoryNum=026002">http://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&amp;CategoryNum=026002</a>）。</p> |
| 23 | <b>响应文件上传：</b> 详见第三章供应商须知第22条                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 24 | <p><b>采购文件的澄清与变更：</b></p> <p>1、采购人、采购代理机构对已发出的采购文件进行的澄清、更正或更改，澄清、更正或更改的内容将作为采购文件的组成部分。采购代理机构将通过网站“变更公告”和“答疑文件”告知供应商。各供应商须下载采购文件和最新的答疑文件，以此编制响应文件。</p> <p>2、因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台在开启前具有保密性，供应商在响应文件提交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自负。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 25 | <p><b>开启（解密）：</b></p> <p>1、磋商当日，供应商无需到达磋商现场，仅需在任意地点使用企业 CA 密钥登入驻马店市公共资源交易中心不见面开标大厅（<a href="http://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login">http://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login</a>）及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等）参加磋商活动。</p> <p>2、解密时，供应商必须使用能正确解密响应文件的 CA 密钥在规定的时间内完成远程解密，因供应商原因未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商撤销其响应文件，系统内响应文件将被退回；因采购人原因或网上电子交易平台发生故障，导致供应商无法按时完成响应文件解密或磋商评审工作无法进行的，可根据实</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>际情况报请批准后相应延迟解密时间或调整磋商评审时间（友情提示：若供应商已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别）。</p> <p>3、远程解密前，供应商务必在驻马店市公共资源交易电子交易平台投标文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。</p> <p>4、特别提醒：</p> <p>因驻马店市公共资源不见面交易系统具备视频直播、语音通话等，对网络带宽及硬件要求相对较高的功能，故供应商在参与使用不见面交易系统开标的项目时，需确认是否满足如下要求：</p> <p>（1）网络要求：网络带宽 4M 以上上。</p> <p>（2）硬件要求：电脑要求内存4G及以上，且需配套网络摄像头、麦克风、音箱等，并确保其均能正常运转。操作系统要求Windows7及以上，IE浏览器IE11及以上。</p> <p>（3）人员要求：对于参与驻马店不见面交易系统开标的供应商，要求能熟练掌握电脑基础操作。不见面开标操作手册下载地址：<a href="https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=09eaacd6-a524-447f-a5fd-776c58eb1582&amp;CategoryNum=026001">https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=09eaacd6-a524-447f-a5fd-776c58eb1582&amp;CategoryNum=026001</a>。</p> |
| 26 | <b>评审：</b> 详见第三章供应商须知第25、26、27、28、29条                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 27 | <p>解释：构成本采购文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除采购文件中有特殊规定外，仅适用于磋商阶段的规定，按竞争性磋商公告、供应商须知、响应文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；文件中所有自拟格式声明、承诺和响应须由法定代表人签字并加单位公章；当采购文件与采购文件的澄清、修改或补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。合同文件约定或后者明显错误的除外。</p> <p>按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或采购代理机构）负责解释。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 一、说 明

### 1. 适用范围

本采购文件仅适用于竞争性磋商公告中所叙述项目的服务采购。

### 2. 定义

2.1 “采购人”系指驻马店市市场监督管理局。

2.2 “采购代理机构”系指河南钰政工程管理有限公司。

2.3 “供应商”系指下载了本采购文件，且已经提交本次响应文件的参加磋商主体。

#### 2.4

“供应商代表”系指代表供应商参加本次磋商活动的供应商的法定代表人或其委托代理人。

2.5 “服务”系指供应商按采购文件规定向采购人提供的一切工作内容。

#### 2.6 “响应文件有效期”

系指递交响应文件截止期结束后60日。成交供应商的响应文件有效期至合同完全履行止。

### 3. 采购预算

本次采购预算为1000000.00元，最高限价：A包：500000元，B包：500000元。

### 4. 供应商应提交的证明文件

#### 4.1

符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的承诺函（格式见第五章附件9.1）；

#### 4.2

法定代表人本人磋商的，提供身份证原件的扫描件；法定代表人委托代理人磋商的，提供法人授权委托书原件和委托代理人的身份证原件的扫描件；

#### 4.3

提供食品检验机构资质认定证书（CMAF）或标识含食品的资质认定计量认证证书（CMA）。

4.4根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库【2016】125号）的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动；【查询渠道：“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）】；

#### 4.5 本项目不接受联合体。

注：以上为必须提供的材料。供应商满足《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，无需提交相关证明材料；采购人有权在发放成交通知书前要求成交供应商提供证明材料，以核实供应商承诺事项的真实性。

本项目采用不见面开交易，供应商在响应文件提交截止时间前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件，提交并自行核验通过。同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料，以供评审过程中磋商小组查阅。供应商应确保

主体诚信库信息与电子响应文件信息一致，上传的资料要真实并清晰可辨。评审时以电子响应文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。

#### **5. 磋商费用**

不论磋商结果如何，供应商均应自行承担所有与磋商有关的全部费用。

#### **6. 联合体参加磋商（不适用本项目）**

本项目不接受联合体。

#### **7. 转包与分包**

7.1 本项目不允许采取转包方式履行合同。

7.2 本项目不允许采取分包方式履行合同。

#### **8. 关联企业参加磋商**

##### **8.1**

本采购文件所称关联企业，是指存在关联关系的企业。“关联关系”的界定适用《中华人民共和国公司法》第二百一十七条、《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条之规定。

##### **8.2**

关联企业中，同一个法定代表人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得同时参与磋商活动。单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的磋商活动。一经发现，将导致磋商同时被拒绝。

##### **8.3**

为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

#### **9. 特别说明：**

##### **9.1**

供应商参加磋商所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有并作出承诺。

9.2 供应商代表只能接受一个供应商的委托参加磋商。

##### **9.3**

《政府采购法》第二十二条第五款“参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录”，“重大违法记录”是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

#### 9.4

供应商在磋商活动中提供虚假材料或从事其他违法活动的,其响应无效,由相关部门查处。

### 10. 质疑和投诉

#### 10.1

供应商认为采购文件使自己的合法权益受到损害的,应在响应文件提交截止时间2日之前提出质疑;供应商对磋商过程和成交结果使自己的合法权益受到损害的,应当在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内提出质疑。逾期不再受理,供应商在法定质疑期内应一次性提出针对同一采购环节的质疑。关于对采购程序、采购文件格式性条款、评审结果的询问和质疑,请向代理服务有限公司提出;关于对供应商特殊资质要求、服务技术需求、商务要求、综合评分标准的询问和质疑,请向采购人提出。

供应商对采购人或采购代理机构的质疑答复不满意,或采购人或采购代理机构未在规定时间内作出答复的,可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门投诉。

#### 10.2

质疑、投诉应当采用书面形式,质疑及答疑将通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统进行。质疑书、投诉书均应明确阐述采购文件、磋商过程和磋商结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容,提供相关事实、依据和证据及其来源或线索,便于有关单位调查、答复和处理。

### 11. 供应商的风险

供应商没有按照采购文件要求提供全部资料,或者供应商没有对采购文件在各方面都作出实质性响应是供应商的风险,并可能导致其响应被拒绝。

## 二、采购文件

### 12. 采购文件的构成。本采购文件由以下部分组成:

#### 12.1 竞争性磋商公告

#### 12.2 采购需求

#### 12.3 供应商须知

#### 12.4 合同主要条款

#### 12.5 响应文件格式

### 13. 采购文件的澄清与修改

#### 13.1

采购代理机构对已发出的采购文件进行必要澄清、修改或补充的,应当在采购文件要求响应文件提交截止时间5日前(如至原定截止时间不足5日的,则需延长磋商截止时

间，采购文件获取时间等可以相应延长），在河南省政府采购网、驻马店市公共资源交易中心网等相关媒体上发布更正公告或变更公告。

13.2 采购文件澄清、修改或补充的内容为采购文件的组成部分。

13.3

采购文件的澄清、修改或补充都应通过本代理机构以法定形式发布。采购人未通过本代理机构对采购文件进行的澄清、修改或补充无效，磋商时不予认可。

13.4

采购代理机构可以视采购具体情况延长响应文件提交截止时间和开始磋商时间，但至少应当在采购文件要求响应文件提交截止时间3个工作日前，将变更时间在河南省政府采购网、驻马店市公共资源交易中心网等相关媒体上发布更正公告或变更公告。

### **三、响应文件的编制**

#### **14. 要求**

14.1

供应商应仔细阅读采购文件的所有内容，按照采购文件提供的格式编写响应文件，不得缺少或留空任何采购文件要求填写的表格或提交的资料。采购文件提供格式的按格式填列，未提供格式的可自行拟定。响应性文件应对采购文件的要求作出实质性响应，供应商对所提供的全部资料的合法性、真实性负责并作出承诺。

14.2

供应商应完整签署响应文件格式附件中《竞争性磋商响应书》和《抵制商业贿赂承诺》，不得随意增减或修改内容。否则视为对采购文件未作出实质性响应。

#### **15. 响应文件的语言和计量单位**

15.1 响应文件以及供应商与采购人、代理机构就有关磋商事宜的所有来往函电均应使用简体中文书写。

15.2

关于计量单位，采购文件已有明确规定的，使用采购文件规定的计量单位；采购文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位。否则视为对采购文件未作出实质性响应。

15.3

原版为外文的证书类文件，以及由外国人做出的本人签名、外国公司的名称或外国印章等可以是外文，但应当提供中文翻译文件并加盖供应商公章。必要时磋商小组可以要求供应商提供附有公证书的中文翻译文件或者与原版文件签章相一致的中文翻译文件。

## **16. 响应文件的组成。响应文件应包括下列部分：**

16.1 竞争性磋商响应书

16.2 初次报价一览表

16.3 初次报价明细表

16.4 服务技术响应表

16.5 商务响应表

16.6 法定代表人身份证明

16.7 法定代表人授权书

16.8 证明文件

16.9 抵制商业贿赂承诺

## **17. 响应文件有效期**

17.1 响应文件从竞争性磋商公告所规定的响应性文件提交截止时间之后开始生效，在供应商须知前附表第16项所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其响应文件被拒绝。并对在规定的合同履行期限内完成工作任务，成交供应商的响应文件有效期至合同完全履行止。

17.2 特殊情况下采购代理机构可于响应文件有效期满之前书面要求供应商同意延长有效期，供应商应在采购代理机构规定的期限内以书面形式予以答复。供应商答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。

## **18. 磋商报价**

18.1

所有磋商报价均以人民币元为计算单位。供应商的报价为完成本项目服务内容产生的所有费用。

18.2 供应商要按初次报价一览表的内容填写。

18.3 供应商投报多包的，应对每包分别报价并分别填报初次报价一览表。

## **19. 磋商保证金**

本项目不收取保证金。

## **20. 响应文件的式样和签署**

20.1

供应商应按本采购文件规定的格式和顺序制作响应文件。除了响应文件封面以外，每个页面应在明显位置编制页码，按流水顺序填写，字迹必须清晰可认，响应文件的目

录应编序。响应文件内容不完整、编排混乱导致被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由供应商负责。

#### 20.2

加密的电子响应文件（.zmdtf格式）是根据“驻马店市公共资源交易中心电子交易平台”下载的电子采购文件，制作生成的加密版响应文件。

#### 20.3

供应商应提交证明其拟提供服务货物符合采购文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供服务货物主要技术性能的详细描述。

#### 20.4

供应商在编制电子响应文件时，根据采购文件的要求用法人CA密钥和企业CA密钥进行签章制作。生成电子响应文件时，只能用本单位的企业CA密钥。生成后的电子响应文件须按采购文件的格式要求逐页完成电子签字或盖章，且初次报价一览表价格处须经法定代表人签字确认并加盖单位公章。

20.5 不接受电报、电传和传真的响应文件。

#### 20.6

全套响应文件应无涂改和行间插字，除非这些改动是为改正供应商造成的必须修改的错误而进行的。有改动时，修改处应由供应商代表签署证明或加盖公章，但非供应商出具的材料，供应商改动无效。未按本须知规定的格式填写响应文件或响应文件字迹模糊不清，导致磋商小组无法认定是否实质性响应采购文件的，其响应文件将被作为无效响应文件。

20.7 电子响应文件制作流程。可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心板块的视频（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=09eaacd6-9a524-447f-a5fd-776c58eb1582&CategoryNum=026002>）。

## 四、响应文件的上传、提交

### 21. 响应文件的密封、标记

#### 21.1

供应商应在提交响应文件截止时间前对上传的电子响应文件（.zmdtf格式）用本单位的企业CA密钥进行加密。

#### 21.2

供应商因驻马店市公共资源交易平台投标系统出现问题无法上传电子响应文件时，请与江苏国泰新点软件有限公司联系，联系电话：0396-2613088。

## **22. 响应文件的上传、提交**

### **22.1**

供应商应在竞争性磋商公告中规定的提交响应文件截止时间前将制作好的电子响应文件加密上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台。

## **23. 响应文件的修改和撤回**

### **23.1**

供应商在提交磋商响应文件截止时间前，可以对所提交的响应文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购代理机构。补充、修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为响应文件的组成部分。

### **23.2**

供应商在递交磋商响应文件截止期后不得修改、撤回响应文件。供应商在递交竞争性磋商文件截止时间后修改响应文件的，将被拒绝接受。

## **五、响应文件的开启（解密）**

### **24. 开启（解密）**

24.1 在竞争性磋商公告中规定的时间、地点开启（解密）。

24.2 开启（解密）由采购代理机构主持，采购人、供应商和有关方面代表参加。

### **24.3**

开启（解密）时，首先，各供应商应在规定时间内对本单位的加密响应文件进行解密，然后代理机构工作人员对所有响应文件进行解密。如供应商自身原因解密失败，其磋商将被拒绝。

24.4 供应商有下列情形之一的，采购代理机构将拒绝接受其响应文件：

#### **24.4.1**

在竞争性磋商文件规定的提交响应文件截止时间之后上传、提交响应文件的。

24.4.2 响应文件未按竞争性磋商文件规定加密的。

24.4.3 未进行网上下载竞争性磋商文件参加磋商的。

24.4.4 一个供应商不只提交一套响应文件的。

24.4.6 未在磋商公告规定中响应文件提交/上传的截止时间前签到的。

## **六、磋商**

### **25. 组建磋商小组**

采购人根据采购项目的特点依法组建磋商小组。磋商小组由评审专家、采购人（代表）组成，成员为3人（成员由3人以上单数组成。达到公开采购限额标准而采取竞争性磋商采购方式的采购项目，成员人数应为5人以上单数。采购人代表不得担任磋商小组组长）。

## **26. 响应文件的初审**

### **26.1**

磋商小组会将对响应文件进行检查，以确定响应文件是否完整、有无计算上的错误、是否已正确签署等。响应文件如果出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；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。上述修正错误的原则及方法调整或修正响应文件的报价，供应商同意后，调整后的报价对供应商起约束作用。如果供应商不接受修正后的报价，则其响应文件将被作为无效响应。

### **26.2 资格性检查和符合性检查。**

#### **26.2.1**

资格性检查。磋商小组将依据响应文件按竞争性磋商公告第二项所述的申请人的资格要求和竞争性磋商文件第三章4.供应商应提交的证明文件对供应商进行资格审查，以确定其是否具备磋商资格。如果供应商不具备资格、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,将被视为未实质性响应竞争性磋商文件。在磋商过程中，磋商小组会有权要求供应商按竞争性磋商文件的规定提供相关资格证明材料的原件以供审查。供应商应在磋商小组规定的时限内提供。供应商拒不提供的，或者不能在规定时间内提供的，视为其不具备该资格条件。

#### **22.2.2**

符合性检查。磋商小组将从响应文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对竞争性磋商文件的实质性要求作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。实质性偏离是指：（1）实质性影响合同的范围、质量和履行。（2）实质性违背竞争性磋商文件，限制了采购人的权利。（3）不公正地影响了其它作出实质性响应的供应商的竞争地位。对没有实质性响应竞争性磋商文件的供应商，将不进入下一阶段磋商。凡有下列情况之一者，其响应文件也将被视为未实质性响应采购文件：

- （1）响应文件未按规定签字、盖章的。
- （2）供应商代表未能出具有效身份证明，或与身份不符的。

- (3) 资格证明文件不全的，或不符合竞争性磋商文件标明的资格要求的。
- (4) 响应文件有效期、服务期限等不满足竞争性磋商文件要求的。
- (5) 未按竞争性磋商文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。
- (6) 响应文件的实质性内容未使用中文表述，或意思表述不明确，或前后矛盾，或使用计量单位不符合竞争性磋商文件要求的。
- (7) 响应文件的关键内容字迹模糊、无法辨认，或响应文件中经修正的内容字迹模糊无法辨认，或修改处未按规定签名盖章的。
- (8) 不符合竞争性磋商文件中规定的其他实质性条款；
- (9) 未附报名确认单的。

磋商小组将拒绝被确定为没有实质性响应竞争性磋商文件的响应文件。磋商小组决定供应商示范实质性响应竞争性磋商文件只根据响应文件本身的内容，而不寻求其他的外部证据。

### 26.2.3

对资格性检查和符合性检查不合格的供应商，将通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统网上实时告知其理由。

## 26.3

在评审过程中，磋商小组发现供应商有下列情形之一的，视为供应商相互串通。具体表现形式如下：

- 26.3.1 不同供应商的响应文件由同一台电脑编制或者同一个IP上传的。
- 26.3.2 不同供应商的响应文件编制机器码一致的。
- 26.3.3 不同供应商的响应文件异常一致或者报价呈规律性差异的。
- 26.3.4 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制。
- 26.3.5 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人。
- 26.3.6 不同供应商的响应文件相互混装的。
- 26.3.7 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜。
- 26.3.8 不同供应商的响应文件的内容存在两处以上细节错误一致。

### 26.3.9

不同供应商的法定代表人、委托代理人、账目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险。

- 26.3.10 不同供应商的响应文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手。

#### 26.3.11

有证据证明供应商与采购人、采购代理机构或其他供应商串通的其他情形的。

#### 26.3.12 磋商小组认定的其他串通情形。

### 27. 响应文件的澄清

对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，磋商小组可以书面形式通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统远程要求供应商作出必要的澄清。供应商的澄清应当在磋商小组规定的时间内通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统远程以书面形式作出，由其磋商代表签字。但澄清事项不得超出响应文件的范围，不得实质性改变响应文件的内容，不得通过澄清等方式对供应商实行差别对待。磋商小组不得接受供应商主动提出的澄清和解释。

### 28. 磋商

28.1 对资格性检查和符合性检查合格的供应商，进入本次磋商程序。

#### 28.2

磋商小组通过随机方式确定参加磋商供应商的磋商顺序，所有成员集中与供应商按照顺序分别单独进行磋商。在磋商中，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。在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求及合同条款，但不得变动磋商文件的其他内容。实质性变动的内容须经采购人代表确认。磋商文件有实质性变动的，磋商小组应当以书面形式通知所有参加磋商供应商。

#### 28.3

本次磋商进行二轮次报价，并给予每个供应商相同的机会。响应文件报价为第一轮报价，以后轮次报价不得高于上一轮次报价（除磋商文件有实质性变动外），否则将被视为未实质性响应竞争性磋商文件。供应商应当对磋商的每轮次报价或承诺均以书面形式确认（**线上报价**），在规定的时限内递交给磋商小组，磋商报价以供应商的最后一轮次报价为准。磋商小组将最后报价结果录入评标系统。

#### 28.4

在确定成交供应商之前，磋商小组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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其通过驻马店市公共资源交易不见面开评标系统在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

### 29. 磋商过程及保密原则

### 29.1

凡与本次磋商有关人员对于属于审查、澄清、评价和磋商中的有关资料等，均不得向供应商或其他人员透露。否则，将按有关规定追究相关人员的责任。

### 29.2

在磋商期间，供应商试图影响或干预评审的任何行为，将导致其丧失参加磋商的资格，并承担相应的法律责任。

## 七、确定成交供应商

### 30. 成交原则

#### 30.1

本次磋商将按照综合评分法确定成交供应商，是指响应文件满足采购文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审办法。价格分采用低价优先法计算，即满足采购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。其他供应商的价格分按照下列公式计算：磋商报价得分 = (磋商基准价 / 最后磋商报价) × 价格权值 × 100。

#### 30.2

磋商结果按评审后得分由高到低顺序排列，响应文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为排名第一的成交候选供应商。得分相同的，按磋商最后报价由低到高顺序排列。得分与磋商最后报价均相同的，按技术指标优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

### 31. 确定成交供应商和成交候选供应商

本项目由采购人授权磋商小组推荐3名成交候选供应商。

### 32. 成交通知书及成交公告

#### 32.1

磋商结束后，采购代理机构及时在河南省政府采购网、驻马店市公共资源交易中心网等相关媒体上发布成交公告，同时向成交供应商发出成交通知书。

#### 32.2

成交供应商在规定的时间内不领取成交通知书的，视为成交后自动放弃成交资格，承担由此引起的一切后果。成交供应商在有效的最后一轮报价中报价最低，非不可抗力放弃成交资格的，视为供应商恶意串通。

### 32.3

成交通知书对采购人和成交供应商具有同等法律效力。成交通知书发出后，采购人改变成交结果，或者成交供应商放弃成交，应按相关法律、规章、规范性文件的要求承担相应的法律责任。

### 32.4

成交通知书将作为签订合同的依据。合同签订后，成交通知书成为合同的一部分。

### 33. 采购代理机构宣布磋商终止的权利

出现下列情况之一时，采购代理机构有权宣布磋商废止，并将理由通知所有供应商：

33.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

33.2 供应商的最后一轮报价均超过了采购控制价，采购人不能支付的。

33.3 因重大变故，采购任务取消的。

### 33.4

响应文件提交截止时间结束后参加供应商不足3家的，评审期间符合专业条件的供应商或者对采购文件作出实质响应的供应商不足3家的，但符合财库【2014】214号第三条第四项情形的除外。

## 八、磋商办法及评分标准

### 综合评分法

为公正、公平、科学地选择成交供应商，根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行规定》等有关法律法规的规定，并结合本项目的实际，制定本办法。

#### 一、总则

本次评审采用综合评分法，总分为100分。按供应商须知第30项的规定排列成交资格得分排名第一的供应商推荐为第一成交候选供应商，排名第二的供应商为第二成交候选供应商，其他供应商成交候选资格依此类推。评分过程中采用四舍五入法，保留小数2位。

#### 二、评审内容及标准

竞争性磋商小组根据政府采购相关规定，对有效供应商的磋商货物符合价格折扣条件的，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，以调整后的价格作为供应商的评审价。

价格分应当采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且磋商价格最低的报价为评审基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

$$\text{磋商报价得分} = (\text{评审基准价} / \text{磋商报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

**价格调整要素及价格折扣幅度列表：**（本项目专门面向中小微企业采购，不再执行价格折扣。）

| 价格要素                                     | 价格折扣幅度 |
|------------------------------------------|--------|
| 节能产品                                     | 3%     |
| 环境标志产品                                   | 3%     |
| 产品出自小型或微型企业。监狱企业。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。 | 20%    |

注：（1）供应商或所提供产品按规定享受其他国家政策支持、扶持的，由供应商提供相关法律法规政策依据，每项按0.5%折扣。

（2）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，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》。

（3）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，监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（4）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，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。

（5）价格调整只对最终报价进行调整，调整后的报价作为最终评定价。

$$\text{最终评定价} = \text{最后一轮报价} \times (1 - \sum \text{价格折扣幅度})$$

## 评分内容及标准

| 评分因素          | 评分内容             | 评分标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 价格部分<br>(10分) | 报价 (10分)         | <p>响应报价明显低于其它响应报价，使得其响应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关证明材料。供应商不能合理说明且不能提供相关证明材料的，由磋商小组认定该供应商以低于成本报价，其响应应作无效处理。</p> <p>价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且评标价最低的为评标基准价，其价格分为满分。</p> <p>其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：<br/> <math display="block">\text{价格分} = (\text{评审基准价} / \text{磋商报价}) \times \text{价格权值} \times 100</math> </p> <p>注：计算结果保留至小数点后两位。</p> |
| 商务部分<br>(12分) | 1、资质证书 (2分)      | 取得农产品 CATL 证书的 2 分。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|               | 2、能力验证情况 (6分)    | <p>供应商参加相关组织的农药残留、兽药残留、食品添加剂、营养成分、重金属、微生物五类领域安全能力验证，并取得合格/满意以上成绩的得6分，缺少一类扣2分，扣完为止。</p> <p>须提供相关证书原件扫描件。</p>                                                                                                                                                                                                                            |
|               | 3、企业业绩 (4分)      | <p>2020年1月1日以来承担过政府部门组织的类似项目业绩，提供一份合同得1分，最多得4分，不提供不得分；（须提供合同、中标（成交）通知书原件扫描件及中标（成交）公示网页截图）</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| 技术部分<br>(78分) | 1、技术人员配备情况 (20分) | <p>食品安全检测专业队伍</p> <p><input type="checkbox"/> 食品相关专业本科及以上学历且从事食品抽样检验工作的检验人员数量<math>\geq 30</math>名得10分；20-29人得6分；10-19人得3分；10人以下不得分。</p> <p>响应文件中附加盖公章的人员信息列表和相关从业证明原件扫描件，及在本单位工作的社保缴纳证明材料原件扫描件。</p>                                                                                                                                   |
|               |                  | <p><input type="checkbox"/> 缴纳社保（退休返聘人员不参与计分）的检验人员中，硕士学位人员数量<math>\geq 5</math>人得4分；4-2人得2分；2人以下不得分。</p> <p>响应文件中附加盖公章的人员信息列表和人员毕业证或学位</p>                                                                                                                                                                                             |

|  |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                   | 证原件扫描件，及在本单位工作的社保缴纳证明材料原件扫描件。                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  |                   | <input type="checkbox"/> <p>缴纳社保（退休返聘人员不参与计分）的检验人员中，每提供一名相关专业副高级、高级职称者或者博士学位的得1分，最多得2分，每提供1名中级职称得0.5分，最多得3分。</p> <p>响应文件中附职称证书扫描件，及在本单位工作的社保缴纳证明材料原件扫描件。</p>                                                                                                                                                               |
|  | 2、场地设施<br>(7分)    | <input type="checkbox"/> 具有布局合理、适用的食品样品存储、前处理、检测和备样管理功能区的得2分，不提供不得分；<br>响应文件中附加盖公章的标注长宽、面积数字的场地平面图、功能布局图及现场照片原件扫描件。                                                                                                                                                                                                        |
|  |                   | <input type="checkbox"/> 具有样品存储空间得2分；不提供不得分；响应文件中附冷库以施工合同或租赁合同原件扫描件。                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  |                   | <input type="checkbox"/> 为确保生、鲜、活食品样品从取样到实验室检测的及时性和有效性，以供应商实验室为中心，覆盖驻马店市全部行政区域，实验室与相距最远的县级行政区人民政府驻地的距离（以主流地图导航为准） $\leq 350$ 公里的得3分； $> 350$ 公里且 $\leq 500$ 公里的得2分； $> 500$ 公里的得1分。<br>响应文件中附地图导航的截图，不提供不得分                                                                                                                |
|  | 3、抽检设备<br>配备（15分） | <input type="checkbox"/> 车辆及抽样设备情况（5分）：<br>供应商自有专用抽样车辆或冷藏车辆 $\geq 8$ 辆的得5分；5-7辆的得2分；低于5辆的不得分。<br>车辆必须为单位所有，须提供购车发票及行驶证原件扫描件。                                                                                                                                                                                               |
|  |                   | <input type="checkbox"/> 检测设备情况（10分）：<br>液相色谱仪（液相色谱仪/高效液相色谱仪/超高效液相色谱仪） $\geq 5$ 台、气相色谱仪 $\geq 6$ 台、AAS（原子吸收分光光度计） $\geq 2$ 台、液质联用仪 $\geq 2$ 台、气相色谱质谱联用仪 $\geq 4$ 台、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪） $\geq 1$ 台、离子色谱仪 $\geq 1$ 台、微波消解仪 $\geq 1$ 台、酶标仪 $\geq 1$ 台，以上设备种类和台数完全符合要求的得10分。每缺少1类或台数不足的扣2分，扣完为止。<br>每台设备须提供相关设备实物照片、设备检定报告，未提供 |

|  |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                | 或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。响应文件中附发票原件扫描件。                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | 4、检测技术实施方案（7分） | <p>供应商需提供检测技术实施方案包含(但不限于):</p> <p>（1）成立专门项目组（1分）；</p> <p>（2）抽样实施管理细则（1分）；</p> <p>（3）检验实施细则（1分）；</p> <p>（4）结果专报机制（1分）；</p> <p>（5）客户回访（1分）；</p> <p>（6）档案管理机制（1分）；</p> <p>（7）应急处置机制（1分）；</p> <p>以上每项完全贴合本项目需求、内容完整严谨、详实可行、针对性强的分别得1分；实施方案中有内容描述不够完整，对该项目实施无实质性影响和推进的分别得0.5分，不提供不得分</p> |
|  | 5、项目管理制度（6分）   | <p>供应商需提供项目管理制度包含(但不限于)以下内容:</p> <p>（1）食品安全检测制度（1分）；</p> <p>（2）抽样管理制度（1分）；</p> <p>（3）责任追究制度（1分）；</p> <p>（4）人员管理制度（1分）；</p> <p>（5）检验回避制度（1分）；</p> <p>（6）安全风险监测和风险评估制度（1分）。</p> <p>每项制度健全完善得1分，每缺一项扣1分，扣完为止。</p>                                                                      |
|  | 6、专项抽检品控措施（6分） | <p>供应商需提供专项抽检品控措施包含(但不限于):</p> <p>①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4小时内送到实验室的措施和技术力量（2分）；</p> <p>②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（2分）；</p> <p>③确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量（2分）。</p> <p>每提供一项得2分，最多得6分，未提供不得分。</p>                                                                                 |
|  | 7、应急保障措施（4分）   | <p>供应商提供应急保障方案包含(但不限于)以下内容:</p> <p>①应急预案（2分）；</p> <p>②应急响应处置、保障措施（2分）；</p> <p>提供一项得2分，最高得4分，不提供不得分。</p>                                                                                                                                                                             |

|  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 8、食品抽样质量控制方案（4分） | 供应商提供食品抽样质量控制方案包含(但不限于)以下内容:<br>①食品抽样计划（2分）;<br>②食品抽样质量控制措施（2分）;<br>提供一项得2分,最高得4分,不提供不得分。                                                                                                                                                                 |
|  | 9、服务承诺（9分）       | (1)供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务;<br>以上承诺须贴合本项目需求、详实可行、针对性强;每提供一项得1分,最多得5分。不提供不得分;<br>(2)供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制;沟通机制须贴合本项目需求,提供者得2分。不提供不得分;<br>(3)供应商承诺为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务;<br>抽检培训和结果分析等相关服务的承诺须贴合本项目需求,提供者得2分。不提供不得分; |

注：在响应文件内须提供以上评分项要求提供的各类证书或证明等材料，并上传至驻马店市公共资源中心电子交易平台主体诚信库，同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用评审材料，以供评审过程中磋商小组查阅。磋商时以电子响应文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。否则不得分。

## 九、合同授予

### 34. 签订合同

#### 34.1

采购人、成交供应商在成交通知书发出之日起2个工作日内，根据竞争性磋商文件确定的事项和成交供应商响应文件签订合同。双方所签订的合同不得对竞争性磋商文件和成交供应商响应文件作实质性修改。成交供应商逾期未签订合同，视为成交后无正当

理由不与采购人签订合同，其磋商保证金将被没收，并按照有关法律规定承担相应的法律责任。采购人逾期不与成交供应商签订合同的，按政府采购的有关规定处理。

#### 34.2

竞争性磋商文件、竞争性磋商文件的修改文件、成交供应商的响应文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订合同的组成部分，并与合同一并作为本竞争性磋商文件所列采购项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

#### 34.3

成交供应商放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照竞争性磋商文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响成交结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，采购人可以按照磋商小组提出的成交候选供应商名单排序依次确定其他成交候选供应商为成交供应商，也可以重新组织采购。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

#### 34.4

采购人按照法律法规及各级财政部门相关规定，在规定时间内将合同副本报同级财政部门备案。

## 第四章 政府采购合同（主要条款）

（本示范文本仅供参考，以双方最终约定为准。）

项目名称： 项目编号：

甲方：（采购人）

乙方：（成交供应商）

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，按照\_\_\_\_（项目编号）的成交结果签订本合同。

**1.服务内容：**\_\_\_\_\_

### **2.合同金额**

本合同金额为人民币（大写）：\_\_\_\_\_元（¥\_\_\_\_\_元）。

### **3.服务期限和服务地点**

3.1服务期限：

3.2服务地点：

### **4.付款方式**

付款方式：

### **5.税费**

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

### **6.技术资料**

没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸等资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。

### **7.知识产权**

乙方保证所提供的货物或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的知识产权。

### **8.质量保证**

乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。

### **9.验收**

验收严格按照采购文件和采购文件规定的标准进行验收。

### **10.甲方的权利和义务**

10.1甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量等。对乙方未按照合同履行的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

10.2负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

10.3国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

## **11.乙方的权利和义务**

11.1对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

11.2对甲方下达整改通知书及时配合处理。

11.3接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

11.4国家法律、法规所规定由乙方承担的有关责任。

11.5

乙方需在响应文件中承诺按照合同约定的抽检批次、时限，保质保量完成抽检任务。

## **12. 违约责任**

12.1甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

12.2如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的直接财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任，赔偿金额以本合同总金额为上限。

## **13.不可抗力事件处理**

13.1因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关权威机构出具的证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基本于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

13.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾；政府行为、法律规定或其适用的变化或者其他任何无法预见、避免或者控制的事件。

## **14.合同纠纷处理**

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：

14.1 向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁。

14.2 向合同签订地人民法院提起诉讼。

## **15.违约解除合同**

15.1违反本合同第10条的规定的。

15.2 乙方未能履行合同规定的其它主要义务的。

15.3 在本合同履行过程中有腐败和欺诈行为的。

## **16.其他约定**

16.1 本采购项目的采购文件、成交单位的响应文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

16.2 本合同未尽事宜，双方另行补充。

16.3 本合同正本一式\_份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执一份。自采购合同签订之日起1个工作日内，甲方按照有关规定将合同副本报同级财政部门备案。

## 17.附件

甲 方：

单位地址：

法定代表人（委托代理人）：

经办人（联系人）：

开户行：

账号：

纳税人识别号：

电话：

乙 方：

单位地址：

法定代表人（委托代理人）：

经办人（联系人）：

开户行：

账号：

纳税人识别号：

电话：

签订日期： 年 月 日

## 第五章 附件--响应文件格式

注释：

《响应文件格式》是供应商的部分响应文件格式和签订合同时所需文件的格式。供应商应按照这些格式文件制作响应文件。

### 目 录

- 附件1 响应文件封面（格式）
- 附件2 竞争性磋商响应书（格式）
- 附件3 初次报价一览表（格式）
- 附件4 初次报价明细表
- 附件5 服务技术响应表（格式）
- 附件6 商务响应表（格式）
- 附件7 法定代表人身份证明（格式）
- 附件8 法定代表人授权书（格式）
- 附件9 证明文件
- 附件10 抵制商业贿赂承诺（格式）

附件1

竞争性磋商响应文件封面（格式）

政府采购项目  
竞争性磋商响应文件

项目名称：\_\_\_\_\_

包 号：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

供应商名称：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

日 期：\_\_\_\_\_

## 附件2

### 竞争性磋商响应书

致：\_\_\_\_\_（代理机构名称）：

\_\_\_\_\_（供应商名称）现委托\_\_\_\_\_（姓名）为我方代理人，参加贵方组织的\_\_\_\_\_项目\_\_\_\_\_包（项目编号：\_\_\_\_\_）的竞争性磋商。现正式提交下述文件1份：

- 1、初次报价一览表。
- 2、服务技术响应表。
- 3、商务响应表。
- 4、证明文件。
- 5、抵制商业贿赂承诺。

为便于贵方公正、择优的确定成交供应商，我方就本次竞争性磋商有关事项郑重声明并宣布同意如下：

1、我方承诺具备竞争性磋商文件中规定的资格条件。我方愿意向贵方提供任何与本竞争性磋商项目有关的数据、情况和技术资料，并根据需要提供一切证明材料，并保证其真实、合法、有效。

2、我方同意在响应文件有效期内遵守本响应文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。如果我方成交，响应文件有效期与合同履行期相同。

3、我方已详细审查全部竞争性磋商文件，包括修改文件和有关附件，将自行承担因对全部竞争性磋商文件误解而产生的相应后果。

4、我方保证尊重磋商小组的确定结果。

5、我方遵守竞争性磋商文件的全部规定，接受竞争性磋商文件中政府采购合同的全部条款且无任何异议。

6、如果发生供应商须知第26.2.1、26.2.2项所述情况，同意被认定为未实质性响应竞争性磋商文件。

7、如果发生供应商须知第26.3、32.2项所述情况，同意磋商小组认定我方的行为属于恶意串通行为，并自愿接受监管部门的处罚。

8、如果发生供应商须知第29.2项所述情况，同意被认定为丧失参加磋商的资格，并承担相应的法律责任。

9、如果被确定为成交供应商，我方同意按竞争性磋商文件的规定领取成交通知书。否则，视为我方成交后自动放弃成交资格，承担由此引起的一切后果。

10、如果被确定为成交供应商，我方同意在领取成交通知书之日起  
日内，按照竞争性磋商文件的规定与采购人签订采购合同。否则，视为我方成交后无正当理由不与采购人签订合同并承担相应法律责任。

11、我方最近3年内被公开披露或查处的违法违规行为有：\_\_。

12、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果和责任。

13、与本响应有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：\_\_\_\_\_ 邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

供应商代表签字：\_\_\_\_\_

供应商名称：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

### 附件3

#### 初次报价一览表（格式）

包号：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

货币单位：元

|         |             |
|---------|-------------|
| 项目名称    |             |
| 供应商     |             |
| 磋商报价    | 大写：<br>小写：¥ |
| 服务期限    |             |
| 响应文件有效期 |             |
| 备 注     |             |

注：1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或供应商代表签字或盖章，否则其报价作无效报价处理。

2、若供应商认为符合价格折扣条件的，在相应的产品的“备注”栏内注明符合何种折扣条件，以方便评委评审。

3、供应商按格式填列，不得自行更改。否则引起的不利后果由供应商承担。

供应商：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

附件4

初次报价明细表

包号：A包                      项目编号：\_\_\_\_\_                      货币单位：元

| 序号 | 抽检环节 | 批次    | 报价 | 备注 |
|----|------|-------|----|----|
| 1  | 食品生产 | 350批次 |    |    |
| 2  | 餐饮食品 | 350批次 |    |    |
| 合计 |      |       |    |    |

包号：B包                      项目编号：\_\_\_\_\_                      货币单位：元

| 序号 | 抽检环节 | 批次    | 报价 | 备注 |
|----|------|-------|----|----|
| 1  | 食品流通 | 700批次 |    |    |
|    |      |       |    |    |
| 合计 |      |       |    |    |

供应商：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年    月    日

## 附件5

### 服务技术响应表（格式）

项目编号：\_\_\_\_\_

| 序号     | 服务名称 | 竞争性磋商文件要求 | 响应文件内容 | 偏离情况 |
|--------|------|-----------|--------|------|
|        |      |           |        |      |
|        |      |           |        |      |
| 服务质量标准 |      |           |        |      |
| ...    |      |           |        |      |

注：供应商必须如实完整填写表格，  
“偏离情况”是指“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。

供应商：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

附件6

商务响应表（格式）

项目编号： \_\_\_\_

| 项目 | 竞争性磋商文件要求 | 是否响应 | 供应商的承诺或说明 |
|----|-----------|------|-----------|
|    |           |      |           |
|    |           |      |           |
|    |           |      |           |
|    |           |      |           |

供应商： \_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年    月    日

附件7

法定代表人身份证明（格式）

供应商名称：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_，性别：\_\_\_\_，年龄：\_\_\_\_，职务：\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

此处请粘贴法定代表人身份证扫描件

供应商：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

## 附件8

### 法定代表人授权书（格式）

致：\_\_\_\_\_（采购代理机构名称）：

我\_\_\_\_\_（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。代理人根据本授权，以我方的名义参加\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_）的竞争性磋商活动，并代表我方全权办理针对上述项目的响应文件递交、参加磋商、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对代理人的签名负全部责任。在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

代理人无转委托权。

委托期限：\_\_\_\_\_

委托代理人签名：\_\_\_\_\_ 法定代表人签名：\_\_\_\_\_

职务：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

委托代理人身份证号码：\_\_\_\_\_

此处请粘贴委托代理人身份证扫描件

供应商：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

## 附件9

### 证明文件

#### 9.1 驻马店市政府采购供应商信用承诺函

致（采购人或政府采购代理机构）：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

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，未曾作出虚假承诺；

（七）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.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，按无效响应处理。

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”。

9.2 供应商须提供竞争性磋商文件第三章供应商须知第4条供应商应提交的证明文件；

9.3 供应商情况介绍（格式自拟）。

9.4 按磋商文件要求应提交的材料或供应商认为应附的其他材料。

附件10

供应商自觉抵制政府采购领域

商业贿赂行为承诺书

致：\_\_\_\_\_（采购人名称）：

为进一步规范政府采购行为，营造公平竞争的政府采购市场环境，维护政府采购制度良好声誉，在参与贵单位组织的竞争性磋商活动中，我方庄重承诺：

一、依法参与竞争性磋商活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

二、不向采购人、采购代理机构和磋商小组成员提供任何形式的商业贿赂，对索取或接受商业贿赂的单位和个人，及时向财政部门 and 纪检监察机关举报。

三、不以提供虚假资质文件等形式参与竞争性磋商活动，不以虚假材料谋取成交。

四、不采取不正当手段诋毁、排挤其它供应商，与其它参与竞争性磋商活动的供应商保持良性的竞争关系。

五、不与采购人、采购代理机构和磋商小组成员恶意串通，积极维护国家利益、社会公共利益和采购人的合法权益。

六、严格履行政府采购合同约定义务，不在政府采购合同执行过程中采取降低质量或标准、减少数量、拖延交付时间等方式损害采购人的利益，并自觉承担违约责任。

七、自觉接受并积极配合相关监督部门实施的监督检查，如实反映情况，及时提供有关证明材料。

供应商代表签字：\_\_\_\_\_

供应商：\_\_\_\_\_（全称并加盖公章）

年 月 日

## 附件11

### 政府采购政策

（满足政府采购政策的供应商填写，不满足的删除格式）

#### 11.1关于中、小、微企业

##### 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）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（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）；

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：

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。

## 11.2关于监狱企业

### 1、政府采购政策

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）

### 2、提供证明材料（无证明材料评审时不予价格扣除优惠）

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，否则评审时不予价格扣除优惠。

## 11.3关于促进残疾人就业的政府采购政策

### 1、政府采购政策

关于促进残疾人就业政府采购政策的通知（财库〔2017〕141号）

### 2、提供残疾人福利性单位声明函（无声明函评审时不予价格扣除优惠）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：



## 附件12

### 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。

## 附件13

### 驻马店市政府采购合同融资金融机构联系方式

#### 1、上海浦东发展银行信阳分行

联系人：陈安达18538266767

李鹤松18638169788

地址：信阳市羊山新区新六大街北段九阳大厦一号楼

#### 2、中原银行驻马店分行公司业务七部

联系人：王磊

联系电话：13783327708

地址：驻马店市驿城区文明路168号（天龙大酒店对面）

#### 3、郑州银行驻马店分行

联系人：禹阳

联系电话：15103825000

地址：河南省驻马店市置地大道与天中山大道交叉口西南角



附表2

2025年食品安全监督抽检品种和检验项目表

| 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      | 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 <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰                                          |
|    |            | 大米       | 大米       | 大米        | 较高   | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A                                                      |
|    |            | 挂面       | 挂面       | 挂面        | 一般   | 铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）                                                      |
|    |            | 其他粮食加工品  | 谷物加工品    | 谷物加工品     | 一般   | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇                                                               |
|    |            |          |          | 米粉        | 较高   | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘                                                                         |
|    |            |          |          | 其他谷物碾磨加工品 | 较高   | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A                                                                                            |
|    |            |          | 谷物粉类制成品  | 生湿面制品     | 较高   | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）                                         |
|    |            |          |          | 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 |
|    |            |          |          | 米粉制品      | 较高   | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                     |
|    |            |          |          | 其他谷物粉类制成品 | 较高   | 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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                        |
|    | 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油    | 食用植物油    | 花生油       | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                |

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

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

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

| 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                                                                                                                                                                                                                        |
|----|----------|----------|----------|----------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          | 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                                                                                                                                                                |
|    |          |          | 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 |
|    |          |          | 油炸肉制品    | 油炸肉制品    | 高    | N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                                                                                       |
|    |          |          | 熟肉干制品    | 熟肉干制品    | 高    | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                 |
|    |          |          | 熏烧烤肉制品   | 熏烧烤肉制品   | 高    | 铅(以Pb计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                        |
|    |          |          | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品 | 高    | 铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                            |
|    | 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                                                                                                                                                                              |
|    |          |          |          | 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                                                                                                                                                                                       |

| 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                                                                                                                                |
|----|----------|----------|---------------------------|------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |          |                           | 高温杀菌乳                        | 高    | 蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群                                                                                                          |
|    |          |          |                           | 发酵乳                          | 高    | 脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌                                                                  |
|    |          |          |                           | 调制乳                          | 高    | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                                                                                                     |
|    |          |          | 乳粉                        | 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉        | 高    | 蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群                                                                                                       |
|    |          |          | 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                                                                                                                            |
|    |          |          | 其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品) | 浓缩乳制品                        | 高    | 蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群                                                                                                             |
|    |          |          |                           | 稀奶油、奶油和无水奶油                  | 高    | 脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                                                                                   |
|    |          |          |                           | 干酪、再制干酪、干酪制品                 | 高    | 三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                                                                          |
|    |          |          |                           | 奶片、奶条等固态成型产品                 | 高    | 蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌                                                                                                      |
|    |          |          | 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 <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌 |

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

| 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                                                                                                                                                                                               |
|----|----------|----------|----------|-----------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |          | 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、冷面及其他熟制方便食品等 | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
| 9  | 罐头       | 罐头       | 畜禽水产罐头   | 畜禽肉类罐头                | 一般   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌                                                                                                                                       |
|    |          |          |          | 水产动物类罐头               | 一般   | 组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌                                                                                                  |
|    |          |          | 果蔬罐头     | 水果类罐头                 | 较高   | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌                                                                     |
|    |          |          |          | 蔬菜类罐头                 | 较高   | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌                                                                                                     |
|    |          |          | 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 <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌                                                                                                                  |

| 序号   | 食品大类(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类(四级)                 | 风险等级 | 检验项目                                                                                                          |
|------|----------|----------|----------|--------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10   | 冷冻饮品     | 冷冻饮品     | 冷冻饮品     | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | 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                                              |
| 11   | 速冻食品     | 速冻面米食品   | 速冻面米食品   | 速冻面米生制品                  | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)                        |
|      |          |          |          | 速冻面米熟制品                  | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌 |
|      |          | 速冻调制食品   | 速冻调理肉制品  | 速冻调理肉制品                  | 一般   | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌                 |
|      |          |          | 速冻调制水产制品 | 速冻调制水产制品                 | 一般   | 挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌                                        |
|      |          | 速冻其他食品   | 速冻谷物食品   | 速冻谷物食品                   | 一般   | 铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>                                                                                   |
|      |          |          | 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                                                                     |
|      |          | 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                                                                                              |
| 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                                                       |

| 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                                                                                                                            |
|----|----------|---------------|-----------|-------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |               |           | 冷冻薯类                          | 一般   | 铅(以Pb计)                                                                                                                         |
|    |          |               |           | 薯泥(酱)类                        | 一般   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                         |
|    |          |               |           | 薯粉类                           | 一般   | 铅(以Pb计)                                                                                                                         |
|    |          |               |           | 其他薯类食品                        | 一般   | 铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                                                                            |
| 13 | 糖果制品     | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果        | 糖果                            | 一般   | 铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群 |
|    |          |               | 巧克力及巧克力制品 | 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品   | 一般   | 铅(以Pb计)、沙门氏菌                                                                                                                    |
|    |          |               | 果冻        | 果冻                            | 一般   | 铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母                                                  |
| 14 | 茶叶及相关制品  | 茶叶            | 茶叶        | 绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶 | 一般   | 铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)                                |
|    |          | 含茶制品和代用茶      | 含茶制品      | 速溶茶类、其它含茶制品                   | 一般   | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母                                                                                                      |

| 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                                                                                                                                                                |
|----|----------|----------|----------|------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |          | 代用茶      | 代用茶              | 一般   | 铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌                                                                                                                    |
| 15 | 酒类       | 蒸馏酒      | 白酒       | 白酒、白酒(液态)、白酒(原酒) | 高    | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜                                                                                                         |
|    |          | 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)                                                                                                    |
|    |          |          | 啤酒       | 啤酒               | 一般   | 酒精度、甲醛                                                                                                                                                              |
|    |          |          | 葡萄酒      | 葡萄酒              | 较高   | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)                                                 |
|    |          |          | 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)                                                                                                            |
|    |          | 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                                                                                                                                |
|    |          |          |          | 以发酵酒为酒基的配制酒      | 较高   | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜                                                                                       |
|    |          |          | 其他蒸馏酒    | 其他蒸馏酒            | 较高   | 酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、三氯蔗糖                                                                                                                                      |
|    |          |          | 其他发酵酒    | 其他发酵酒            | 较高   | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜                                                                                                      |
|    |          |          |          |                  |      |                                                                                                                                                                     |
| 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 <sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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 |
|    |          |          | 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)                                                                                             |

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

| 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                                                                                      |
|----|-----------|----------|----------|------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 | 可可及焙烤咖啡产品 | 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                                                                        |
|    |           | 可可制品     | 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)                  |
| 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   | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄) |
|    |           |          | 盐渍水产品    | 盐渍鱼        | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                 |
|    |           |          |          | 盐渍藻        | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                                                     |
|    |           |          |          | 其他盐渍水产品    | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)                                                     |
|    |           |          |          |            |      |                                                                                           |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|----------|----------|-----------|-----------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |          | 鱼糜制品      | 预制鱼糜制品    | 较高   | 挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                                                                                                                                            |
|    |          |          | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | 高    | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                                                                                                                   |
|    |          |          | 生食水产品     | 生食动物性水产品  | 高    | 挥发性盐基氮、铅(以Pb计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中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                                                                                                                                                          |
|    |          |          | 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                                                                                                                                                               |
| 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                                                                                                                                                                                                          |
|    |          |          | 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)                                                                                                                                                 |
|    |          |          |           | 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                                                                                                                            |
|    |          |          | 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                                                                                    |
| 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 |

| 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                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|----------|----------|--------------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |          | 月饼           | 月饼           | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌 |
|    |          | 粽子       | 粽子           | 粽子           | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛密、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B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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                                                                                                                |
|    |          |          | 非发酵性豆制品      | 腐竹、油皮及其再制品   | 较高   | 蛋白质、铅(以Pb计)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)                                                                                                                                   |
|    |          |          |              | 豆干、豆腐、豆皮等    | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌                                                                |
|    |          |          | 其他豆制品        | 大豆蛋白类制品等     | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群                                                                                                                                               |
| 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                                                                                                                                       |
|    |          |          | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 蜂王浆(含蜂王浆冻干品) | 一般   | 10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物                                                                                                                                                                                                                   |
|    |          |          | 蜂花粉          | 蜂花粉          | 一般   | 铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌                                                                                                                                                                                                                     |
|    |          |          | 蜂产品制品        | 蜂产品制品        | 一般   | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)                                                                                                                                                                                                       |

| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------|----------|-----------|-------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素C、维生素D、维生素D <sub>3</sub> 、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                              |
| 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B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、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B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌                                                                                                                                                                                                                             |
| 28 | 特殊膳食食品   | 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B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素K <sub>1</sub> 、烟酸(烟酰胺)、维生素B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素B <sub>12</sub> 、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M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 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                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------|-------------|-------------|---------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |          |             |             | 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B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、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NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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 <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、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 <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌                                                    |
| 29 | 餐饮食品     | 米面及其制品(自制)  | 小麦粉制品(自制)   | 馒头花卷(自制)      | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    |          | 肉制品(自制)     | 熟肉制品(自制)    | 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[a]芘、铅(以Pb计)                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    |          | 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                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    |          | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    |          | 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 <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                                                                                                                                                                   |
|    |          | 餐饮具         | 复用餐饮具       | 复用餐饮具(餐馆自行消毒) | 高    | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                                                                                                                                                                                                                             |

| 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     |                |                | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 较高   | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                                                                                   |
|    |          | 焙烤食品(自制)       | 焙烤食品(自制)       | 糕点(自制)              | 一般   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品,以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              | 较高   | 极性组分、酸价(以脂肪计)(KOH)                                                                                                                          |
|    |          | 淀粉制品(自制)       | 粉丝粉条(自制)       | 粉丝粉条(自制)            | 较高   | 铝的残留量(干样品,以Al计)                                                                                                                             |
|    |          | 其他餐饮食品         | 其他餐饮食品         | 其他餐饮食品              | /    | 自定项目,方案另行印发。                                                                                                                                |
| 30 | 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                                                                                                                        |
|    |          |                | 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                                                                                                                        |
|    |          |                | 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                                                                                                                |
|    |          |                |                | 山梨酸钾                | 一般   | 山梨酸钾(以C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以Cl计)、硫酸盐(以SO <sub>4</sub> 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                                                                                                   |
|    |          |                |                | 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 <sub>4</sub> 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)                |
|    |          |                |                | 赤藓糖醇                | 一般   | 赤藓糖醇(以C <sub>4</sub> H <sub>10</sub> O <sub>4</sub> 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)                                        |

| 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    |          | 碳酸钠      | 一般   | 总碱量(以Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计)(以干基计)、总碱量(以Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 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 <sub>3</sub> 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 <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )、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 <sub>m</sub> (20℃,D)、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅(Pb)                                                                                             |
|    |          |          | 胶基       | 胶基       | 一般   | 铅(Pb)、总砷(以As计)                                                                                                                                               |
|    |          |          | 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                                                                                                                    |
| 31 | 食用农产品    | 畜禽肉及副产品  | 畜肉       | 猪肉       | 高    | 挥发性盐基氮、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                                  |
|    |          |          |          | 牛肉       | 高    | 挥发性盐基氮、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、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    | 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)、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)                                                               |
|    |          |          | 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                                                                                                           |
|    |          |          | 禽肉       | 鸡肉       | 高    | 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、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、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                         |

| 序号 | 食品大类(一级) | 食品亚类(二级)     | 食品品种(三级) | 食品细类(四级) | 风险等级                                                 | 检验项目                                                                                                  |
|----|----------|--------------|----------|----------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 31 | 食用农产品    | 畜禽肉及副产品      |          | 鸭肉       | 高                                                    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)          |
|    |          |              |          | 其他禽肉     | 高                                                    | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                  |
|    |          |              | 畜副产品     | 猪肝       | 高                                                    | 镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) |
|    |          |              |          | 牛肝       | 高                                                    | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇                                                                                       |
|    |          |              |          | 羊肝       | 高                                                    | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪                                                                          |
|    |          |              |          | 猪肾       | 高                                                    | 呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                          |
|    |          |              |          | 牛肾       | 高                                                    | 克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星                                                                                  |
|    |          |              |          | 羊肾       | 高                                                    | 镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪                                                                     |
|    |          |              |          | 其他畜副产品   | 高                                                    | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)                                    |
|    |          | 禽副产品<br>禽副产品 | 鸡肝       | 高        | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪      |                                                                                                       |
|    |          |              | 其他禽副产品   | 高        | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪 |                                                                                                       |
|    |          |              | 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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计)                           |
|    |          |              | 鲜食用菌     | 鲜食用菌     | 较高                                                   | 镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐                                                  |
|    |          |              | 鳞茎类蔬菜    | 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果                              |

| 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       |          | 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷    |
|    |          |          | 芸薹属类蔬菜   | 菜薹               | 较高   | 镉(以Cd计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯                                                                                           |
|    |          |          |          | 结球甘蓝             | 较高   | 毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                                 |
|    |          |          | 叶菜类蔬菜    | 菠菜               | 较高   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、氧乐果、乙酰甲胺磷                    |
|    |          |          |          | 大白菜              | 较高   | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                 |
|    |          |          |          | 普通白菜(小白菜、小油菜、青菜) | 较高   | 镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                        |
|    |          |          |          | 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、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷    |
|    |          |          | 叶菜类蔬菜    | 油麦菜              | 较高   | 阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                |
|    |          |          | 茄果类蔬菜    | 番茄               | 较高   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                     |
|    |          |          |          | 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、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、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷 |

| 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       |           | 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、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                         |
|    |          |          |           | 甜椒       | 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、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果                                                         |
|    |          |          | 瓜类蔬菜      | 黄瓜       | 较高   | 阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威                                               |
|    |          |          | 豆类蔬菜      | 菜豆       | 较高   | 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、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                        |
|    |          |          |           | 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷      |
|    |          |          |           | 食荚豌豆     | 较高   | 吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                            |
|    |          |          | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 胡萝卜      | 较高   | 铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷                                                                     |
|    |          |          |           | 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二氧化硫残留量                       |
|    |          |          |           | 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                                                         |
|    |          |          | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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)、甲氧苄啉、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星 |
|    |          |          |           | 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)、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                          |

| 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    |          |          | 淡水蟹      | 高    | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星                                                                                  |
|    |          |          | 海水产品     | 海水鱼      | 高    | 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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星                    |
|    |          |          |          | 海水蟹      | 高    | 镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星                                                                                       |
|    |          |          | 贝类       | 贝类       | 高    | 镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)                                 |
|    |          |          | 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)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星                                                    |
|    |          |          | 仁果类水果    | 苹果       | 高    | 敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇                                                                                               |
|    |          |          |          | 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、氟虫腈、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、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                                                                                               |
|    |          |          | 柑橘类水果    | 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                                                                                         |

| 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      |           | 柠檬       | 高    | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷                                                            |
|    |          |          |           | 橙        | 高    | 丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷                            |
|    |          |          | 浆果和其他小型水果 | 葡萄       | 高    | 苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、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、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷                                              |
|    |          |          |           | 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(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵     |
|    |          |          | 热带和亚热带水果  | 香蕉       | 高    | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、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、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮                                        |
|    |          |          |           | 火龙果      | 高    | 氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                |
|    |          |          |           | 荔枝       | 高    | 多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉                        |
|    |          |          | 热带和亚热带水果  | 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(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果 |
|    |          |          |           | 龙眼       | 高    | 二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果                                                          |
|    |          |          |           | 橄榄       | 高    | 三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵                                                    |
|    |          |          |           | 番木瓜      | 高    | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷                                                                        |
|    |          |          | 瓜果类水果     | 西瓜       | 高    | 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑                                                              |
|    |          |          |           | 甜瓜类      | 高    | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                                   |

| 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                                                                          |
|----|----------|-----------|-----------|----------|------|-------------------------------------------------------------------------------|
|    |          | 鲜蛋        | 鲜蛋        | 鸡蛋       | 高    | 甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利 |
|    |          |           |           | 其他禽蛋     | 高    | 呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素                                                          |
|    |          | 豆类        | 豆类        | 豆类       | 一般   | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇                                               |
|    |          | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果     | 一般   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、吡虫啉                                          |
|    |          |           |           | 生干籽类     | 一般   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、噻虫嗪             |

