巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

竞争性磋商文件

采购编号：巩财磋商采购-2026-58

顺驰建设

SUNCO CONSTRUCTION

采　购　人：巩义市市场监督管理局

采购代理机构：河南顺驰建设工程管理有限公司

二〇二六年十月

巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

竞争性磋商文件

采 购 编 号 ： 巩财磋商采购-2026-58

顺驰建设

SUNCO CONSTRUCTION

采　　购　　人：巩 义 市 市 场 监 督 管 理 局

采购代理机构：河南顺驰建设工程管理有限公司

二〇二六年十月

目 录

第一章 竞争性磋商公告 3

第二章 供应商须知 8

供应商须知前附表 8

1. 总则 14

2. 磋商文件 15

3. 响应文件的编制 16

4. 加密响应文件的递交 18

5. 开标 18

6. 评审 19

7. 合同授予 22

8. 纪律和监督 22

9. 质疑投诉 22

10. 需要补充的其他内容 23

附件 1：巩义市政府采购合同融资政策告知函 24

附件 2：统计上大中小微型企业划分标准 25

第三章 合同条款及格式 28

第四章 评审方法 34

1. 评审方法 39

2. 评审标准 39

3. 评审程序 40

第五章 采购内容及技术要求 42

第六章 响应文件格式 99

1.巩义市公共资源交易信用承诺书 101

2.招标代理服务费承诺函 102

3.报价函 103

4.法定代表人身份证明及授权委托书 104

5.竞争性磋商报价表格 106

6.资格审查资料 108

7.项目实施方案和计划 111
8.服务承诺 114
9.反商业贿赂承诺书 115
10.供应商认为有必要提供的其他材料 116
11.残疾人福利性单位声明函（如有） 117
12. 监狱企业证明材料（如有） 118
13. 关于符合本国产品标准的声明函（如有） 119

第一章 竞争性磋商公告

巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目竞争性磋商公告

项目概况

巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目的潜在投标人应在《郑州市公共资源交易中心巩义分中心》进行下载。获取招标文件，并于2026年10月20日上午09时30分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本概况

1.项目编号：巩财磋商采购-2026-58

2.项目名称：巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

3.采购方式：竞争性磋商

4.预算金额：618700元

最高限价：618700元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额(元)
1	巩财磋商采购-2026-58-1	巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目第一标段	309350	309350	是	309350
2	巩财磋商采购-2026-58-2	巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目第二标段	309350	309350	是	309350

5.采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1采购内容：通过对辖区内生产经营的食用农产品、餐饮食品、预包装食品等进行监督抽检，防控食品安全风险，加强食品安全监管工作提供技术支持。采购数量不少于800批次。（详见采购内容及技术要求）

5.2资金来源：财政资金

5.3质量要求：符合国家、行业规定的合格标准和规范要求

5.4服务期限：自合同签订之日起至2027年8月31日。

5.5服务地点：巩义市境内

5.6标段划分：2个标段

第一标段：巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品

安全抽检服务项目A包（紫荆街道+新华街道+永安街道+米河镇+新中镇+小关镇+竹林镇+大峪沟镇+回郭镇+芝田镇）

第二标段：巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目B包(孝义街道+杜甫街道+青龙山街道+夹津口镇+涉村镇+西村镇+鲁庄镇+站街镇+河洛镇+康店镇)

注：供应商可以对每个标段进行投标，但最多只能中标其中一个标段。如果一个供应商对两个标段均进行了投标，且在两个标段中评审得分均为最高，则按照标段数字的前后顺序，确定标段靠前的为第一中标候选人，在其他评审得分最高的标段中不再被推荐为中标候选人，由其他的供应商依据评分高低依次递补。

6.合同履行期限：详见服务期限

7.本项目是否接受联合体投标：否

8.是否接受进口产品：否

9.是否专门面向中小企业：是

二、申请人的资格要求

1.符合《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：

本项目执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、《郑州市财政局关于政府采购支持稳经济促增长的通知》、社会信用体系建设等采购政策，本项目落实优先采购节能环保、环境标志性产品、优先采购自主创新产品，扶持不发达地区和少数民族地区，供应商须符合国务院批准的中小企业划分标准中 **其他未列明行业** 对应的中小企业划分标准，需要提供中小企业声明函（服务），监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业；

3.本项目的特定资格要求：

3.1响应单位应具有合格有效的营业执照或其他证明材料；

3.2供应商须提供质监部门颁发的认定证书（CMA)，确保其通过认证的参数必须全部覆盖本文件要求的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。

3.3供应商需提供行业主管部门颁发的《农产品质量安全检测机构考核合格证书》(CATL)，确保其通过认证的参数必须全部覆盖本文件要求的品种（出具承诺并加盖投标单位公章)。

3.4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)和（豫财购[2016]15号）《河南省财政厅关于转发财政部关于在政府采购活

动中查询及使用信用记录有关问题的通知的通知》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人（此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准）”和“重大税收违法失信主体”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单（指政府采购行政处罚有效期内）”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商信用记录；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及不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。【注：依据《政府采购法》第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。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。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间（截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前）之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。

3.5 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同响应单位，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（提供“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东或投资人信息截图）。

三、获取竞争性磋商文件

1.时间：2026 年 10 月 10 日至 2026 年 10 月 19 日，每天上午 0 时至 12 时，下午 12 时至 23 时 59 分（北京时间，法定节假日除外。）

2.地点：《郑州市公共资源交易中心巩义分中心》进行下载。

3.方式：须注册成为《郑州市公共资源交易中心巩义分中心》会员并下载磋商文件及资料。

注：获取竞争性磋商文件后，供应商请到郑州市公共资源交易中心巩义分中心网站-办事指南-下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安装包和签章软件，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

4.售价：0 元

四、响应文件提交

1.时间：2026 年 10 月 20 日上午 09 时 30 分（北京时间）

2.地点：郑州市公共资源交易中心巩义分中心第二不见面开标室第二机位。供应商登录郑州市公共资源交易中心巩义分中心门户网站远程开标大厅。加密电子响应文件(.GYTF)须在响应文件递交的截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心巩义分中心（https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/gongyi/）”电子交易平台加密上传完毕。响应文件

线上递交需进行CA认证，开标时供应商必须通过CA密钥对本单位的加密电子响应文件进行解密。

五、响应文件开启

1.时间：2026年10月20日上午09时30分（北京时间）

2.地点：郑州市公共资源交易中心巩义分中心第二不见面开标室第二机位

六.发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》《巩义市政府采购网》《郑州市公共资源交易中心巩义分中心》上发布。招标公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜

（1）本项目执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、《郑州市财政局关于政府采购支持稳经济促增长的通知》、社会信用体系建设等采购政策，本项目落实优先采购节能产品、环境标志产品、优先采购自主创新产品，扶持不发达地区和少数民族地区。

（2）本项目为不见面开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议，磋商小组不再对响应文件中涉及的相关资料原件进行验证。所有供应商不需提供证书原件。本项目磋商文件中所要求证件、证明等，响应文件中应附相应资料清晰的扫描件或复印件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。

（3）所有供应商应提前30分钟，登录“郑州市公共资源交易中心巩义分中心门户网站远程开标大厅”进行远程开标的准备工作。

（4）所有供应商登录“郑州市公共资源交易中心巩义分中心门户网站远程开标大厅”后，及时登记开标联系人信息，其后应一直保持在线状态，确保投标文件解密、现场答疑澄清、多轮报价等活动能够正常进行（**注：解密时间系统默认为30分钟，延时10分钟，40分钟内投标人未进行解密的视为自动放弃投标**）。

（5）不见面开标操作说明详见郑州市公共资源交易中心巩义分中心网站内（办事指南）下载操作手册。根据手册要求做好不见面开标的准备工作，并按要求设置参与不见面开标的电脑、网络环境，由此可能引起的解密失败或无法解密等问题由投标人（供应商）自行承担。如遇问题，请拨打技术服务单位电话：0371-67188807。

（6）代理费收取方式及标准:参照豫招协【2023】002号文《河南省招标代理服务收费指导意见》按服务类收取，由成交人支付。

（7）监督部门信息

监督单位：巩义市财政局政府采购办

地　　址：河南省郑州市巩义市新华路街道新华路85号

电　　话：0371-64389803

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

采 购 人：巩义市市场监督管理局

地　　址：巩义市平安街10号

联 系 人：张晓梅

联系电话：13592639885

2.采购代理机构信息

名　　称：河南顺驰建设工程管理有限公司

地　　址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道金岭大厦八楼810室

联 系 人：雷帅

电　　话：18203999778

3.项目联系方式

项目联系人：雷帅

电　　话：18203999778

河南顺驰建设工程管理有限公司

2026年10月09日

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
1.1.2	采购人	采 购 人：巩义市市场监督管理局 地　　址：巩义市平安街10号 联 系 人：张晓梅 联系电话：13592639885
1.1.3	采购代理机构	名　　称：河南顺驰建设工程管理有限公司 地　　址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道金岭大厦八楼810室 联 系 人：雷帅 电　　话：18203999778
1.2.1	项目名称	巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目
1.2.2	资金来源	财政资金
1.2.3	资金落实情况	已落实
1.3.1	采购内容	通过对辖区内生产经营的食用农产品、餐饮食品、预包装食品等进行监督抽检，防控食品安全风险，加强食品安全监管工作提供技术支持。采购数量不少于800批次。（详见采购内容及技术要求）
1.3.2	质量要求	符合国家、行业规定的合格标准和规范要求
1.3.3	服务期限及合同履行期限	服务期限：自合同签订之日起至2027年8月31日。 合同履行期限：详见服务期限
1.3.4	服务地点	巩义市境内
1.4.1	供应商资格条件	**1.符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条及《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条条件，并提供下列材料：** 1.1具有独立承担民事责任的能力。提供法人或其他组织的营业执照等证明文件、中国公民自然人的身份证。 1.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。 1.3具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 1.4有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 1.5参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 **1.2-1.5项内容按照投标文件格式提供“资格承诺声明函”即可。供应**

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
		商无需另行提供审计报告、社保纳税证明等材料。 **2.落实政府采购政策需满足的资格要求** 本项目执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》、《河南省政府采购合同融资政策告知函》、《郑州市财政局关于政府采购支持稳经济促增长的通知》、社会信用体系建设等采购政策，本项目落实优先采购节能环保、环境标志性产品、优先采购自主创新产品，扶持不发达地区和少数民族地区，供应商须符合国务院批准的中小企业划分标准中 **其他未列明行业** 对应的中小企业划分标准，需要提供中小企业声明函（服务），监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业； 3.**本项目的特定资格要求：** 3.1 响应单位应具有合格有效的营业执照或其他证明材料； 3.2 供应商须提供质监部门颁发的认定证书（CMA)，确保其通过认证的参数必须全部覆盖本文件要求的品种（出具承诺并加盖投标单位公章）。 3.3 供应商需提供行业主管部门颁发的《农产品质量安全检测机构考核合格证书》 (CATL)，确保其通过认证的参数必须全部覆盖本文件要求的品种（出具承诺并加盖投标单位公章)。 3.4 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)和(豫财购[2016]15 号)《河南省财政厅关于转发财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知的通知》的规定，采购代理机构将通过“信用中国”网站的“失信被执行人(此项查询以信用中国网站自动链接至中国执行信息公开网的查询结果为准)”和“重大税收违法案件当事人名单”、“中国政府采购”网站的“政府采购严重违法失信行为记录名单(指政府采购行政处罚有效期内)”、“信用河南”网站、“国家企业信用信息公示系统”的“严重违法失信企业名单”渠道在资格审查环节查询供应商信用记录；对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及不符合《中华人民共和国政府采购法》

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
		第二十二条规定条件的供应商，采购代理机构应当拒绝其参加政府采购活动。 【注：依据《政府采购法》 第二十二条第一款第五项和《政府采购法实施条例》第十九条规定，参与政府采购活动的供应商在参加政府采购活动前三年内，在经营活动中不得出现重大违法记录。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。采购代理机构应在上述信用官网上对重大违法记录所指的行政处罚进行查询。】信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存；在规定的查询时间(截止时点：开标时间之后至资格审查结束之前)之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评审依据。供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。 3.5 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同响应单位，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（提供“国家企业信用信息公示系统”中公示的公司信息、股东或投资人信息截图）。
1.5	是否接受联合体投标	不接受；
1.7	现场考察及答疑会	不组织；
2.2.1	采购人澄清或修改磋商文件的时间	提交首次响应文件截止时间至少 5 日前
		形式：在电子招标投标交易平台提出
2.2.2	供应商确认收到竞争性磋商文件澄清	时间：在收到相应澄清文件后 24 小时内
		形式：在郑州市公共资源交易中心巩义分中心交易平台进行回复确认
3.6.1	磋商保证金	**依据河南省财政厅《关于优化政府采购营商环境有关问题的通知》（豫财购{2019}4 号）文件要求，本项目不收取磋商保证金。**
3.7.1	磋商有效期	递交响应文件截止之日起 60 日历天
3.8.2	签字和盖章要求	电子响应文件 供应商下载竞争性磋商文件后到郑州市公共资源交易中心巩义分中心网站—办事指南—下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
		装包，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子响应文件。（2）所有要求供应商加盖公章的地方都应用供应商的CA 密匙盖电子签章；所有要求法定代表人或其委托代理人签字或盖章的地方都应用法定代表人或其委托代理人的CA密匙盖电子签章。若有委托代理人，且委托代理人没有CA锁，则要求委托代理人签字的地方需上传有手写签名的扫描件。
3.8.4	其他要求	加密的电子响应文件（.GYTF 格式）应在响应文件截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心巩义分中心”电子交易平台在指定位置上传。**注：投标时不再递交电子版响应文件，供应商在中标后根据采购人要求提供纸质文件或不加密电子文件。**
4.2.1	递交响应文件的截止时间	2026年10月20日上午09时30分（北京时间）
4.2.2	递交响应文件地点	加密的电子响应文件：（.GYTF 格式）应在响应文件截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心巩义分中心”电子交易平台在指定位置上传。
5.1.1	磋商时间和地点	磋商时间：2026年10月20日上午09时30分（北京时间） 磋商地点：郑州市公共资源交易中心巩义分中心第二不见面开标室第二机位 **注意事项：** 所有供应商登录“郑州市公共资源交易中心巩义分中心门户网站远程开标大厅”后，及时登记开标联系人信息，其后应一直保持在线状态，确保投标文件解密、现场答疑澄清、多轮报价等活动能够正常进行**（注：解密时间系统默认为30分钟，延时10分钟，40分钟内投标人未进行解密的视为自动放弃投标）**。
6.1.1	磋商小组的构成	磋商小组构成：磋商小组由采购人代表和评审专家组成，共3人；其中采购人代表1人，专家2人；磋商评审专家确定方式：河南省政府采购专家库中随机抽取。
6.1.2	磋商小组推荐成交候选人的人数	3名
6.1.3	本项目采用竞争	综合评分法

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
	性磋商办法	
6.6.3	成交候选人公告媒体及期限	原竞争性磋商公告媒体发布，成交公告期限为1个工作日
7.6	履约保证金	不要求
10	需要补充的其他内容	
10.1	最高限价	**本项目招标控制价为：61.87万元** （第一标段：30.935万；第二标段30.935万），供应商报价超过最高限价的其响应性文件将可能被拒绝；
10.2	代理服务费	代理费用收取方式及标准：中标人参照豫招协[2023]002号河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》规定的收费标准交纳代理服务费。
10.3	投标语言	中文，供应商提供的外文资料应附有相应的中文译本
10.4	付款方式	根据巩义市财政局对本项目的财政政策支付，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。 甲方应在双方计量确认后14天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与乙方协商签订延期付款协议，经乙方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行，由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。
10.5	同义词语	构成磋商文件组成部分的“通用合同条款”、“专用合同条款”、“技术标准和要求”等章节中出现的措辞“发包人”和“承包人”，在磋商投标阶段应当分别按“采购人”和“供应商”进行理解。
10.6	解释权	构成本磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除磋商文件中有特别规定外，仅适用于磋商阶段的规定，按磋商公告、供应商须知、评审方法、响应文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。
10.7	**本项目不收取质量保证金**	

条款号	条 款 名 称	编 列 内 容
10.8		加强防范供应商围标、串标、陪标行为，参与同一个标段(包)的供应商存在下列情形之一的，其投标(响应)文件无效： (一)不同供应商的电子投标(响应)文件上传计算机的网卡MAC地址、CPU序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的； (二)不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传； (三)不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备打印、复印； (四)不同供应商的投标(响应)文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的； (五)不同供应商的投标(响应)文件的内容存在两处以上细节错误一致； (六)不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的； (七)不同供应商投标(响应)文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手； (八)其它涉嫌串通的情形。
10.9		为落实河南省财政厅关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知(豫财办(2020)33号)，成交供应商可以持政府采购合同向融资机构申请贷款，具体详见附件。

1.成交通知书发出前，采购人及采购代理机构将对成交供应商响应文件中提供的资料真实性进行复核，如发现提供虚假材料，将书面报告本级财政部门处理，由成交供应商承担相应法律责任。

2.自成交通知书发出之日起1个工作日内签订合同，签订合同后1个工作日内在政府采购网进行合同备案。

3.供应商认为磋商文件、采购过程和成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，按照政府采购质疑和投诉办法（中华人民共和国财政部令94号）以书面形式向采购人或招标代理机构提出质疑（邮寄件、传真件不予受理），逾期不再接收。接收质疑函联系部门：河南顺驰建设工程管理有限公司

联系电话：0371-64307666

通讯地址：河南省郑州市巩义市紫荆路街道金岭大厦八楼810室。

在法定质疑期内供应商针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。

注：不同供应商的投标文件制作机器码一致作废标处理。

1. 总则

1.1 定义

1.1.1 竞争性磋商是指采购人、政府采购代理机构通过组建竞争性磋商小组与符合条件的供应商就采购货物、工程和服务事宜进行磋商，供应商按照磋商文件的要求提交响应文件和报价，采购人从磋商小组评审后提出的候选供应商名单中确定成交供应商的采购方式。

1.1.2 采购人:是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.1.3 采购代理机构：是指在采购人的委托范围内办理政府采购事宜。

1.1.4 供应商：是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

1.2 项目名称、资金来源和落实情况

1.2.1 项目名称：见供应商须知前附表。

1.2.2 资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.3 资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.3 采购内容、质量要求、服务期限及合同履行期、服务地点

1.3.1 采购内容：见供应商须知前附表。

1.3.2 质量要求：见供应商须知前附表。

1.3.3 服务期限及合同履行期限：见供应商须知前附表。

1.3.4 服务地点：见供应商须知前附表。

1.4 合格的供应商

1.4.1 合格的供应商应满足条件详见供商须知前附表。

1.4.2 供应商不得存在下列情形之一：

（1）被责令停业的；

（2）被暂停或取消投标资格的；

（3）财产被接管或冻结的；

（4）其他有关法律、行政法规及部门规章禁止的。

1.5 联合体供应商（本项目不适用）

1.5.1两个以上的自然人、法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购。

1.5.2以联合体形式进行政府采购的，参加联合体的供应商均应当具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，并应当向采购人提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务，并承诺一旦成交联合体各方将向采购人承担连带责任。联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

1.5.3联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级（如有要求）；

1.5.4以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动；

1.5.5牵头人法定代表人或其授权的授权代表负责签署本次磋商相关资料，其他联合体各方必须出具承诺函对此予以认可。联合体成员原则上不得超过供应商须知前附表规定的家数；

1.5.6通过资格预审的联合体，不得再变更其组织形式及成员构成。

1.6磋商费用

供应商应承担所有与准备和参加磋商有关的费用。不论磋商的结果如何，供应商须知前附表中所述的采购人或采购机构均无义务和责任承担这些费用。

1.7现场考察及答疑会（本项目不适用）

1.7.1现场考察及答疑会不统一组织，供应商有疑问以书面形式至采购代理机构。

1.7.2供应商参加现场考察和答疑会所发生的费用自理。供应商自行负责在现场考察中所发生的人员伤亡和财产损失等一切责任。

2. 磋商文件

2.1磋商文件的组成

第一章　竞争性磋商公告

第二章　供应商须知

第三章　合同条款及格式

第四章　评审方法

第五章　采购内容及技术要求

第六章　响应文件格式

2.2磋商文件的澄清、修改及变动

2.2.1提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购人或者采购代理机构有权对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。如澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制，采购人、采购代理机构将在提交首次响应文件截止时间至少5日前，以电子招标投标交易平台形式通知所有获取磋商文件的供应商；不足5日的，采购人、采购代理机构将顺延提交首次响应文件截止时间。

2.2.2供应商在收到澄清后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该澄清。

2.2.3在采购需求明确以后，采购人会依据磋商会议纪要及磋商小组要求对磋商文件进行变动。磋商文件的变动主要包含采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款等，并将磋商文件的全部变动内容发给参与磋商的供应商。

3. 响应文件的编制

3.1磋商的语言与计量

3.1.1供应商提交的响应文件以及供应商与采购人和采购代理机构就有关磋商的所有来往函电均以中文文字书写。供应商提交的支持资料和已印刷的证件或资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文的翻译本，在解释响应文件时以翻译文本为准。

3.1.2除在磋商文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位。

3.2响应文件的编写

3.2.1供应商应按照第六章响应文件格式完整地填写磋商响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。

3.2.2供应商应将任何不同于磋商文件的磋商内容、要求和商务条款列于 “偏离表”中，同时在 “偏离表”中注明其他条款无偏离；若所有条款均无偏离也应在 “偏离表”中注明所有条款均无偏离。未在 “偏离表”中列明的偏离不予认可，在磋商以及后期合同谈判过程中以磋商文件为准。（本项目不适用）

3.3磋商价格

3.3.1 供应商根据项目情况及采购人给出的项目采购内容填报磋商价格。磋商价格应包含磋商内容和要求中列明的项目所有产生的费用；除非有特别声明或磋商达成一致的，未列明的将视为包含在磋商价格中。磋商的报价方式及最高限价（或其他控制条件）应在供应商前附表中明确。

3.3.2 磋商价格中不应含有磋商文件要求以外的内容，否则在磋商过程中不予核减。

3.3.3 强化政府采购异常低价审查

(一)政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标(响应)审查程序:

1.投标(响应)报价低于全部通过符合性审查供应商投标(响应)报价平均值50%的，即投标(响应)报价〈全部通过符合性审查供应商投标(响应)报价平均值X50%;

2.投标(响应)报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标(响应)报价50%的，即投标(响应)报价〈通过符合性审查的次低报价供应商投标(响应)报价X50%;

3.投标(响应)报价低于采购项目最高限价45%的，即投标(响应)报价〈采购项目最高限价X45%;0

4.评审委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

(二)评审委员会启动异常低价投标(响应)审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标(响应)价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第3项情形，供应商已随投标(响应)文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。评审委员会依据专业经验，参考同类项目中标(成交)价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标(响应)供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审委员会应当将其作为无效投标(响应)处理。。采购人、采购代理机构应当为评审委员会在评审现场及时获取同类项目中标(成交)价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等相关信息资料提供便利。评审委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标(响应)审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录；并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

3.4证明供应商合格和资格的文件

3.4.1供应商应提交证明其有资格参加磋商和成交后有能力履行合同的文件，并作为其响应文件的一部分。

3.4.2供应商提交的证明其成交后能履行合同的资格证明文件应包含（但不仅限于）响应文件格式中要求的内容。

3.4.3在磋商过程中，供应商发生合并、分立、破产等重大变化时，应当及时告知采购人。

3.4.4供应商资格条件如有变动或者更新，应在响应文件中说明。

3.5供应商提供服务项目中涉及的产品、工程和服务的合格性的文件

3.5.1符合国家强制性标准及政府采购政策的证明材料。

3.5.2供应商应提交证明文件，证明其拟提供的产品和服务的合格性符合磋商文件规定。该证明文件作为响应文件的一部分。

3.5.3产品和服务合格性的证明文件应包括产品的制作工艺方案，拟投入的组织管理人员，技术力量等，以及管理者和技术人员的经验。（本项目不适用）

3.5.4证明产品和服务符合磋商文件要求的文件可以是产品的制造工艺，管理方的组织

机构及人员的经验，技术团队人员的履历和相关证件。（本项目不适用）

3.6 磋商保证金（本项目不需要）

3.7 磋商有效期

3.7.1响应文件应自供应商须知前附表中规定的提交响应文件的截止之日起，并在供应商须知前附表中所述期限内保持有效。磋商有效期不足的响应文件将被视为非实质性响应，其响应将被拒绝。

3.7.2特殊情况下，在原磋商有效期截止之前，采购人可要求供应商延长磋商有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。供应商可以拒绝采购人的这种要求，但其响应文件在原磋商有效期期满后将不再有效。

3.8 响应文件的份数、签章

3.8.1 供应商应按供应商须知前附表的规定。

3.8.2 签字或盖章要求

(1)供应商下载竞争性磋商文件后到郑州市公共资源交易中心巩义分中心网站—办事指南—下载专区栏目下载最新版本的投标文件制作工具安装包，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子响应文件。

（2）所有要求供应商加盖公章的地方都应用供应商的CA 密匙盖电子签章；所有要求法定代表人或其委托代理人签字或盖章的地方都应用法定代表人或其委托代理人的CA密匙盖电子签章。若有委托代理人，且委托代理人没有CA锁，则要求委托代理人签字的地方需上传有手写签名的扫描件。

4. 加密响应文件的递交

4.1 磋商响应文件提交时间：见供应商须知前附表

4.2 递交截止时间

4.2.1 见供应商须知前附表。

4.2.2 递交响应文件地点：见供应商须知前附表。

4.2.3 采购人可以按有关规定推迟递交截止时间。在此情况下，采购人、采购代理机构和供应商受递交截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的递交截止时间

4.3 响应文件的修改与撤回

4.3.1 供应商在提交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。

4.3.2 供应商补充、修改的内容作为响应文件的组成部分，补充、修改的内容与响应文件不一致的，以补充、修改的内容为准。

5. 开标

5.1磋商时间和地点：

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

5.2 磋商程序：

（1）本项目为不见面开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议，磋商小组不再对响应文件中涉及的相关资料原件进行验证。所有供应商不需提供证书原件。本项目磋商文件中所要求证件、证明等，响应文件中应附相应资料清晰的扫描件或复印件，由于模糊不清导致评委无法辨别的，后果由供应商自行承担。

（2）所有供应商应提前30分钟，登录“郑州市公共资源交易中心巩义分中心门户网站远程开标大厅”进行远程开标的准备工作。

（3）所有供应商登录“郑州市公共资源交易中心巩义分中心门户网站远程开标大厅”后，及时登记开标联系人信息，其后应一直保持在线状态，确保响应文件解密、现场答疑澄清、多轮报价等活动能够正常进行（**解密时间系统默认为30分钟，延时10分钟，40分钟内供应商未进行解密的视为自动放弃投标**）。

（4）不见面开标操作说明详见郑州市公共资源交易中心巩义分中心网站内（办事指南）下载操作手册。根据手册要求做好不见面开标的准备工作，并按要求设置参与不见面开标的电脑、网络环境，由此可能引起的解密失败或无法解密等问题由供应商自行承担。如遇问题，请拨打技术服务单位电话：0371-67188807。

6.评审

6.1磋商小组和评审方法

6.1.1磋商和评审由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组的组成详见供应商须知前附表。

6.1.2磋商小组由采购人代表和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。采购人代表不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审（执行《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十四条规定）。

6.1.3磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应磋商文件的响应文件按无效响应处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。磋商文件内容违反国家有关强制性规定的，磋商小组应当停止评审并向采购人或者采购代理机构说明情况。

6.1.4磋商小组将首先按照本须知第2条对响应文件进行初审。对初审合格的响应文件将按照本须知第6.3款和第6.4款对应的磋商和评价程序进行磋商和评审。

6.1.5在磋商期间，磋商小组可要求供应商对其响应文件进行澄清，但不得寻求、提供或允

许对磋商价格等实质性内容做任何更改。有关澄清的要求和答复均应在巩义市电子招标投标交易平台提交。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明。

6.1.6 采购人、采购代理机构不得向磋商小组中的评审专家作倾向性、误导性的解释或者说明。

6.2 评审程序

6.2.1 响应文件的初审包含资格性检查和符合性检查。

6.2.2 资格性检查

依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明等进行检查，以确定供应商是否具备磋商资格。

6.2.3 符合性检查

依据磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行检查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。

6.2.4 没有实质性响应磋商文件要求的响应文件将被否决。供应商不得通过修正、补充或撤销不合要求的偏离或保留从而使其响应文件成为实质上响应的磋商文件。有下列情形之一者视为未实质性响应磋商文件，其响应文件将被否决：

（1）不同供应商法定代表人为同一人或者存在控股、管理关系的；

（2）响应文件未按磋商文件的要求签署的；

（3）供应商的磋商函、资格证明材料未提供，或不符合国家规定或者磋商文件要求的；

（4）同一供应商首次提交两个以上不同的方案或者磋商价格的，但磋商文件有要求的除外；

（5）磋商价格高于磋商文件设定的控制价（或最高限价）的；

6.2.5 澄清有关问题

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，磋商小组可以在郑州市公共资源交易中心巩义分中心电子招标投标交易平台（应当由磋商专家签字）要求供应商作出必要的澄清、说明或者纠正。供应商的澄清、说明或者补正应当通过巩义市电子招标投标交易平台，由其授权的代表签字，并不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当通过郑州市公共资源交易中心巩义分中心电子招标投标交易平台作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其授权代表签字或者加盖公章。由授权代表签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

6.2.6 算术更正：

响应文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；磋商总价金额与按分项报价汇总金额不一致的，以分项报价金额计算结果为准；分项报价金额小数点有明显错位的，应以磋商总价为准，并修改分项报价。如果供应商不接受对其算术错误的更正，其响应文件

可能被否决。

6.2.7 对于响应文件中不构成实质性偏差的不正规、不一致或不规则，磋商小组可以接 受，但这种接受不能损害或影响任何供应商的相对排序。

6.3 磋商

6.3.1 磋商小组将按照供应商签到的逆顺序分别依次与通过响应文件初审的供应商授权代表进行磋商。磋商内容为价格，磋商小组与供应商授权代表仅能针对除磋商内容和要求中不得偏离部分以外的条款进行磋商。

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

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

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

6.3.5 最终报价（即二次报价，不能超过首次报价）

在规定时间内未进行报价且没有收到供应商放弃函（任意形式）的，视为放弃响应资格。磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内按磋商判顺序提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 3 家。

6.4 比较与评价

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。

6.5 推荐成交候选供应商名单

6.5.1 磋商小组将根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐 3 名成交候选供应商，并编写评审报告。

6.5.2 评审报告将由磋商小组全体人员签字认可。磋商小组成员对评审报告有异议的，磋商小组按照少数服从多数的原则推荐成交候选供应商，采购程序继续进行。对评审报告有异议的磋商小组成员，应当在报告上签署不同意见并说明理由，由磋商小组书面记录相关情况。磋商小组成员拒绝在报告上签字又不书面说明其不同意见和理由的，视为同意评审报告。

6.6 成交供应商

6.6.1 采购人或者采购代理机构应当在成交供应商确定后 1 个工作日内，在省级以上财政部门指定的政府采购信息发布媒体上公告成交结果，同时向成交供应商发出成交通知书，并将磋商文件随成交结果同时公告。公告期限为 1 个工作日

7.合同授予

7.1 采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起1个工作日内，按照磋商文件确定的合同文本以及采购标的、工期要求、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订政府采购合同。

7.2 采购人不得向成交供应商提出超出磋商文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离磋商文件确定的合同文本以及采购标的、工期要求、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

7.3 成交供应商拒绝签订政府采购合同的，采购人可以按照相关法律法规规定的原则确定其他供应商作为成交供应商并签订政府采购合同，也可以重新开展采购活动。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。

7.4 出现下列情形之一的，采购人或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）除本符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第三条（四）市场竞争不充分的科研项目以及需要扶持的科技成果转化项目和《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》财库〔2015〕124号规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的。

7.5 在采购活动中因重大变故，采购任务取消的，采购人或者采购代理机构应当终止采购活动，通知所有参加采购活动的供应商，并将项目实施情况和采购任务取消原因报送本级财政部门。

7.6 履约保证金（不要求）

8.纪律和监督

8.1 采购人、采购代理机构应当按照政府采购法和本办法的规定组织开展竞争性磋商，并采取必要措施，保证磋商在严格保密的情况下进行。任何单位和个人不得非法干预、影响磋商过程和结果。

8.2 参与磋商活动的供应商应对磋商文件和响应文件中的涉及国家秘密和商业秘密进行保密，未经采购人书面同意不得扩散，否则承担相关法律责任。

8.3 评审专家应当遵守评审工作纪律，不得泄露评审情况和评审中获悉的商业秘密。磋商小组在评审过程中发现供应商有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为的，应当及时向财政部门报告。评审专家在评审过程中受到非法干涉的，应当及时向财政、监察等部门举报。

9.质疑投诉

9.1 供应商认为本次采购活动的竞争性磋商文件、采购过程和成交结果使自己的权益受

到损害的，有权按规定的程序在知道或应知其权益受到损害之日起7个工作日内实名向采购人、采购代理机构提出书面质疑；

9.2 对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内实名向（项目所属）同级政府采购监督管理部门投诉。

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

10. 需要补充的其他内容

详见供应商须知前附表。

附件1：巩义市政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与巩义市政府采购活动！

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。

巩义市金融机构办理合同融资的相关信息如下，其他地区金融机构的信息可通过巩义市政府采购网上“河南省政府采购合同融资平台”查询。

金融机构名称	联系方式	参考利率	贷款额度	办理方式	业务办理范围
交通银行	白净净 13526476733	3.45-3.85%	合同金额的70%，最高2000万	线上办理（二维码）	郑州市内企业
农业银行	李浩奇 18638029752	3.75%	合同金额的90%，最高1000万	线上办理	河南省内企业
郑州银行	郝志云 13939016919	3.85%起	合同金额的80%，最高1000万	线上+线下	巩义市内企业
建设银行	李世强 13733195167	4%以下	合同金额的50%，最高1000万	线上+线下	巩义市内企业
中信银行	孙基洋 15517156600	4-5%	合同金额的80%，最高1000万	线上办理（二维码）	河南省内注册一年以上企业
中原银行	王雪娇 18638143228	3.45-5.45%	合同金额的70%，最高1000万	线上办理（小程序）	河南省内企业
浦发村镇银行	仝燕静 17737785013	3.45%起	合同金额的70%，最高500万	线下办理	巩义市内企业
农商银行	李安金 13526682085	3.45-6%	合同金额的70%，最高300万	线下办理	郑州市内企业
邮政储蓄银行	吴灿阁 13663815897 宋俊龙 19937105186	3.45-5.98%	最高500万	线上办理	巩义市内企业

附件2：统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	Y≥20000	500≤Y＜20000	50≤Y＜500	Y＜50
工业 *	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥40000	2000≤Y＜40000	300≤Y＜2000	Y＜300
建筑业	营业收入(Y)	万元	Y≥80000	6000≤Y＜80000	300≤Y＜6000	Y＜300
	资产总额(Z)	万元	Z≥80000	5000≤Z＜80000	300≤Z＜5000	Z＜300
批发业	从业人员(X)	人	X≥200	20≤X＜200	5≤X＜20	X＜5
	营业收入(Y)	万元	Y≥40000	5000≤Y＜40000	1000≤Y＜5000	Y＜1000
零售业	从业人员(X)	人	X≥300	50≤X＜300	10≤X＜50	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥20000	500≤Y＜20000	100≤Y＜500	Y＜100
交通运输业 *	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	3000≤Y＜30000	200≤Y＜3000	Y＜200
仓储业*	从业人员(X)	人	X≥200	100≤X＜200	20≤X＜100	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	1000≤Y＜30000	100≤Y＜1000	Y＜100
邮政业	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	20≤X＜300	X＜20
	营业收入(Y)	万元	Y≥30000	2000≤Y＜30000	100≤Y＜2000	Y＜100
住宿业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100

餐饮业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	2000≤Y＜10000	100≤Y＜2000	Y＜100
信息传输业 *	从业人员(X)	人	X≥2000	100≤X＜2000	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥100000	1000≤Y＜100000	100≤Y＜1000	Y＜100
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	营业收入(Y)	万元	Y≥10000	1000≤Y＜10000	50≤Y＜1000	Y＜50
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	Y≥200000	1000≤Y＜200000	100≤Y＜1000	Y＜100
	资产总额(Z)	万元	Z≥10000	5000≤Z＜10000	2000≤Z＜5000	Z＜2000
物业管理	从业人员(X)	人	X≥1000	300≤X＜1000	100≤X＜300	X＜100
	营业收入(Y)	万元	Y≥5000	1000≤Y＜5000	500≤Y＜1000	Y＜500
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10
	资产总额(Z)	万元	Z≥120000	8000≤Z＜120000	100≤Z＜8000	Z＜100
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	X≥300	100≤X＜300	10≤X＜100	X＜10

说明：

1.大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2.附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业;信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理

业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3.企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

第三章 合同条款及格式

巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目合同

甲方：巩义市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：_____（以下简称乙方）

经过竞争性磋商采购，乙方为巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目委托的检测机构。依照有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，乙方按照食品安全监督抽检有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展相关工作。经甲乙双方协商一致签订合同如下：

一、基本情况

1、合同事项：巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目_____包段。

2、抽检的种类、品种、项目、批次，抽样的区域以甲方下达的要求为准。

3、抽检经费：按照乙方实际中标价完成情况结算（注：单批次价格为乙方中标价/标段明确的抽检批次数）。

4、资金来源：巩义市财政资金。合同金额_____元整（¥:_____元）

5、有效期限：自合同签订之日起至2027年8月31日。

6、甲方招标文件、乙方投标文件、本合同附件、补充合同、甲方下达给乙方的抽检计划、乙方制定的抽检工作方案等与本合同有关的书面材料均为本合同组成部分。

二、甲方委托乙方的具体事项

按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《食品安全抽样检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2026年版）（2027年版）》等有关法律法规和技术规范的要求，承担巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目工作，委托事项如下：

1、由乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务的样品采集、检验，并按法定期限填报检验结果、出具检验报告，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

2、乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务，本包段总问题发现率不得低于3.0%。如果所承担任务完成时问题发现率低于上述要求，乙方可以以发现问题为导向，在承担任务品种范围内，追加抽检批次，在限定的时限内完成抽检任务。追加的抽检费用由乙方自行承

担。问题发现率计算方式为：发现不合格样品数/总（包含追加后）抽检批次数。

3、乙方按照甲方制定的抽检计划（实施方案）限定的抽样品种、检验项目、批次数量、采样区域分布、抽检时限、抽样环节等技术要求，制订详细可行的抽检工作实施方案。

4、乙方应按《食品安全抽样检验管理办法》要求的时限完成检验、信息填报，出具经电子签名的检验报告，并按要求报送检验报告及相应材料。涉及突发食品安全事件或违法案件的食品抽检，乙方应在检验技术许可情况下的最短时间内出具检验报告。

5、乙方应根据甲方抽检有关要求开展抽样工作，抽样过程应按照“双随机、一公开”原则，随机选取抽样对象、随机确定抽样人员；在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样区域不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，须书面申请征得甲方同意后方可调整，因调整细类批次数增加的抽检费用由乙方承担，减少的抽检费用，据实结算。

6、乙方应严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据录入指定的抽检信息系统。甲方通知乙方的数据质量问题，乙方应及时在指定的抽检信息系统进行改正(包括抽样单)，使数据符合规范要求。

7、按照有关法律法规和技术规范开展抽样、检验、留样保存与处理，按照工作规范做好原始记录制作、归档与保存等各项工作。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

8、抽检任务完成后，应结合行业发展及本单位检验工作实际，对承担的抽检监测情况进行风险分析或质量分析，撰写相关总结报告,并按要求及时报送甲方。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

三、甲方的义务

1、甲方应向乙方提供有效的食品安全监督抽检计划、文件、委托书和其他乙方服务内容需要的书面材料。

2、甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。

3、甲方按时对乙方任务完成情况予以确认，如期按合同约定向乙方支付抽检费用。

四、甲方的权利

1、甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全监督抽检任务。

2、甲方有权对乙方的抽检工作质量进行监督，必要时派专家和工作人员对甲方委托范围内的工作进行监督检查等相关工作。

3、涉及食品安全突发事件的食品抽检，甲方可随时通知乙方开展抽检工作，乙方不得以任何理由推拖和拒绝。

4、甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

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

2、乙方应根据甲方要求制订抽检工作实施方案，严格遵守甲方关于抽样区域、环节和品种的要求，严格遵守时间进度要求和抽检工作纪律（见合同附件）。抽样过程中发现生产经营单位的违法行为，应及时向所在地市场监管部门报告。

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

4、乙方应积极接受甲方对抽检监测工作质量监督检查，并积极参加甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

5、乙方应建立合理利用食品抽检合格备份样品工作机制，并积极配合甲方促进合格备份食品及时有效合理利用制度化、规范化、常态化。

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

7、乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检工作。

8、乙方有义务保守抽检工作的相关秘密。

9、乙方在采样过程中不得收取生产经营单位任何费用。

10、乙方在承担甲方抽检检测任务期间，不得接受被抽检企业同一品种和批号产品的委托检验，不得接受企业任何馈赠或受邀请参加可能影响检验结果公正性的活动。

11、乙方负责整个抽检过程中的安全工作。

六、乙方的权利

1、乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

2、乙方有权要求甲方按合同规定付款。

3、乙方有权在法律、规定和合同许可的范围内对甲方的质疑、法律追究等事项进行合理合法的辩解和申述。

七、费用结算办法

根据巩义市财政局对本项目的财政政策支付，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收

后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

甲方应在双方计量确认后14天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与乙方协商签订延期付款协议，经乙方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行，由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。

八、违约责任

（一）发现下列问题之一的，甲方均有权拒付相应批次的抽检费用并追究其违约责任：

1、乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；

2、合同履行期间，未经甲方同意，乙方未按时完成承检任务的；

3、未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；

4、因乙方其它违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

1、合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，或者乙方未将甲方通报的食品抽检问题数据及时在指定的抽检信息系统进行改正，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用2倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

2、乙方未按照甲方明确的抽样种类、品种、项目、抽样对象、抽样区域等要求抽样的，或者乙方抽检数据质量未达到甲方要求的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用2倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

3、乙方超过约定时限出具检验报告、采样过程异议被认可的、出具的检验报告结论因异议(检验过程、检验方法、检验依据)被推翻的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付抽检费用2倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

4、乙方未按照要求完成总问题发现率和食用农产品问题发现率抽检监测任务，甲方有权按照未完成部分占要求的问题发现率的比例，收取违约金。违约金计算方式为：合同总额*（约定问题发现率-实际问题发现率）/约定问题发现率。

5、乙方出具虚假或伪造检验报告的，甲方有权拒付该批次抽检费用，每发现1份虚假或伪造检验报告，乙方应向甲方支付违约金10万元，但违约金总计不超过合同金额。

（三）出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1、甲方未向乙方提供有效的抽检计划、方案、委托书和其他乙方服务内容需要的书面

材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

2、乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助；

3、乙方任务按时完成情况下，乙方有权要求甲方予以确认，并按合同约定向乙方支付抽检费用。

九、合同的解除与终止

1、在抽样检验过程中，如发现乙方出具虚假或伪造的检验报告甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失，由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。

2、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时中止合同，并要求乙方限期整改。若乙方拒不整改，或者整改后仍不符合要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他法定事由而终止。

十、双方因本协议发生争议，双方先行协商解决，如协商无效，任何一方可以甲方所在地人民法院起诉。

十一、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式三份， 甲方执二份，乙方执一份。

甲　　方：（盖章）	乙　　方：（盖章）
负责人签字：	负责人签字：
联 系 人：	联 系 人：
联系电话：	联系电话：
	统一社会信用代码：
	户　　名：
	开户银行：
	行　　号：
	账　　号：
	地　　址：
	邮政编码：
年　　月　　日	年　　月　　日

食品安全抽检纪律

严格遵守国家法律、法规的规定和抽检监测工作有关纪律要求。

1、不得在开展抽样工作前事先通知被抽检监测的食品生产经营单位；

2、不得以承担抽检监测任务的名义向被抽检监测食品生产经营单位和其他单位承揽业务；

3、不得接受被抽检监测企业的馈赠，不发生利用抽检监测工作牟取利益的其它行为；

4、开展抽检监测工作，不得收取被抽检监测食品生产经营单位检测费用；

5、不得以各种形式利用抽检监测结果参与有偿活动，不得向受检食品生产经营单位发放抽检监测合格证书或牌匾；

6、遵守保密纪律。未经甲方同意，不得以任何方式向被抽检监测食品生产经营单位或其他单位、人员以及公众透露任何与检测任务、检测结果有关的信息。

第四章　评审方法

条款号	评审因素		评审标准
2.1.1	符合性评审	供应商名称	与营业执照（如有）一致
		不存在串通投标情形	1.经交易系统校验，未显示文件制作机器码一致的 2.不存在“供应商须知前附表”第10.8项的情形。
		磋商函签字盖章	有法定代表人或其委托代理人签字并加盖单位公章
		报价唯一	首轮报价只能有一个有效报价且不超过最高限价
2.1.2	资格性评审	营业执照或其他证明材料	具备有效的营业执照或其他证明材料
		资质证书	符合“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定
		信用记录	符合“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定
		财务审计报告	填写资格承诺声明函
		纳税要求	
		社会保险要求	
		具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	
		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	
		其他要求	符合“供应商须知前附表”第 1.4.1 项规定
		中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明材料	符合供应商须知表1.4.1及第六章磋商响应文件格式要求
2.1.3	实质性响应评审	采购内容	符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.1项规定
		质量要求	符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.2项规定
		服务期限	符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.3项规定
		服务地点	符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.4项规定
		磋商有效期	符合第二章“供应商须知前附表”第3.7.1项规定

序号	评分因素	分值	评分标准
1	投标报价（30分）	投标报价（30分）	**注：本项目为专门面向中小企业采购的项目，依据《政府采购促进中小微企业发展政策问答》，不执行价格优惠政策。** 价格分采用低价优先法计算，即满足竞争性磋商文件要求且最后报价最低的响应单位的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他响应单位的价格分统一按照下列公式计算： **磋商报价得分=(磋商基准价／最后磋商报价)×30** 投标报价应为抽样及检验等费用之和。
2	技术部分（40分）	抽检设备配备（5分）	供应商提供本次抽检监测准备的仪器设备 1、供应商同时具备与所投标相适应的检验检测及相关设备：GC（气相色谱仪，包含氢火焰检测器、电子俘获检测器）、HPLC（高效液相色谱仪，包含紫外检测器、荧光检测器）、GC/MS/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC/MS/MS(液相色谱/串级质谱联用仪)、ICP电感耦合等离子体光谱仪、AAS（原子吸收光谱仪）、UV（紫外分光光度计）、AFS原子荧光光谱仪、微波消解仪（或同功能设备），得5分，缺失以上任何一种设备不得分。 注：供应商每台设备须为自有设备，须提供设备名称、品牌型号、实物照片、有效期内的校准检定证书、购置发票等证明材料扫描件，证明资料不完整或不一致的不能作为有效设备参与计分。
		检验人员配备（10分）	1、投标人具备有与检验工作相匹配的，且从事食品检验工作的工作人员。 人员资质提供齐全且配置合理的得4分； 人员资质提供较齐全且配置较合理的得2分； 人员资质提供不齐全配置不合理的或未提供人员资质的不得分。 2、检验人员具备与检验工作相匹配的技术职称：食品相关专业高级职称数量≥5人，得3分，2-4人得1分，2人以下不得分。 3、检验人员具备与检验工作相匹配的学历学位：本科人员数量：≥15人，得3分；10-14人，得1分；10人以下不得分。 注：1、以上人员需在投标文件人员配备表中明确相关信息（姓名、身份证号、岗位、职称、从事食品检验工作年限等），否则不得分； 2、抽样人员与检验人员不得重复，重复的不计分；

			3、以上人员需提供职称、学历证书扫描件，近6个月的本单位社保缴纳证明。退休人员需提供返聘证书及近半年的薪资发放证明（如银行流水等）。
		储存设备设施（3分）	投标人应具备与承担任务相适应的样品室和冰箱、冷冻室等必备的储存设备设施。提供储存设备（冰箱）的购进票据扫描件、提供冷库建造合同购买发票或租赁合同扫描件，并提供能体现容积的相关材料、实物照片；样品室、冷冻室的实景照片以及储存设备设施情况说明。 具备食品样品专用冷藏、冷冻库，冷库合计容积在150立方米（含）以上的、说明齐全，得3分； 具备食品样品专用冷藏、冷冻库，冷库合计容积在60立方米（含）-150立方米（不含）以上的、说明齐全，得2分； 具备食品样品专用冷藏、冷冻库，冷库合计容积在容积在60立方米以下的，不得分。
		样品运送及交接（3分）	投标人样品运送及样品交接要求：投标人应提供机构位置，样品运送及样品交接方案，样品运送方案中须包含采用的交通工具、路程、时间。投标人具备确保样品在运输、交接、储存过程中不会受到污染的措施和技术力量。 方案详尽、科学、合理且投标人在巩义区域抽取样品后，在4（含）小时以内送达实验室，得3分； 方案详尽、科学、合理且投标人在巩义区域抽取样品后，在4（不含）小时-12小时（含）以内送达实验室，得2分； 超过12个小时（不含）送达实验室，得1分。
		专业抽样队伍（2分）	拥有独立的经过培训的与承担任务相适应的不少于12人的专业抽样队伍（抽样人员与检验人员不得重复，重复的不计分）。 抽样人员大于12人（含12人）的得2分；低于12人不得分。 注：以上抽样人员，提供近6个月的本单位社保证明材料扫描件。
		食品抽样检验质量控制（3分）	提供完善的食品抽样检验质量控制方案。 质量控制体系完善，质控措施并详细可行的，得3分； 质量控制体系较详细，质控措施较基本可行的，得2分； 质量控制体系不完善，质控措施不全的，不得分。

		抽样人员培训（2分）	提供抽样人员相关抽样培训的详细资料，包括培训的时间、地点、培训内容以及参训人员。 培训资料详细的得2分； 培训资料较详细的得1分； 培训资料不详细的不得分。
		抽样车辆（3分）	投标人应具备与承担任务相适应的抽样车辆。 1.抽样专用车辆6台（含6台）以上，得2分，低于6台不得分； 2.冷藏专用抽样车辆1台（含1台）及以上（不得与普通抽样车辆重复），得1分，没有冷藏专用抽样车辆不得分； 注：投标人需提供车辆照片、车辆登记证扫描件、行驶证扫描件，若车辆为租赁的，还需提供服务期内的租赁合同扫描件，未提供或提供不全不得分。
		移动类抽样终端设备（2分）	拥有与承担任务相适应的抽样设备，包括安卓系统下平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备和移动便携式打印机不少于10套。 10套（含10套）以上，得2分；低于10套不得分。 注：提供抽样设备购买的原始发票扫描件，发票抬头应为投标人，以及实物照片。未提供或提供不全不得分。
		抽样现场记录及信息采集装备（2分）	拥有与承担任务相适应的抽样现场记录管理系统及信息采集装备（能够记录抽样过程、移交过程的视频、音频）不少于10套。 10套（含10套）以上，得2分；低于10套不得分。 注：提供抽样设备购买的原始发票扫描件，发票抬头应为投标人，以及抽样现场管理系统的开发合同扫描件和相关实物照片。未提供或提供不全的不得分。
		实验室能力（5分）	1、近三年（自2024年1月1日起）参加中国合格评定国家认可委员会认可的机构组织的食品检测项目，覆盖营养成分、重金属、食品添加剂、农药残留、兽药残留、生物毒素、微生物的实验室能力验证项目，并取得“满意”结果，得3分，每缺少一项减0.5分，扣完为止。 2、近三年（自2024年1月1日起）参加国家级组织的食品检测项目的实验室能力验证情况： 获得不少于20项满意结果的，得2分； 获得不少于10项满意结果的，得1分；

			获得少于10项满意结果的，不得分。 注：1、须提供中国合格评定国家认可委员会认可的机构出具的能力验证报告证明材料扫描件，未提供有效证明文件的不得分。 2、投标人须提供能力验证结果为满意的证明材料扫描件，不具备上述能力或未提供有效证明文件的不得分。
3	商务部分 （30分）	工作方案 （7分）	明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制等： 理解、思路全面、合理、详细、分析透彻，满足项目需求的得7分； 理解、思路不全面或者不详尽、深度不够的得4分； 理解、思路分析较差的得1分。 未提供此项不得分。
		管理制度 （5分）	有完善的食品安全检测制度、抽样管理制度、接收样品及入库存放制度、抽样不规范样品的处置制度、检验结论报送制度、责任追究制度、检验档案管理制度等管理制度。 管理制度内容全面、结构清晰、目标明确，得5分； 管理制度内容较全面、结构较清晰、目标基本明确，得3分； 管理制度内容基本全面、结构相对清晰、目标不够明确，但能基本满足采购人需求，得1分； 未提供此项不得分。
		分析报告、风险评估能力 （5分）	能够为招标人提供食品安全检验检测结果技术分析、食品安全质量分析报告、食品安全风险评估。 提供的服务内容详细完善、科学可靠的得5分； 提供的服务内容较为详细、基本可靠的得3分； 提供内容不详细，或未提供相关内容的不得分。
		服务承诺 （5分）	1、①有保障抽检数据录入到国家市场监督管理总局国家食品安全抽样检验信息系统准确率的方案；②有风险信息限时报送方案。 以上2项，每项均有完整具体合理的描述且满足项目需求的得3分，描述较为完整合理且基本满足项目需求的得1分，描述不完整的不得分。 2、①抽检分析报告；②配合处理异议复检等相关服务；③建立定期或不定期的沟通机制；④报送检验公示信息。 投标人承诺以上4项服务的，承诺内容详尽、服务完善的，得2分，

			承诺内容较为详细、服务基本完善的，得1分， 未承诺或承诺缺项的不得分。
		合格备份样品再利用工作情况（3分）	自2024年1月1日以来，供应商已建立抽检合格备份样品再利用工作机制的，得2分；已开展抽检合格备份样品再利用工作的，得1分； 注：需提供相关工作制度、开展情况介绍等证明材料。备样再利用方式包括捐赠、拍卖、义卖等方式。
		业绩（5分）	2024 年 1 月 1 日以来承担过食品安全监督抽检工作，省级及以上每份业绩得 1 分，地市级每份业绩得 0.5 分，区县级每份业绩得 0.3 分，最高得 5 分。 注：投标文件中附中标通知书扫描件、中标公告截图、服务合同扫描件，未提供的不得分（同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算；合同需提供正式且完整的）。

响应单位综合得分=报价评审得分＋技术部分得分＋商务部分得分。
响应单位的最终得分：
1．所有磋商小组成员打分的算术平均值，作为该响应单位的最终得分。
2．计分过程中按四舍五入的法则，取至小数点后3位，最终结果取至小数点后2位，磋商小组将按响应单位得分高低排序向采购人推荐3名成交候选人。
3.评分对应项内容缺失的，该项按0分计算。

1.评审方法

本次评审采用综合评分法。磋商小组对满足磋商文件要求的响应文件，按照本章第 2 款规定的评审标准进行评审，按评审办法的量化指标评审得分由高到低顺序推荐候选供应商排名。评审得分相同的，按照最后磋商报价由低到高的顺序推荐。评审得分且最后报价相同的，按照供应商拟定的技术部分得分优劣顺序推荐。

2.评审标准

2.1 磋商响应文件初审

2.1.1 资格性检查标准

依据法律法规和磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明进行审查，以确定供应商是否具备磋商资格。资格性检查评审标准：见评审方法前附表。

2.1.2 符合性检查标准

依据磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对磋商文件的实质性要求作出响应。符合性检查评审标准：

（1）响应文件按磋商文件的要求签署；

（2）首次提交报价唯一，未提交两个以上不同的方案或者磋商价格；

（3）磋商价格不高于磋商文件设定的控制价（或最高限价）。

2.2 澄清有关问题

2.2.1 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（应当由磋商小组专家签字）要求供应商作出必要的澄清、说明或者纠正。供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权代表人签字，并不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

2.2.2 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或授权代表人签字或者加盖公章。

2.3 比较与评价

2.3.1 按磋商文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的响应文件进行详细评审，详细评审评审标准：见评审方法前附表。

2.3.2 磋商小组按规定的量化指标和分值进行打分，并计算出综合评审得分。

2.3.3 汇总全体磋商小组对各供应商的打分并计算算术平均值，即供应商的最终评审得分；

2.3.4 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.评审程序

3.1 响应文件初审

磋商小组依据本章第2.1项规定的检查标准，对响应文件进行初审。有一项不符合检查标准的，其磋商将被拒绝，不能进入后续评审或磋商程序。

3.2 磋商

磋商程序详见供应商须知。

3.3 澄清及算术修正

供应商按照磋商小组和磋商文件的要求进行问题澄清。算术修正的要求和原则详见供应商须知。

3.4 比较与评价

磋商小组按照评审方法前附表进行比较和评价，评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位 “四舍五入”。

3.5 推荐成交候选供应商名单

3.5.1 磋商小组按照综合评审得分由高到低的顺序推荐候选供应商。

3.5.2 磋商小组完成评审后，应当向采购人提交书面评审报告。

3.6 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

（一）分值汇总计算错误的；

（二）分项评分超出评分标准范围的；

（三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

（四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，招标人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

投标人对本条第一款情形提出质疑的，招标人或者采购代理机构可以组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，应当书面报告本级财政部门。

第五章 采购内容及技术要求

（1）技术要求

一、项目概况

1、项目名称：巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

2、项目概况：通过对辖区内生产经营的食用农产品、餐饮食品、预包装食品等进行监督抽检，防控食品安全风险，加强食品安全监管工作提供技术支持。采购数量不少于800批次。

根据日常监管和专项整治工作需要，我局将制定监督抽检实施方案。

抽检区域为巩义市境内，具体为：A包、紫荆街道+新华街道+永安街道+米河镇+新中镇+小关镇+竹林镇+大峪沟镇+回郭镇+芝田镇 B包、孝义街道+杜甫街道+青龙山街道+夹津口镇+涉村镇+西村镇+鲁庄镇+站街镇+河洛镇+康店镇

二、抽样时间和频次

原则上，要全年相对均衡完成抽检任务。抽检的频次和批次根据本地食用农产品销售特点、食用农产品交易场所和小作坊、小摊点、小餐饮数量、消费量和季节特点等因素确定。节令性食品要在节前开展抽检工作。要增加对以往检出不合格产品企业的抽检频次，在随机抽检基础上，再开展一次专项抽检;对于2026年连续2次检出不合格食品的企业，交给相关部门对该企业进行重点监管。

三、抽检区域、对象和场所

我局抽检覆盖巩义市所辖20镇(街道)。重点加强对学校及校园周边、城乡接合部、农村地区的农贸市场、商超、便利店、小食杂店、小作坊、小餐饮店等进行抽检。原则上抽检对象不与郑州市局重复。

四、抽检品种及项目

监督抽检品种涵盖粮食加工品、食用油、乳制品、肉制品等33个食品大类。总局确定的市县食用农产品必检品种为我局本年度食用农产品重点品种。

抽检项目参照郑州市局监督抽检项目设置，并考虑我市食品安全实际，具体品种、检验项目依据巩义市食品安全抽检监测计划文件要求明确。所有抽检品种的检验方法和判定标准应按照国家市场监管总局制定的《国家食品安全监督抽检实施细则（2026年版）（2027年版）》执行。

根据抽检工作进展情况，承检机构需要调整抽检品种或检验项目，须书面申请，批准后方可进行，杜绝擅自调整。

五、抽样规范

为进一步规范食品抽检工作，我市食品监督抽检工作按照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作，统一使用国家食品安全抽检智慧监管系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。抽样单格式、编号规则和检验报告格式等参照市场监管总局要求确定。

六、最高投标限价设定依据

检验单项最高投标限价为样品购置费、抽样费用和检验费用总和，每包最高投标限价为抽检单批次样品最高投标限价与需抽检批次数的乘积。投标人按照包段报价，具体实施时按照采购人的随机抽取区域实施。

七、其他要求

在规定时限，按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检实施细则（2026年版）（2027年版）》的要求，完成甲方委托的食品安全抽检任务的样品采集、检验，按时出具检验报告、填报检验结果，并对抽样过程合法性和检验数据准确性负责。

具体包段抽检情况详见下表：

A包：紫荆街道+新华街道+永安街道+米河镇+新中镇+小关镇+竹林镇+大峪沟镇+回郭镇+芝田镇

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	监督抽检项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4
		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_1、赭曲霉毒素A	4
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）	3
		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_1、赭曲霉毒素A	3
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	
				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）	2
				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、铅（以Pb计）	
				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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	2
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、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、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	2

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	监督抽检项目	批次
		食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	1
				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、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、苯并[a]芘、铅（以Pb计）	
		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）、大肠菌群、霉菌	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
		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	1
		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_1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	1
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	1
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值	
				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）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				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、毒死蜱、克百威、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	监督抽检项目	批次
		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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮(以N计)	1
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	
			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_1	
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	1
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	1
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	1

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	监督抽检项目	批次
		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）	2
				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$NaNO_2$计）	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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）	4
			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）、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、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素、红2G	
		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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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、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	3
			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	

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	监督抽检项目	批次
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb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、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	2
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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、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	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）、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	
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M_1	3
				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、黄曲霉毒素M_1	
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M_1	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环巳基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M_1	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M_1	
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	2

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	监督抽检项目	批次
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	1
			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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				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	
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO_3^-计）、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O_2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以O_2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			果蔬汁类及其饮料	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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1

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	监督抽检项目	批次
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	2
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他饮料	其他饮料	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	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	2
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				其他方便面	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	
			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、诱惑红、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2

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	监督抽检项目	批次
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				主食类方便食品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他类方便食品	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)、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、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	2
				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）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
				食用菌罐头	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、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	2

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	监督抽检项目	批次
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)、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、胭脂红)	2
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）、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(以亚硝酸钠计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
			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、二氧化硫残留量	1
		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_1	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			薯类食品	干制薯类	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、二氧化硫残留量	2
				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)、二氧化硫残留量	
				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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	1

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	监督抽检项目	批次
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	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)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	1
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、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、纽甜	3

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	监督抽检项目	批次
		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)	2
			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、酸性红	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜	
				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)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	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$NaNO_2$ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	2
			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)	
			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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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	

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	监督抽检项目	批次
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之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	3
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			果酱	果酱	一般	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、二氧化硫残留量	
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)	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_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	2
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(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_1、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	2
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			其他蛋制品	其他蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			液蛋制品	液蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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)、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	监督抽检项目	批次
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	1
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				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)	1
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
21	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	3
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)、铅(以Pb计)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				盐渍藻	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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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)、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb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)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			其他水产制品	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)、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、菌落总数、糖精钠(以糖精计)	
22	淀粉及淀粉	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、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、水分、氢氰酸	1

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	监督抽检项目	批次
	制品		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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	2
				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)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3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	
23	糕点	糕点	面包	面包	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Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	2
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	0
			粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	3

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	监督抽检项目	批次
			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Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	2
24	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_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群	1
			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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	2
				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Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氟胺氰菊酯	1
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、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	监督抽检项目	批次
26	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	5
				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)	5
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)	5
				凉皮类（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	1
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	2
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	3
		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	3
		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)	1
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4
		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	4
				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	3
		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)、铝的残留量(干样品，以Al计)	4
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)	3
		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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
28	畜禽肉及副产品	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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	10

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	监督抽检项目	批次
				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、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)、水分、氟尼辛	6
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	6
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	1
			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、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)、水分	10
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	1
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星	1
			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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸	2
				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	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	
29	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)、总汞(以Hg计)	3
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)	2
			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、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果	3

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	监督抽检项目	批次
				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、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			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、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	3
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				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、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				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、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、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	3
				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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啶虫酰胺	3
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3

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	监督抽检项目	批次
				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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪	2
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	3
				甘薯	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	3
				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、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	2
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺	2
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	3
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)	1
30	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、 呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	3
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	3
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	3
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	3
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	

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	监督抽检项目	批次
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	1
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	1
31	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1
				梨	较高	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、乙酰甲胺磷、阿维菌素	3
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	2
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
			柑橘类水果	柑、橘	较高	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、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	3
				柚	较高	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、毒死蜱、噻虫胺	1
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
				橙	较高	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	3
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、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、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	2
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯	2
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				桑葚	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	2
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3

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	监督抽检项目	批次
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2
				荔枝	较高	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、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	3
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜	2
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	2
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	1
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
32	鲜蛋	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、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物	4
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	1
33	豆类	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、噻虫胺、噻虫嗪	2
34	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	2
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺	4
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺	1
35	生产环节						65
合计							400

2026年巩义市食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、氟尼辛	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、土霉素/金霉素 /四环素(组合含量)	
			其他禽肉（重点品种：鸽肉)	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、双氯芬酸	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	毒死蜱、多菌灵、克百威	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、三唑磷、水胺硫磷	
			食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪	
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)、总汞(以Hg计)	铅(以Pb计)	
2	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪	苯醚甲环唑、甲拌磷、联苯菊酯	
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
			姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
			萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以Pb计)、噻虫胺、氧乐果	
			马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、克百威、乐果	
			韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	多菌灵、腐霉利、甲胺磷	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	吡唑醚菌酯、氟吡菌胺、克百威	
			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	吡唑醚菌酯、克百威、水胺硫磷	
			甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	阿维菌素、倍硫磷、氟啶虫酰胺	
2	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	氟虫腈、克百威、氧乐果	
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	甲拌磷、、克百威、噻虫胺	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	阿维菌素、克百威、水胺硫磷	
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	啶虫脒、噻虫嗪、氧乐果	
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威	
3	水产品	贝类	贝类	镉(以Cd计)、氯霉素	孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、氯霉素、地西泮	
			淡水虾(重点品种：罗氏沼虾)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	孔雀石绿、氯霉素、氧氟沙星	
		海水产品	海水虾	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素	
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	组胺、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
3	水产品	其他水产品	其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼)	恩诺沙星[a]、氟苯尼考[a]、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星[a]、镉(以Cd 计)[b]	磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星	a.仅蛙科、鳖科食品动物检测。 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
4	水果类	柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、乙酰甲胺磷	
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、氧乐果	
		核果类水果	油桃	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、苯醚甲环唑	
		浆果和其他小型水果	桑葚	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)、多菌灵	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
		热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
			荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氰霜唑	多菌灵、氧乐果、乐果	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺 、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、氧乐果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
4	水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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)、啶虫　脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、阿维菌素 、纽甜	
		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、氧乐果、阿维菌素	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氟虫腈、氯霉素、沙拉沙星	
			其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
						素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B_1	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪	

注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。

2.脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

3.可选项目选择原则：

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

(2)可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763—2026或GB 2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在2026年3月1日前的产品)标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB 31650—2019、GB31650.1—2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位),符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。

4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。

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

B包：孝义街道+杜甫街道+青龙山街道+夹津口镇+涉村镇+西村镇+鲁庄镇+站街镇+河洛镇+康店镇

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	监督抽检项目	批次
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B_1、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	4
		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_1、赭曲霉毒素A	4
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）	3
		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_1、赭曲霉毒素A	3
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B_1、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇	
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）	
				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）	2
				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、铅（以Pb计）	
				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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	
				其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	
2	食用油、油脂及其制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	2

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	监督抽检项目	批次
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B_1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	2
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚	
				橄榄油、油橄榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、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、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）	2
		食用植物油	食用植物油	食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）	1
				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、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、苯并[a]芘、铅（以Pb计）	
		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）、大肠菌群、霉菌	
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	1
		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	1
		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_1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	1

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	监督抽检项目	批次
		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）、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	
				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）、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮(以N计)	
				其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量	1
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛	
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B_1	

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	监督抽检项目	批次
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量	1
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	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	1
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	1
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）	2
				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$NaNO_2$计）	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目	批次
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	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）	4
			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）、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、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素、红2G	
		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）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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、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	3
			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）、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、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	2
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	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、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	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）、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	

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	监督抽检项目	批次
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M_1	3
				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、黄曲霉毒素M_1	
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M_1	
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、霉菌、黄曲霉毒素M_1	
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M_1	
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群	2
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺	1
			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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				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	

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	监督抽检项目	批次
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO_3^-计）、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	2
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O_2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以O_2计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO_2^-计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	
			果蔬汁类及其饮料	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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	1
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌	2
			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、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母	
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数	
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			其他饮料	其他饮料	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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母	

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	监督抽检项目	批次
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	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	2
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
				其他方便面	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	
			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、诱惑红、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
				主食类方便食品	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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				其他类方便食品	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)、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、靛蓝、诱惑红）、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	1

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	监督抽检项目	批次
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)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌	2
				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）、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
				食用菌罐头	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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌	
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B_1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌	
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、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	2
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)、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、胭脂红)	2
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红）、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(以亚硝酸钠计)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	1

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	监督抽检项目	批次
			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、二氧化硫残留量	1
		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_1	
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)	
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B_1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	2
			薯类食品	干制薯类	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、二氧化硫残留量	2
				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)、二氧化硫残留量	
				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、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	1

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	监督抽检项目	批次
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌	1
			果冻	果冻	一般	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)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶	1
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)	1
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)	1
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌	
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、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、纽甜	2

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	监督抽检项目	批次
		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)	3
			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、酸性红	1
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜	
				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)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖	
			其他发酵酒	其他发酵酒	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$NaNO_2$ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群	3
			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)	
			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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量	
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As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	

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	监督抽检项目	批次
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之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌	2
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	
			果酱	果酱	一般	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、二氧化硫残留量	
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)	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_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	2
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(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_1、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	2
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			其他蛋制品	其他蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			液蛋制品	液蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	
20	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	1
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨	

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	监督抽检项目	批次
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	1
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				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)	1
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	
				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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌	
21	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	3
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)、铅(以Pb计)	
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
				盐渍藻	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	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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)、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb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)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	
			其他水产制品	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)、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、菌落总数、糖精钠(以糖精计)	
22	淀粉及淀粉	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、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、水分、氢氰酸	1

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	监督抽检项目	批次
	制品		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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)	2
				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)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	1
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计，质量分数)、IMO含量(占干物质，质量分数)、IG_2+P+IG_3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	
23	糕点	糕点	面包	面包	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Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	2
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	0

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	监督抽检项目	批次
			粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌	3
			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Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯	2
24	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_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群	1
			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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)	2
				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Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌	2
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品，以Al计)、大肠菌群、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	监督抽检项目	批次
25	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、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、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氟胺氰菊酯	1
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、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)	
26	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)	5
				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)	5
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)	5
				凉皮类（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄	1
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)	2
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)	3
		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	3
		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)	1
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B_1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	4

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	监督抽检项目	批次
		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	4
				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	3
		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)、铝的残留量(干样品，以Al计)	4
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)	3
		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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	1
28	畜禽肉及副产品	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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	10
				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、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)、水分、氟尼辛	6
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分	6
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星	1
			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、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)、水分	10

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	监督抽检项目	批次
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑	1
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星	1
			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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸	2
				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	
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)	
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星	
29	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)、总汞(以Hg计)	3
			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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)	2
			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、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果	3
				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、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
			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、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威	3

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	监督抽检项目	批次
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				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、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				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、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺	3
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、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	3
				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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啶虫酰胺	3
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	2
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	3

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	监督抽检项目	批次
				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、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪	2
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	3
				甘薯	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯	3
				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、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	2
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	4
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺	2
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	3
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	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、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)	1
30	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、 呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	3
				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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星	3
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物	

序号	食品大类(一级)	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	风险等级	监督抽检项目	批次
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	3
				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、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星	3
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)	1
			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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星	1
31	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	1
				梨	较高	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、乙酰甲胺磷、阿维菌素	3
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	2
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	2
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	2
			柑橘类水果	柑、橘	较高	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、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	3
				柚	较高	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、毒死蜱、噻虫胺	1
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱	2
				橙	较高	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、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	3

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	监督抽检项目	批次
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、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、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑	2
				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	2
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果、吡唑醚菌酯	2
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷	2
				桑葚	较高	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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	2
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	3
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	2
				荔枝	较高	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、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	3
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜	2
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	2
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	1
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	2
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	2

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	监督抽检项目	批次
32	鲜蛋	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、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物	4
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素	1
33	豆类	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、噻虫胺、噻虫嗪	2
34	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉	2
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B_1、噻虫嗪、噻虫胺	4
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺	1
35	生产环节						65
合计							400

2026年巩义市食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
			牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	挥发性盐基氮、水分、氟尼辛	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、氯霉素	水分、呋喃唑酮代谢物、、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素	挥发性盐基氮、水分、土霉素/金霉素 /四环素(组合含量)	
			其他禽肉（重点品种：鸽肉)	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、双氯芬酸	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	毒死蜱、多菌灵、克百威	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啶虫脒、毒死蜱	阿维菌素、三唑磷、水胺硫磷	
			食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪	
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO_2计)、总汞(以Hg计)	铅(以Pb计)	
2	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪	苯醚甲环唑、甲拌磷、联苯菊酯	

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
			胡萝卜	噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷	
			姜	噻虫胺、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			萝卜	噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅(以Pb计)、噻虫胺、氧乐果	
			马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以Cd计)、甲拌磷	铅(以Pb计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量	
			山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	氟虫腈、克百威、乐果	
			韭菜	镉(以Cd计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	多菌灵、腐霉利、甲胺磷	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉(以Cd计)、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	吡唑醚菌酯、氟吡菌胺、克百威	
			茄子	镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	吡唑醚菌酯、克百威、水胺硫磷	
			甜椒	噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	阿维菌素、倍硫磷、氟啶虫酰胺	
2	蔬菜	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素	氟虫腈、克百威、氧乐果	
			普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	甲拌磷、、克百威、噻虫胺	
			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	阿维菌素、克百威、水胺硫磷	
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	啶虫脒、噻虫嗪、氧乐果	

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威	
3	水产品	贝类	贝类	镉(以Cd计)、氯霉素	孔雀石绿、恩诺沙星、氟苯尼考	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类(总量)、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、氯霉素、地西泮	
			淡水虾(重点品种：罗氏沼虾)	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	孔雀石绿、氯霉素、氧氟沙星	
		海水产品	海水虾	镉(以Cd计)、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素	
		海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	组胺、柠檬黄、呋喃妥因代谢物	
3	水产品	其他水产品	其他水产品(恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鱿鱼)	恩诺沙星[a]、氟苯尼考[a]、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星[a]、镉(以Cd 计)[b]	磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星	a.仅蛙科、鳖科食品动物检测。 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
4	水果类	柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	克百威、三唑磷、乙酰甲胺磷	
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	克百威、氯唑磷、氧乐果	
		核果类水果	油桃	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、苯醚甲环唑	
		浆果和其他小型水果	桑葚	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)、多菌灵	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜	
		热带和亚热	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
		带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氰霜唑	多菌灵、氧乐果、乐果	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺 、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、氧乐果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
4	水果类	热带和亚热带水果	杨梅	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)、啶虫　脒	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、阿维菌素 、纽甜	
		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	吡虫啉、氧乐果、阿维菌素	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氟虫腈、氯霉素、沙拉沙星	
			其他禽蛋	多西环素、磺胺类(总量)	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B_1	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪	

序号	食品亚类(二级)	食品品种(三级)	食品细类(四级)	必检项目	已选项目	备　注
注：1.部分项目检测结果说明：恩诺沙星检验结果以恩诺沙星与环丙沙星之和计；孔雀石绿检验结果以孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和计，以孔雀石绿表示；磺胺类(总量)包含的具体磺胺药物按食品安全监督抽检实施细则(2026年版)中相应食品类别要求检验。 2.脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。 3.可选项目选择原则： (1)金刚烷胺、利巴韦林等药物在相关限量标准发布实施前不得纳入监督抽检；鉴于检测方法等问题，虾、蟹中呋喃西林代谢物不纳入监督抽检。 (2)可选项目应根据当地农业投入品使用情况及既往抽检不合格、当地舆情等情况选择，如在本表可选项目之外确定检测项目时，应注意：农药残留项目在GB 2763—2026或GB 2763—2021、GB 2763.1—2022(生产日期在2026年3月1日前的产品)标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在GB 31650—2019、GB31650.1—2022有该动物类别相应组织部位的允许限量，或农业农村部公告250号有禁用要求，且有适用检测方法(检测范围应包含该动物及相应组织部位),符合上述要求的农兽药项目方可纳入监督抽检。 4.因其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鱿鱼外的其他水产品，其他禽蛋包含除鸭蛋、鹅蛋外的其他禽蛋无适用的多西环素检测方法，因此“国抽信息系统”不作必检项限制，但各承检机构应按承检区域必检项目要求实施检验，不得漏检漏报。 5.抽样前，应制定抽样方案，抽取样品量、检验及复检备份所需样品量应根据采用的检测方法标准要求确定。					

（2）商务要求

2.1 项目名称：巩义市市场监督管理局 2026 年下半年-2027 年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目

2.2 服 务 期：自合同签订之日起至 2027 年 8 月 31 日。

2.3 质量要求：符合国家、行业规定的合格标准和规范要求

2.4 合同履行期限：详见服务期

2.5 本项目是否接受联合体投标：否

2.6 付款方式：根据巩义市财政局对本项目的财政政策支付，乙方合同项下抽检任务，经甲方组织验收后，按照乙方实际任务完成情况结算。乙方须向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

甲方应在双方计量确认后 14 天内向乙方支付项目款；甲方超过约定的支付时间不支付项目款，乙方可向甲方发出要求付款的通知；甲方在收到乙方通知后仍不能按要求支付，可与乙方协商签订延期付款协议，经乙方同意后可以延期支付。甲方不按合同约定支付项目款双方又未达成延期付款协议，导致项目无法进行，乙方可停止项目进行，由甲方承担违约责任，具体由双方协商解决。

第六章 响应文件格式

巩义市市场监督管理局2026年下半年-2027年上半年委托第三方机构食品安全抽检服务项目第___标段竞争性磋商

响 应 文 件

供应商：_____（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字）

_____年_____月____日

目 录

1.巩义市公共资源交易信用承诺书

2.招标代理服务费承诺函

3.报价函

4.法定代表人身份证明及授权委托书

4.1法定代表人身份证明

4.2授权委托书

5.竞争性磋商报价表格

报价表（第一轮报价）

6.资格及证明文件

7.项目实施方案和计划

8.售后服务承诺

9.反商业贿赂承诺书

10.供应商认为有必要提交的其他资料

11.残疾人福利性单位声明函（如有）

12.监狱企业证明材料（如有）

13.关于符合本国产品标准的声明函（如有）

1.巩义市公共资源交易信用承诺书

（供应商/供应商范本）

为营造公开、公平、公正、诚实守信的公共资源交易环境，树立诚信守法的供应商形象，本人代表本单位作出以下承诺：

（一）本单位对所提交的企（事）业单位基本信息、企（事） 业负责人、项目负责人、技术负责人、从业资质和资格、业绩、 财务状况、信誉等所有资料，均合法、真实、准确、有效，无任何伪造、修改、虚假成分，并对所提供资料的真实性负责。

（二）严格依照国家、河南省、郑州市和巩义市关于招标投标的法律、法规、规章、规范性文件，参加公共资源招标投标活动，不挂靠、借用、出租、出借、转让资质，积极履行社会责任， 促进廉政建设。

（三）自我约束、自我管理，守合同、重信用，不参与围标串标、弄虚作假、骗取中标、干扰评标、胁迫他人投标（放弃中标）、恶意投诉、违约毁约等行为，自觉维护公共资源招标投标的良好秩序。

（四）本单位及项目经办人员信用状况良好，未被列为失信 惩戒对象或"老赖"，符合参与公共资源交易活动的相关要求。

（五）本单位不存在被人力资源和社会保障部门列入拖欠农民工工资"黑名单"或因拖欠农民工工资被县级及以上有关行政主管部门限制投标资格之情形，若中标，本单位将自觉落实农民工工资保障的有关措施，及时缴纳农民工工资保证金，切实维护农民工权益。

（六）若中标，本单位将在规定的时间内与招标人签订合同并自觉履行合同义务，不转包或违法分包中标项目。

（七）自觉接受政府、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

（八）本单位自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关 行政监督部门依法开展的监督检查，积极配合行政监督部门的投 诉处理；本单位及项目经办人员如发生违法违规或不良行为，自愿接受招标投标综合监督管理机构和有关行政监督部门依法给予的行政处罚（处理），依法承担赔偿责任和刑事责任，并同意按照相关规定记入本单位及项目经办人员诚信档案或不良行为 （信用）记录。

（九）本人已认真阅读了上述承诺，并向本单位员工作了宣传教育。

企业名称（盖章）：

法定代表人或委托代理人（签字）：

项目负责人（签字）：

年　月　日

2.招标代理服务费承诺函

致（采购人及采购代理机构）：

我们在贵公司组织的（项目名称：_____第___标段，采购编号：_____）采购中若获中标，我们保证在中标公告发布后5个工作日内，按磋商文件的规定，以支票、银行转账、汇票或现金，向贵公司一次性支付招标代理服务费用。否则，由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺。

供应商名称：_____（盖章）

法定代表人或授权代表：_____（签字或盖章）

日期：

3.报价函

致：_____（采购人）

我们收到了_____（项目名称）_____，项目编号为：_____的竞争性磋商文件，经详细研究，我们决定参加_____（项目名称）第____标段的竞争性磋商采购活动，我们郑重声明以下诸点并负法律责任。

我单位经研究有关文件和考察了工程现场后，我们愿意以_____的报价，按采购文件的条件要求承包上述项目。

1、我们同意所提交的响应文件，在采购文件供应商须知前附表规定的竞争性磋商有效期内有效。

2、我们已经详细审核了全部采购文件，包括修改、补充的文件和参考资料及有关附件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

3、如果我们的响应文件被接受，我们将履行采购文件中规定的各项要求。

4、我方承诺在收到成交通知书后，在竞争性磋商文件规定的期限内与你方签订合同。

5、我方承诺中标后按竞争性磋商文件中约定的标准向招标代理公司交纳招标代理费。

6、与本采购有关的正式通讯地址：

地址：　　邮编：

电话：　　传真：

供应商名称：（盖公章）

法定代表人或其授权代表：（签字或盖章）

日　　期：_____年_____月_____日

4.法定代表人身份证明及授权委托书

4.1 法定代表人身份证明

供应商名称：

单位性质：_____

地　　址：_____

成立时间：_____年____月_____日

经营期限：_____

姓　　名：_____

性　　别：___

年　　龄：____

职　　务：_____

系_____（供应商名称）_____的法定代表人。

特此证明。

供应商：(盖公章)

日　期：　年　　月　　日

4.2 授权委托书

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

委托期限：_____

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证及授权代表身份证

供应商：（盖公章）

法定代表人：（签字或盖章）

身份证号码：_____

授权代表：（签字）_____

身份证号码：_____

日　　期：_____年_____月_____日

5.竞争性磋商报价表格

（第一轮报价）

项目名称			
所投标段			
供应商名称			
采购编号			
响应报价	大写：_____ 小写：_____ **（供应商应在此填列第一次报价，但以供应商最后一次的磋商报价为成交价）**		
质量要求			
服务期限			
服务地点	**巩义市境内**		
项目负责人		电话	
响应文件有效期	递交响应文件截止之日起60日历天		
优惠与 服务承诺	（可另附页）		
备　注			

供应商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

_____年_____月_____日

5.1 报价明细表

注：投标人根据所投标段情况填报，投标文件中只附所投标段内容

6.资格审查资料

附件1：营业执照或其他证明材料及资质证书等复印件。

附件2：资格承诺声明函

致巩义市市场监督管理局及郑州市公共资源交易中心巩义分中心：

我单位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,依法诚信经营,依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下:

一、我单位全称为_____，注册地点为_____， 统一社会信用代码为_____，法定代表人（单位负责人）为_____，联系方式为_____。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商资格条件，如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权代表（签名或盖章）：

日期：年　　月　　日

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

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。

附件3 中小企业声明函

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

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

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。

7.项目实施方案和计划

7.1 项目实施拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	职务/职称	曾主持/参与的同类项目经历	专业工龄（年）	联系电话（手机）
项目负责人					
其他主要技术					

7.2 项目实施方案和计划

（格式自拟）

供应商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

_____年___月___日

投标人仪器设备一览表

序号	设备名称	品牌型号	功能及用途	序列号	来源渠道	投入使用日期	设备金额（万元）	设备总金额（万元）

注：

1、上述设备必须有实物照片，且照片上应显示序列号和品牌型号，并与所提供的内容一致。

2、购进票据（或资产拨付材料）扫描件应按顺序在此表后放置。

样品存放主要设施设备情况一览表

序号	设施设备名称	主要功能	保存样品的种类、数量（以每立方米为计算单位）

8.服务承诺

（格式自拟）

供应商：_____（加盖单位公章）

法定代表人或授权代表人：_____（签字或盖章）

_____年____月____日

9.反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在_____（项目名称）招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次采购活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府招标代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

投标单位名称（盖章）：

法定代表人或授权代理人签字：

日　　期：

10.供应商认为有必要提供的其他材料

11.残疾人福利性单位声明函（如有）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商：　（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：　（签字）

日期：　年 月　日

说明：

1、该声明函是有针对性的，属于残疾人福利性企业的填写，不属于的无需填写此项内容，否则，因此导致虚假投标的后果由供应商自行承担。

《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：

1. 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），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）。

2. 中标人为残疾人福利性单位的，招标人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

12. 监狱企业证明材料（如有）

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。

13.关于符合本国产品标准的声明函（如有）

本公司（单位）郑重声明，根据《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）的规定，本公司（单位）提供的以下产品属于本国产品。具体情况如下：

1.（产品名称1）1，生产厂为（厂名）2，厂址为（生产厂址）。（产品名称1）的中国境内生产的组件成本占比≥（规定比例）3。（产品名称1）的（关键组件）4在中国境内生产。（产品名称1）的（关键工序）5在中国境内完成。

2.（产品名称2），生产厂为（厂名），厂址为（生产厂址）。（产品名称2）的中国境内生产的组件成本占比≥（规定比例）。（产品名称2）的（关键组件）在中国境内生产。（产品名称2）的（关键工序）在中国境内完成。

……

本公司（单位）对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，愿承担相应法律责任。

公司（单位）名称（盖章）：

日期：　　年　　月　　日

1.产品如有型号，请在“产品名称”栏一并填写。

2.生产厂名与厂址应与生产厂营业执照载明的相关信息保持一致。

3.该产品的中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，“规定比例”栏可不填，下同。

4.该产品的关键组件要求实施前，“关键组件”栏可不填，下同。

5.该产品的关键工序要求实施前，“关键工序”栏可不填，下同。