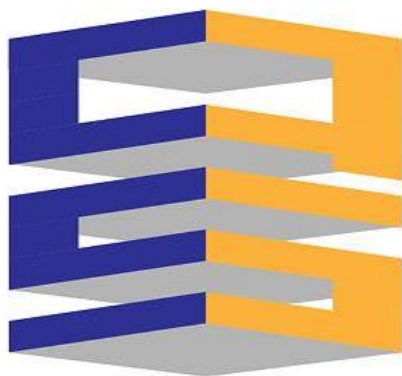


# 郑州经济技术开发区市场监督管理局 2026年度食品安全抽检项目

## 竞争性磋商文件

项目编号：郑经采磋商-2026-23



采 购 人：郑州经济技术开发区市场监督管理局

采购代理机构：河南强晟工程咨询有限公司

日 期：二〇二六年七月

## 目 录

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 第一章 竞争性磋商公告.....                    | 1   |
| 第二章 供应商须知.....                      | 6   |
| 供应商须知前附表.....                       | 6   |
| 第三章 评审方法（综合评分法）.....                | 24  |
| 第四章 合同条款及格式.....                    | 34  |
| 第五章 采购需求.....                       | 34  |
| 第六章 响应文件格式.....                     | 89  |
| 一、磋商函 .....                         | 91  |
| 二、磋商函附录.....                        | 92  |
| 三、法定代表人身份证明或附有法定代表人身份证明的授权委托书 ..... | 93  |
| （一）法定代表人身份证明.....                   | 93  |
| （二）授权委托书.....                       | 94  |
| 四、偏离表.....                          | 95  |
| 五、磋商承诺函及采购代理服务费用承诺函.....            | 96  |
| （一）磋商承诺函.....                       | 96  |
| （二）采购代理服务费用承诺函.....                 | 98  |
| 六、资格审查资料.....                       | 99  |
| （一）供应商基本情况表.....                    | 99  |
| （二）资格承诺声明函.....                     | 100 |
| （三）其他资格证明文件.....                    | 101 |
| 七、企业业绩汇总表.....                      | 102 |
| 八、拟投入团队人员情况表.....                   | 103 |
| 九、技术部分.....                         | 104 |
| 十、反商业贿赂承诺书.....                     | 105 |
| 十一、其他材料 .....                       | 106 |

**第一章 竞争性磋商公告**  
**郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目**  
**竞争性磋商公告**

**项目概况**

郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目招标项目的潜在投标人应在“郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”。获取招标文件，并于2026 年08月14日10时00分（北京时间）前递交响应文件。

**一、项目基本情况**

- 1、项目编号：郑经采磋商-2026-23
  - 2、项目名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目
  - 3、采购方式：竞争性磋商
  - 4、预算金额：520000.00 元
- 最高限价：520000.00 元

| 序号 | 包号  | 包名称                                   | 包预算（元）    | 包最高限价（元）  | 是否专门面向中小企业 | 采购预留金额（元） |
|----|-----|---------------------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|
| 1  | A 包 | 郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目<br>A 包 | 260000.00 | 260000.00 | 是          | 260000.00 |
| 2  | B 包 | 郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目<br>B 包 | 260000.00 | 260000.00 | 是          | 260000.00 |

- 5、采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购范围：本次食品安全专项抽检监测任务共800批次，涉及粮食加工品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、茶叶及相关制品、酒类、糕点、餐饮食品、食用油等37个食品大类。

- 5.2 采购内容：

A包：共400批次，食用农产品专项100批次、社会餐饮（含网络餐饮）60批次、农村食品安全专项30批次、节假日及生产经营专项110批次、应急100批次；

B包：共400批次，食用农产品专项100批次、校园食品安全专项+集中配餐单位170批次、肉类专项30批次、应急100批次。

5.3 资金来源：财政资金，已落实；

5.4 服务地点：采购人指定地点；

5.5 质量要求：符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求；

5.6 服务期限：自签订合同之日起至2026年度食品安全抽检项目服务全部完成。

5.7 标包划分：本项目划分为2个包段。

6、合同履行期限：同服务期限；

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、申请人资格要求：**

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购，供应商应为中型、小型、微型企业或被视同为中型、小型、微型企业（残疾人福利性单位、监狱企业）。本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

3、本项目的特定资格要求：

3.1 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），以及农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；

3.2 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号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的企业，拒绝其参与本次政府采购活动（查询渠道：“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）查询：列入失信被执行人（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）、重大税收违法失信主体，中国政府采购网（

www.ccgp.gov.cn) 查询：政府采购严重违法失信行为记录名单。【注：采购人或采购代理机构在开标当天将对所有参与本项目投标的供应商的信用情况（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）进行查询、打印留存。若在开标当天查询到供应商有相关负面信息，则该供应商为无效供应商】；

3.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。【注：提供承诺函，格式自拟并加盖公章，或提供从“国家企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖公章（包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息（如有）等）】。

3.4 本项目不接受联合体参加。

注：供应商可同时报两个标包，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包排名均为第一时，则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。

### 三、获取采购文件

1、时间：2026 年08月04日至 2026 年08月10日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）。

2、地点：“郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）”。

3、方式：网上获取，各潜在供应商请在规定时间内凭CA密钥登录郑州市公共资源交易中心网站（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>），点击“交易主体登录”进入电子招投标交易平台下载磋商文件及资料。供应商未按规定在网上下载磋商文件的，其响应文件将被拒绝。尚未办理企业CA锁的，可通过以下链接：[（http://xaca.hnxaca.com:8081/online/ggzyApply/index.shtml）](http://xaca.hnxaca.com:8081/online/ggzyApply/index.shtml)在线办理。客服电话0371-96596，技术咨询电话：0371-67188807, 4009980000。

4、售价：0 元。

### 四、响应文件提交

1、时间：2026年08月14日10时00分（北京时间）

2、地点：郑州市公共资源交易中心（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）电子交易平台。

注：各供应商应在响应文件提交截止时间前，通过郑州市公共资源交易中心电子交易平台（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）上传加密的电子响应文件。请各供应商在上传前务必认真检查上传电子响应文件是否完整、正确，加密电子响应文件逾期上传，采购人不予受理。

## 五、响应文件开启

1、时间：2026年08月14日10时00分（北京时间）

2、地点：郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（

<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）。

## 六、发布公告的媒介及公告期限

本次公告在《河南省政府采购网》《郑州市政府采购网》《郑州经济技术开发区政府采购网》《郑州市公共资源交易中心》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，促进中小企业、监狱企业、残疾人福利性企业发展等相关政府采购政策。本项目专门面向中小企业采购（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）。

2、本项目采用不见面开标方式开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议。各供应商在响应文件递交截止时间前登录郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）。所有供应商应提前30分钟登录“郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”，先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标大会、响应文件的解密、现场答疑澄清、二轮报价等活动。

3、各供应商可查看“关于实施在线磋商谈判的通知”中的不见面开标大厅操作手册-供应商（磋商谈判）、供应商多轮报价操作手册、在线磋商（谈判、澄清）操作手册（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20220323/df8813b9-2939-4c3a-9e5b-204b7c55441.html>）。

4、采购代理服务费：参照河南省招标投标协会《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协（2023）002 号文规定计取，按成交价进行计算，由每包成交人向代理机构交纳。

## 八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 采购人信息

名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局

地址：郑州经济技术开发区第三大街 111 号

联系人：吴先生

联系方式：0371-68273617

## **2. 采购代理机构信息**

采购代理机构：河南强晟工程咨询有限公司

地址：河南省郑州市中原区航海西路北桐柏路东啟福国际3号楼15层1501号

联系人：王女士

联系方式：0371-55051785    15890062531

## **3. 项目联系方式**

联系人：王女士 15890062531

联系方式：0371-55051785

## 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     | 名称：郑州经济技术开发区市场监督管理局<br>地址：郑州经济技术开发区第三大街 111 号<br>联系人：吴先生<br>联系方式：0371-68273617                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.1.3 | 采购代理机构  | 采购代理机构：河南强晟工程咨询有限公司<br>地址：河南省郑州市中原区航海西路北桐柏路东啟福国际3号楼15层1501号<br>联系人：王女士<br>联系方式：0371-55051785 15890062531                                                                                                                                                                                                   |
| 1.2.1 | 项目名称    | 郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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    | A包：共400批次，食用农产品专项100批次、社会餐饮（含网络餐饮）60批次、农村食品安全专项30批次、节假日及生产经营专项110批次、应急100批次；<br>B包：共400批次，食用农产品专项100批次、校园食品安全专项+集中配餐单位170批次、肉类专项30批次、应急100批次。                                                                                                                                                              |
| 1.3.2 | 服务期限    | 自签订合同之日起至2026年度食品安全抽检项目服务全部完成后；                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.3.3 | 服务地点    | 采购人指定地点                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1.3.4 | 服务质量    | 符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求。                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.3.5 | 合同履行期限  | 同服务期限                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1.4.1 | 供应商资格条件 | 1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。<br>1.1 具有独立承担民事责任的能力；<br>1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；<br>1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；<br>1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；<br>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；<br>1.6 法律、行政法规规定的其他条件。<br><br>注：本项目实行“信用+承诺”准入制，即供应商无需提供相关财务状况、社保资金等证明资料，仅需如实提供书面承诺符合资格条件且无纳税、社保、重大违法等方面失信记录以及具备履行合同所需要的设备和能力的声明 |

|       |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |           | <p>函（《资格承诺声明函》见 第六章 响应文件格式）。</p> <p>2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购，供应商应为中型、小型、微型企业或被视同为中型、小型、微型企业（残疾人福利性单位、监狱企业）。本项目执行促进中小型企业政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。</p> <p>3、本项目的特定资格要求：</p> <p>3.1 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），以及农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；</p> <p>3.2 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 号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的企业，拒绝其参与本次政府采购活动（查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询；列入失信被执行人（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）、重大税收违法失信主体，中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询；政府采购严重违法失信行为记录名单。【注：采购人或采购代理机构在开标当天将对所有参与本项目投标的供应商的信用情况（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）进行查询、打印留存。若在开标当天查询到供应商有相关负面信息，则该供应商为无效供应商】；</p> <p>3.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。【注：提供承诺函，格式自拟并加盖公章，或提供从“国家企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖公章（包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息（如有）等）】。</p> <p>3.4 本项目不接受联合体参加。</p> <p>注：供应商可同时报两个标包，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包排名均为第一时，则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。</p> |
| 1.5.7 | 是否接受联合体投标 | <input checked="" type="checkbox"/> 不接受<br><input type="checkbox"/> 接受，应满足下列要求：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.9.1 | 踏勘现场      | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织<br><input type="checkbox"/> 组织，踏勘时间：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11  | 分包                     | 不允许                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1.12  | 实质性偏离                  | 不允许                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.2.1 | 供应商要求澄清竞争性磋商文件         | 时间：应当在磋商采购文件开始发出之日起3个工作日内。<br>形式：在郑州市公共资源交易中心电子交易平台进行提问。                                                                                                                                                                                                |
| 2.2.2 | 提交响应文件截止时间             | 2026年08月14日10时00分（北京时间）                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2.2.2 | 采购人澄清或修改竞争性磋商文件        | 时间：提交响应文件的截止时间5日前<br>形式：通过原公告发布媒体发布“变更公告”或系统内部“答疑文件”告知供应商，对于各项目中已经成功报名并下载采购文件的供应商，供应商请及时关注交易系统进行查询。                                                                                                                                                     |
| 2.2.3 | 供应商确认收到竞争性磋商文件澄清或修改的时间 | 供应商自行登录“郑州市公共资源交易中心电子交易平台”查看是否刊登本项目磋商采购文件澄清文件，并自行下载，如由于供应商未看到澄清文件而带来的风险，采购人和采购代理机构不承担任何责任。                                                                                                                                                              |
| 3.1.1 | 构成磋商文件的其他资料            | 除磋商文件外，采购人在磋商期间发出的澄清、修改、补充、补遗和其他有效正式函件等内容均是磋商文件的组成部分                                                                                                                                                                                                    |
| 3.3.1 | 磋商有效期                  | 自响应文件递交截止之日起90日历天                                                                                                                                                                                                                                       |
| 3.6.1 | 磋商保证金                  | 根据《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】文件的要求，自2019年8月1日起，在河南省全省政府采购货物和服务招标投标活动中，不再向供应商收取投标保证金。非招标采购方式采购货物、工程和服务的，也不再向供应商收取投标保证金。采购人、采购代理机构可以要求供应商以承诺函的形式替代投标保证金。                                                                                     |
| 3.7   | 是否允许递交备选磋商方案           | 不允许                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3.7.4 | 签字或盖章要求                | 供应商需按磋商文件的格式要求签字盖章。<br>（1）所有要求供应商加盖公章的地方都应用供应商单位的CA印章。<br>（2）所有要求法定代表人签字的地方都应用法定代表人的 CA 印章。若有委托代理人，且委托代理人没有 CA 锁，则响应文件需上传有手写签名的扫描件。                                                                                                                     |
| 3.7.5 | 响应文件的要求                | 1、加密的电子响应文件（.ZZTF格式）一份，应在响应文件递交截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心（ <a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/</a> ）”电子交易平台内上传，上传响应文件时必须得到电脑“上传成功”的确认回复后方为上传成功。供应商因交易中心投标系统问题无法上传电子响应文件时，请在工作时间与郑州市公共资源交易中心联系，联系电话：0371-67188807。（特别提醒 |

|       |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |               | <p>：供应商必须使用投标工具制作响应文件，使用单位 CA 证书生成响应文件）。</p> <p>2、评审时需查看的企业业绩或人员证书等有关资料，供应商在响应文件附相关复印件或扫描件即可，无需提供原件。供应商需对提供资料的真实性负责，由于模糊不清导致评审委员会无法辨别的，后果由供应商自行承担。</p> <p>3、上传响应文件尽量在截止日前 1-2 日内完成，以避免网络拥堵或其他原因造成上传失败，由于响应文件未按时提交所造成的后果由供应商自行承担。</p> <p>4、纸质响应文件：成交单位需在与采购人签订合同时提供纸质版响应文件贰份（与上传郑州市公共资源交易中心系统中的响应文件一致）。</p> |
| 4.2.2 | 递交响应文件地点      | 郑州市公共资源交易中心电子交易平台（ <a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn</a> ）                                                                                                                                                                                                         |
| 4.2.3 | 是否退还竞争性磋商响应文件 | 否                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5.1   | 磋商会议时间和地点     | <p>磋商时间：同响应文件提交截止时间</p> <p>磋商地点：郑州市公共资源交易中心不见面开标大厅<br/>（<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening/</a>）</p>                                                                                                                                         |
| 6.1.1 | 磋商小组的组建       | <p>磋商小组构成：3人，由采购人代表1人，相关专业评审专家2人组成。</p> <p>评审专家确定方式：从河南省财政厅组建的政府采购评审专家库中随机抽取。</p>                                                                                                                                                                                                                          |
| 7.1   | 是否授权磋商小组确定成交人 | 否；每标包推荐的成交候选人数：1-3人                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 7.3.1 | 履约担保          | 本项目不要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8.1   | 最高限价          | <p><b>A包最高限价：260000.00元</b></p> <p><b>B包最高限价：260000.00元</b></p> <p><b>各供应商磋商报价不得超过最高限价，超过最高限价的作无效标处理。</b></p>                                                                                                                                                                                              |
| 9.1   | 采购代理服务费       | <p>1、本次采购项目的采购代理服务费等相关费用由成交人承担。</p> <p>交纳时间：领取《成交通知书》前交纳。参照河南省招标投标协会《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协〔2023〕002 号文规定计取，按成交价进行计算，由每包成交人向代理机构交纳。</p> <p>2、采购代理服务费转账支付信息：</p> <p>公司名称：河南强晟工程咨询有限公司</p> <p>开户银行：广发银行股份有限公司郑州淮河路支行</p> <p>账号：9550880230176500172</p>                                                          |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9.5.3 | 质疑                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>一、供应商认为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》（财政部令第94号）的规定以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑，逾期不再接收。</p> <p>1、接收质疑函的方式：接收加盖单位公章的书面纸质质疑函<br/>采购代理机构：河南强晟工程咨询有限公司<br/>地址：河南省郑州市中原区航海西路北桐柏路东啟福国际3号楼15层1501号<br/>联系人：王女士<br/>联系方式：0371-55051785 15890062531</p> <p>2、质疑函的内容、格式：应符合《政府采购质疑和投诉办法》相关规定和财政部门制定的《政府采购质疑函范本》格式。</p> <p>二、供应商应在法定质疑期内一次性针对同一采购程序环节提出质疑，否则针对再次提出质疑将不予接收。（采购程序环节分为：采购公告、采购文件、采购过程、成交结果）</p> |
| 10    | 需要补充的其他内容                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10.1  | 磋商评定成交的标准：综合评分法<br>在响应文件满足磋商文件实质性要求的前提下，磋商小组按照综合得分（磋商小组根据评审标准打分）由高到低的顺序推荐3名供应商作为成交候选人。                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10.2  | 成交候选人的确定：采购人根据磋商小组提出的书面评审报告和推荐的成交候选人按序确定成交人。第一成交候选人放弃成交；因不可抗力提出不能履行合同的，采购人可以确定第二成交候选人为成交供应商或重新采购。                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10.3  | <p>投标无效条件：</p> <p>1、不符合评审办法中的资格性评审、符合性评审标准的相关要求。</p> <p>2、附有采购人不能接受的条件的。</p>                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10.4  | <p>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，以合同文件约定内容为准，且以专用合同条款约定的合同文件优先顺序解释；除磋商文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按磋商公告、供应商须知前附表、评审办法、响应文件格式的编排顺序在后者为准解释；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，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人负责解释。</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10.5  | 成交结果公告：竞争性磋商结果将在竞争性磋商公告发布的同一媒介发布。                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10.6  | <p>本项目落实的政府采购政策：</p> <p>1、为贯彻落实《财政部工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》</p>                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>的通知》（财库〔2020〕46号），本项目专门面向中小企业采购，所有参与投标供应商应是中小微企业，提交《中小企业声明函》。</p> <p>2、根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）规定，本项目支持监狱企业参与政府采购活动。监狱企业参加本项目投标时，须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，视同小型、微型企业。</p> <p>3、根据《财政部、民政部、中国残疾人联合会关于关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定，本项目支持残疾人福利性单位参与政府采购活动，符合条件的残疾人福利性单位参加本项目投标时，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，视同小型、微型企业。</p> <p>4、根据《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号），本项目专门面向中小微企业采购，不接受大型企业参与。</p> <p>5、服务、工程类政府采购项目：投标企业是否享受中小微企业价格扣除是根据投标企业本身的性质来判定。</p> <p>6、其他未尽事宜，按国家有关法律法规执行。</p> |
| 10.7  | <p>采购标的所属行业为：其他未列明行业</p> <p>划定标准为：中小微企业划分按照《国家统计局关于印发〈统计上大中小微企业划分办法（2017）〉的通知》国统字〔2017〕213号文件及《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发〈中小企业划型标准规定〉的通知》（工信部联企业【2011】300号）规定的划分标准为依据。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10.8  | <p><b>付款方式：</b>食品抽检工作中产生的采样费及其他合理费用，在经甲乙双方结算核对后，均由乙方支付。乙方在完成本标包的所有抽检任务并经甲方验收合格后，乙方根据双方的结算金额向甲方开具合法的票据，甲方按约定进行结算。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 10.9  | <p><b>履约验收要求：</b>成交供应商与采购人严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）及本项目采购文件、成交供应商响应文件及合同约定等进行验收。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 10.10 | <p><b>类似业绩：</b>同类或类似食品或食用农产品安全抽检项目。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 10.11 | <p>1. 采购人或采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。</p> <p>2. 根据省财政厅《深入推进政府采购合同融资工作实施方案》豫财办〔2020〕33号要求：参与政府采购活动的供应商，在中标成交后可以持政府采购合同向融资机构申请贷款，具体详见附件内容。</p> <p><b>附件：</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p style="text-align: center;"><b>郑州市政府采购合同融资政策告知函</b></p> <p>各供应商：</p> <p>欢迎贵公司参与郑州市政府采购活动！</p> <p>政府采购合同融资是郑州市财政局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）和《郑州市财政局关于加强和推进政府采购合同融资工作的通知》（郑财购〔2018〕4号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在郑州市政府采购网“郑州市政府采购合同融资入口”查询联系。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 10.12 | <p><b>二次报价说明：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由磋商评审小组对各响应文件分别进行资格性评审、符合性评审，评审通过后，将对通过的供应商进入二次报价环节。</li> <li>2. 本项目采用不见面开标方式开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议。各供应商在响应文件递交截止时间前登录郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅（<a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening</a>）。所有供应商应提前30分钟登录“郑州市公共资源交易中心门户网站远程开标大厅”，先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标大会、响应文件的解密、现场答疑澄清、二轮报价等活动。</li> <li>3. 请各供应商登录远程开标大厅,携带法人、法定代表人 CA 锁在线进行澄清、答疑、二次报价等操作。本项目二次报价采用远程报价（二次报价有时间限制，响应人如在郑州市公共资源交易中心系统规定时间内二次报价没有提交成功的，视为放弃二次报价，退出磋商）。</li> <li>4. 各供应商可查看“关于实施在线磋商谈判的通知”中的不见面开标大厅操作手册-供应商（磋商谈判）、供应商多轮报价操作手册、在线磋商（谈判、澄清）操作手册<br/><a href="https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20220323/d">https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20220323/d</a></li> </ol> |
| 10.13 | <p>根据财政部国库司发布《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）的规定，本项目执行以下异常低价审查机制：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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&lt;全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%；</li> <li>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&lt;通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×50%；</li> <li>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&lt;采购项目最高限价×45%；</li> <li>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。采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第1项至第3项中启动异常低价</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <p>投标（响应）审查的数值标准，但是最高不得超过65%。相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。</p> <p>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。</p> |
| 10.14 | <p>《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：采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有2家的，竞争性磋商采购活动可以继续。采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有1家的，采购人（项目实施机构）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。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## **1. 总则**

### **1.1 项目概况**

1.1.1 根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购竞争性磋商采购方式暂行办法》有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备磋商条件，现对本项目进行磋商。

1.1.2 采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 采购代理机构：见供应商须知前附表。

### **1.2 项目名称、资金来源、资金落实情况**

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、服务期限、服务地点、服务质量、合同履行期限**

1.3.1 采购内容：见供应商须知前附表。

1.3.2 服务期限：见供应商须知前附表。

1.3.3 服务地点：见供应商须知前附表。

1.3.4 服务质量：见供应商须知前附表。

1.3.5 合同履行期限：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应商须知前附表。

1.4.2 供应商不得存在下列情形之一：

- (1) 为采购人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；
- (2) 为本项目提供代理服务的；
- (3) 与本项目的采购人或采购代理机构同为一个法定代表人的；
- (4) 与本项目的采购人或采购代理机构相互控股或参股的；
- (5) 与本项目的采购人或采购代理机构相互任职或工作的；
- (6) 被责令停业的；

(7) 被暂停或取消磋商资格的；

(8) 财产被接管或冻结的；

(9) 在最近三年内有骗取成交或严重违约或重大质量问题的。

### **1.5 费用承担**

供应商准备和参加磋商活动发生的费用自理。

### **1.6 保密**

参与磋商活动的各方应对竞争性磋商文件和竞争性磋商响应文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

采购人向供应商提供的有关项目的基本情况和相关数据，是采购人现有的能使供应商利用的资料。采购人对供应商由此而做出的推论、理解和结论概不负责。

### **1.7 语言文字**

除专用术语外，与磋商活动有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

### **1.8 计量单位**

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

### **1.9 踏勘现场**

详见供应商须知前附表。

### **1.10 磋商答疑**

1.10.1 供应商对收到的竞争性磋商文件若有疑问、要求澄清竞争性磋商文件的，均应在前附表规定的时间前以书面形式向采购人或者采购代理机构提出。

1.10.2 采购人或者采购代理机构将在前附表规定的时间前将答复内容以补充、答疑文件的形式以书面形式通知所有获取竞争性磋商文件的潜在供应商，并作为竞争性磋商文件的补充组成部分。

### **1.11 分包**

不允许。

### **1.12 实质性偏离**

详见供应商须知前附表。

## **2. 竞争性磋商文件**

### **2.1 磋商文件的编制依据与构成**

2.1.1 磋商文件由下列章节组成：

第一章 竞争性磋商公告

第二章 供应商须知

第三章 评审办法（综合评分法）

第四章 合同条款及格式

第五章 采购需求

第六章 响应文件格式

据本章第 1.10 款、第 2.2 款和第2.3款对竞争性磋商文件所作的澄清、修改，构成竞争性磋商文件的组成部分。

2.1.2 磋商文件以中文文字编写。

2.1.3 供应商应认真阅读磋商文件中所有的事项、格式、条款和磋商内容及要求等，并按照磋商文件的要求编制响应文件。若供应商不按照磋商文件要求编制响应文件，由此产生的风险和责任将由供应商自己承担。

## **2.2 磋商文件的澄清或修改**

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查磋商文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应按照供应商须知前附表规定的时间及形式，要求采购人对磋商文件予以澄清，否则由此引起的任何后果均由供应商自己承担，采购人与采购代理机构均不承担任何责任。

2.2.2 磋商文件的澄清或修改将在供应商须知前附表规定的提交响应文件的截止时间 5 日前通过原公告发布媒体发布“变更公告”或系统内部“答疑文件”告知供应商，但不指明澄清或修改问题的来源，对于各项目中已经成功报名并下载采购文件的供应商，供应商请及时关注交易系统进行查询。请各供应商及时关注交易平台，因供应商未看到或其他原因造成的损失，由供应商自行承担。如果澄清或修改磋商文件的时间距提交响应文件截止时间不足 5 日，相应延长提交响应文件截止时间。

2.2.3 供应商自行登录“郑州市 公共资源交易中心电子交易平台”查看是否刊登本项目磋商采购文件澄清文件，并自行下载，如由于供应商未看到澄清文件而带来的风险，采购人和采购代理机构不承担任何责任。

## **2.3 补充说明**

当竞争性磋商文件、补充文件、答疑纪要内容相互矛盾时，以最后发出的通知（或纪要）为准。

## **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 响应文件的组成和编写**

#### **3.2.1 响应文件的组成**

- （1）磋商函
- （2）磋商函附录
- （3）法定代表人身份证明或附有法定代表人身份证明的授权委托书
- （4）偏离表
- （5）磋商承诺函及采购代理服务费用承诺函
- （6）资格审查资料
- （7）企业业绩汇总表
- （8）拟投入团队人员情况表
- （9）技术部分
- （10）反商业贿赂承诺书
- （11）其他材料

3.2.2 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。

### **3.3 有效期**

3.3.1 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。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。

3.3.2 特殊情况下，在原有效期截止之前，采购人可要求供应商延长有效期。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，其磋商保证金将予以退还，但其响应文件在原有效期期满后将不再有效。同意延长有效期的供应商将不会被要求和允许修正其磋商响应，而只会被要求相应地延长其磋商保证金的有效期。在这种情况下，本须知第3.6款有关磋商保证金的退还和不予退还的规定将在延长了的有效期内继续有效。

### **3.4 磋商价格**

3.4.1 供应商应充分了解该项目的总体情况以及影响磋商报价的其他要素。

3.4.2 磋商报价包括但不限于完成该项目服务范围内所产生的费用及政策性文件规定的全部费用。采购人不再另行支付其他款项。

3.4.3 供应商的磋商报价应结合自身能力，现行标准、市场价格和项目最高限价自主进行报价。

3.4.4 供应商对每种服务只允许有一个报价，采购人和采购代理机构不接受有任何选择报价的投标。

3.4.5 供应商在投标截止时间前修改磋商函中的投标报价，应同时修改其他各处中的相应报价。

3.4.6 根据采购代理合同约定，采购代理服务费由成交供应商支付，供应商在磋商报价时需综合考虑。

3.4.7 磋商过程供应商需两轮报价（首轮报价、二次最终报价）。

3.4.8 本次磋商采用两轮报价：**响应文件递交时的报价为第一轮报价，本报价不是最终报价。第二轮报价即最终报价。**供应商应在规定的时间内进行第二轮报价，由磋商小组按照最后报价进行综合评分；二次报价有时间限制，响应人如在郑州市公共资源交易中心系统规定时间内二次报价没有提交成功的，视为放弃二次报价，退出磋商。

3.4.9 除政策性文件规定以外，供应商所报价格在合同实施期间不因市场变化因素而变动。

### **3.5 磋商保证金**

根据《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】文件的要求，本项目不收取磋商保证金。供应商须在响应文件中以“投标承诺函”的形式替代磋商保证金。对于未能提供“投标承诺函”的响应文件，将视为响应磋商文件而予以拒绝，“投标承诺函”的格式详见竞争性磋商文件第六章。

### **3.6 备选磋商方案**

供应商不得递交备选磋商方案。

### 3.7 响应文件的要求

3.7.1 响应文件应按第六章“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。其中，报价函附录在满足竞争性磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比竞争性磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

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

3.7.3 供应商必须对响应文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购单位及招标监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。

3.7.4 响应文件全部采用电子文档，除供应商须知前附表另有规定外，响应文件所附证书证件均为原件的扫描件或者复印件，并采用单位和个人数字证书，按竞争性磋商文件要求在相应位置加盖电子印章。由供应商的法定代表人签字或加盖电子印章的，应附法定代表人身份证明，由委托代理人签字或加盖电子印章的，应附由法定代表人签署的授权委托书。签字或盖章的具体要求见供应商须知前附表。

#### 3.7.5 加密响应文件的样式和签署

(1) 加密的电子响应文件(\*.ZZTF 格式),应在提交响应文件截止时间前通过“郑州市公共资源交易中心电子交易平台(<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>)”电子交易平台内上传;

(2) 加密的电子响应文件为“郑州市公共资源交易中心电子交易平台(<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>)”网站提供的“响应文件制作工具”软件制作生成的加密版响应文件。

(3) 响应文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应文件内。

(4) 供应商编辑电子响应文件时，根据磋商文件要求用 CA 印章进行签章制作；最后一步生成电子响应文件时，只能用本单位的企业 CA 印章。

#### 3.7.6 有下列情形之一的，视为供应商串通磋商，其磋商无效：

(1) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同供应商的投标（响应）文件制作机器码一致的；

(3) 不同供应商通过同一单位的 IP 地址上传响应文件；

- (4) 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；
- (5) 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (6) 不同供应商的响应文件异常一致或者磋商报价呈规律性差异。

#### **4. 响应文件的递交**

##### **4.1 响应文件的递交**

4.1.1 供应商递交响应文件截止时间：见供应商须知前附表。

4.1.2 供应商递交响应文件的地点：见供应商须知前附表。

4.1.3 响应文件上传：各供应商须在响应文件提交截止时间前，使用企业身份认证锁（CA锁）

登录郑州市公共资源交易中心网站上传加密的电子响应文件到系统的指定位置。上传时必须得到电脑“上传成功”的确认回复。请供应商在上传时认真检查上传响应文件是否完整、正确。供应商在交易中心投标系统无法上传电子响应文件，请在工作时间内及时与郑州市公共资源交易中心联系。逾期上传/送达或者未上传/未送达指定地点的响应文件，采购人不予受理。

##### **4.2 响应文件的修改与撤回**

4.2.1 供应商在递交磋商响应文件后，可以在规定的磋商时间开始前修改或撤回其磋商响应文件。

4.2.2 供应商在响应文件接收截止时间后不得修改、撤回响应文件。供应商在响应性文件接收截止时间后修改响应性文件的，将被拒绝。

#### **5. 磋商**

##### **5.1 磋商时间和地点**

5.1.1 采购人在本章第 2.2.2 项规定的响应文件提交截止时间和供应商须知前附表规定的地点进行磋商，在投标截止时间前登录远程开标大厅，在线准时参加开标活动并进行文件解密等。

5.1.2 供应商须在系统规定的解密时间内完成解密。

##### **5.2 磋商程序**

5.2.1 提交首次响应文件截止；

5.2.2 公布供应商名单；

5.2.3 供应商通过电子招标投标交易平台对已递交的电子响应文件进行解密；

5.2.4 磋商（采购人将对磋商过程进行记录，以存档备查）。

#### **6. 评审会议**

## **6.1 磋商小组**

6.1.1 评审由采购人依法组建的磋商小组负责。磋商小组人数以及技术经济等方面专家的确  
定方式见供应商须知前附表。

6.1.2 磋商小组有下列情形之一的，应当回避：

- （1）采购人或供应商的主要负责人的近亲属；
- （2）项目主管部门或者行政监督部门的人员；
- （3）与供应商有经济利益关系，可能影响对磋商活动公正评审的；
- （4）曾因在采购、评审以及其他与磋商有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的；
- （5）与供应商有其他利害关系。

## **6.2 评审原则**

评审活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

## **6.3 评审**

磋商小组按照“评审办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对竞争性磋商响应文件进行评审。“评审办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评审依据。采购人不保证磋商报价最低者为成交候选人。

## **7. 合同授予**

### **7.1 定标方式**

采购代理机构应当在评审结束后 2 个工作日内将评审报告送采购人。采购人应当自收到评审报告之日起5个工作日内，在评审报告确定的成交候选人名单中按顺序确定成交人。

### **7.2 成交通知和成交结果公告**

采购人或者采购代理机构应当自中标、成交供应商确定之日起2个工作日内，发出中标、成交通知书，并在原公告发布媒体上公告中标、成交结果。

中标、成交公告期限为1个工作日。

### **7.3 履约担保（本项目不要求）**

7.3.1 在签订合同前，成交人应按供应商须知前附表的规定向采购人提交履约担保（若有）。

7.3.2 成交人不能按本章第7.3.1 项要求提交履约担保的，视为放弃成交，其竞争性磋商保证金不予退还，给采购人造成的损失超过竞争性磋商保证金数额的，成交人还应当对超过部分予以赔偿。

## **7.4 签订合同**

7.4.1 采购人和成交人应当自成交通知书发出之日起2个工作日内，根据竞争性磋商文件和成交人的竞争性磋商响应文件订立书面合同。成交人无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格，其竞争性磋商保证金不予退还；给采购人造成的损失超过竞争性磋商保证金数额的，成交人还应当对超过部分予以赔偿。

7.4.2 发出成交通知书后，采购人无正当理由拒签合同的，采购人向成交人退还竞争性磋商保证金；给成交人造成损失的，还应当赔偿损失。

## **8. 重新采购**

### **8.1 重新招标**

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。

### **8.2 不再招标**

重新采购后供应商仍少于3个或所有投标被否决。

## **9. 纪律和监督**

### **9.1 对采购人的纪律要求**

采购人不得泄露磋商活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

### **9.2 对供应商的纪律要求**

供应商不得相互串通或者与采购人串通，不得向采购人或者磋商小组行贿谋取中标，不得以他人名义参与磋商或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评审工作。

### **9.3 对磋商小组的纪律要求**

磋商小组不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对竞争性磋商响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在评审活动中，磋商小组不得擅离职守，影响评审程序正常进行，不得使用“评审办法”没有规定的评审因素和标准进行评审。

#### **9.4 对与评审活动有关的工作人员的纪律要求**

与评审活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对竞争性磋商响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在评审活动中，与评审活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评审程序正常进行。

#### **9.5 投诉**

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

#### **10. 其他**

其他须知内容见供应商须知前附表。

**注：**供应商应随时关注“郑州市公共资源交易中心平台”是否有新的答疑澄清文件或变更或异议回复。如有请直接下载，不再另行通知。

### 第三章 评审方法（综合评分法）

采用综合评分法，即在最大限度地满足竞争性磋商文件实质性要求前提下,依据竞争性磋商文件中规定的各项因素进行综合评审后,按照评审总得分由高到低的顺序，依次推荐成交候选人。

1. 磋商小组组成：详见第二章供应商须知前附表6.1.1条款磋商小组的组建。
2. 本评审由资格性评审、符合性评审和详细评审三部分组成。
3. 只有资格性评审、符合性评审合格的供应商，其竞争性磋商响应文件方可进入详细评审阶段。

## 评审方法前附表

| 条款号   |                 | 评审因素                                           | 评审标准                                                                                                                   |
|-------|-----------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1.1 | 资格性<br>评审标<br>准 | 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定                        | 本项目实行“信用+承诺”准入制，即供应商无需提供相关财务状况、社保资金等证明资料，仅需如实提供书面承诺符合资格条件且无纳税、社保、重大违法等方面失信记录以及具备履行合同所需要的设备和能力的声明函（《资格承诺声明函》见第六章响应文件格式） |
|       |                 | 本项目专门面向中小企业采购                                  | 提供中小企业声明函                                                                                                              |
|       |                 | 资质证书                                           | 具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验检测机构资质认定证书（CMAF），以及农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；                                  |
|       |                 | 信用记录查询                                         | 采购人或采购代理机构在开标当天将对所有参与本项目投标的供应商的信用情况（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）进行查询、打印留存。若在开标当天查询到供应商有相关负面信息的，则该供应商为无效供应商。     |
|       |                 | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动 | 提供承诺函，格式自拟并加盖公章或在“国家企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖公章（包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息（如有）等）                                              |
|       |                 | 资格性审查证明材料须附在响应文件中并加盖供应商公章。                     |                                                                                                                        |
| 2.1.2 | 符合性<br>评审标<br>准 | 供应商名称                                          | 与营业执照或其他组织证明文件一致                                                                                                       |
|       |                 | 电子签章或盖章或签字                                     | 符合磋商文件要求                                                                                                               |
|       |                 | 报价唯一                                           | 只能有一个有效报价，以大写金额为准                                                                                                      |
|       |                 | 响应文件制作机器码                                      | 响应文件制作机器码不一致                                                                                                           |
|       |                 | 响应内容                                           | 符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.1项规定                                                                                               |
|       |                 | 服务期限                                           | 符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.2项规定                                                                                               |
|       |                 | 服务地点                                           | 符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.3项规定                                                                                               |
|       |                 | 服务质量                                           | 符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.4项规定                                                                                               |

|       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                         |  |
|-------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|       |              | 合同履行期限                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 符合第二章“供应商须知前附表”第1.3.5项规定                                                                                                                                                |  |
|       |              | 磋商有效期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 符合第二章“供应商须知前附表”第3.3.1项规定                                                                                                                                                |  |
|       |              | 磋商报价                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 不超过最高限价                                                                                                                                                                 |  |
|       |              | 其他实质性要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 符合磋商文件要求的其他实质性要求                                                                                                                                                        |  |
| 2.2.1 | 分值构成（总分100分） | 磋商报价：20分<br>技术部分：27分<br>商务部分：53分                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                         |  |
| 2.2.2 | 磋商报价（20分）    | <p>磋商价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求的所有有效供应商中最终评标价格最低的报价为评标基准价，其价格分为满分。</p> <p>其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：<br/><b>磋商报价得分=（评标基准价/磋商报价）×20</b></p> <p>注：1. 供应商磋商报价最高得分为20分，报价得分按四舍五入保留两位小数。</p> <p>2. 根据财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）本项目是专门面向中小企业采购的项目，不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p> <p>3. 评审委员会认为供应商的报价明显低于其他有效供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商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处理。</p> |                                                                                                                                                                         |  |
| 条款号   | 评审因素         | 评审标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                         |  |
| 2.2.3 | 技术部分（27分）    | 质量控制方案及措施（5分）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 提供完善的抽样检验质量控制方案及措施：<br>（1）抽样检验质量控制体系完善，并制定详细可行的质量控制措施的，重点突出、切实可行，得5分；<br>（2）抽样检验基本建立质量控制体系，提供了质量控制措施的，基本能满足服务要求的，得3分；<br>（3）抽样检验质量控制体系不完善，质量控制措施不全的，得1分；<br>（4）未提供的不得分。 |  |
|       |              | 技术服务工作方法和管理制度                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 供应商提供合理的技术服务工作方法和管理制度的方案，至少应明确①成立专门项目组；②抽样实施管理细则；③检验实施细则；④结果专报机制                                                                                                        |  |

|  |  |                          |                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 度的方案<br>(6分)             | <p>；⑤客户回访；⑥档案管理机制；⑦应急处置机制等。</p> <p>(1) 工作方法和管理制度方案齐全，内容明确，得6分；</p> <p>(2) 工作方法和管理制度方案齐全，但内容不明确，管理制度未与项目相适宜的得4分；</p> <p>(3) 工作方法和管理制度方案需明确事项不齐全，各项管理规章制度不健全，得2分；</p> <p>(4) 未提供不得分。</p>                                                     |
|  |  | 样品运送<br>及样品交<br>接要求 (5分) | <p>供应商样品运送及样品交接要求：</p> <p>供应商应提供机构位置，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。供应商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，且样品运输、储存、交接方案完善，科学合理、切实可行，得5分；</p> <p>样品运输、储存、交接方案一般，具有可执行性得3分；</p> <p>样品运输、储存、交接方案一般，与项目需求不匹配、可执行性差，得1分。</p> <p>未提供的不得分。</p> |
|  |  | 服务工作<br>流程 (6分)          | <p>(1) 供应商服务工作流程设置合理、分工明确且具体，每个工作流程有细致说明及相关责任人员的得6分；</p> <p>(2) 供应商服务工作流程设置合理、分工明确但不具体，每个工作流程有说明及相关责任人员的得4分；</p> <p>(3) 供应商有服务工作流程设置，分工仅有基本描述，不明确。有工作流程但未涉及相关责任人员的得2分；</p> <p>(4) 未提供不得分。</p>                                              |
|  |  | 安全突发<br>事件<br>(5分)       | <p>(1) 供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员1小时内到达事件发生地，采集样品1.5小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及详细方案，应急预案措施及详细</p>                                                                                                                                           |

|       |           |              | <p>方案内容详尽全面，方案思路清晰、重点突出的得5分；</p> <p>（2）供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员1.5小时内到达事件发生地，采集样品2小时内送达食品检测实验室。并且有相应的应急预案措施及方案，预案措施及方案内容全面的得3分；</p> <p>（3）供应商确保发生食品安全突发事件需应急检验时，采样人员2小时内到达事件发生地，采集样品2.5小时内送达食品检测实验室。有应急预案措施及方案，但应急预案措施及方案内容不全，得1分；</p> <p>（4）未提供不得分。</p>          |
|-------|-----------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 条款号   | 评审因素      | 评审标准         |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2.2.4 | 商务部分（53分） | 设备配备情况（12分）  | <p>供应商具备相关的检测设备：HPLC(液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AFS（原子荧光分光光度计）、AAS（原子吸收光谱仪）、离子色谱仪、紫外分光光度计、微波消解仪、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、LC-MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱仪）。以上设备全部具备得12分，每缺少1种设备扣2分，扣完为止。</p> <p>注：响应文件中附以上检测设备的设备名称、实物照片、品牌型号、功能、购进票据或发票、仪器检定证书材料扫描件，未提供或提供不全的，不能作为有效设备参与计分。</p> |
|       |           | 抽样车辆配备情况（9分） | <p>（1）供应商具有与承担任务相适应的专职抽检车辆，抽样车辆6台以上，得6分；</p> <p>抽样车辆5台，得4分；</p> <p>抽样车辆4台，得1分；</p> <p>抽样车辆少于3台，不得分。</p> <p>注：响应文件中附抽样车辆的行车证扫描件及购车发票或租车合同的扫描件，发票抬头应为供应商，否则不得分。</p>                                                                                                   |

|  |  |                              |                                                                                                                                                                               |
|--|--|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                              | <p>(2) 供应商具备满足速冻及冷饮类储运条件的车载冰箱四台及以上得3分，</p> <p>车载冰箱三台及以上得2分，</p> <p>车载冰箱两台及以下不得分；</p> <p>注：响应文件中附冷藏储存设备的购进票据扫描件（发票抬头应为供应商）、实物照片的扫描件，否则不得分。</p>                                 |
|  |  | <p>供应商抽样和检验监测能力<br/>(7分)</p> | <p>(1) 供应商具备与承担任务相适应的抽样设备，包括安卓系统、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3套以上，得4分；2套得3分；1套得1分；不提供不得分。</p> <p>注：提供抽样设备购买的原始发票扫描件，发票抬头应为供应商，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。</p>                     |
|  |  |                              | <p>(2) 供应商具备与承担任务相适应的抽检过程温控记录设施（能够记录抽样过程、运输全过程、移交过程的温度），3套以上，得3分；2套得2分；1套得1分；不提供不得分。</p> <p>注：提供抽样设备购买的原始发票，发票抬头应为供应商，以及实物照片。未提供或提供不全的不能参与计分。</p>                             |
|  |  | <p>业绩<br/>(5分)</p>           | <p>供应商能够提供2023年1月1日以来（以合同签订时间为准）承担过同类或类似食品或食用农产品安全抽检服务业绩的，每有一份业绩得1分，最多得5分。</p> <p>注：响应文件中附业绩中标通知书及合同扫描件，否则不得分，同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算。</p>                                        |
|  |  | <p>实验室储存能力（3分）</p>           | <p>供应商具有足够的样品存储，冷库体积在200m<sup>3</sup>（含本数）以上得3分，100m<sup>3</sup>（含本数）-200m<sup>3</sup>（不含本数）得1分，100m<sup>3</sup>（不含本数）以下不得分；</p> <p>注：响应文件中附冷库所有权或冷库租赁合同等相关证明材料扫描件，否则不得分。</p> |

|                                                               |  |              |                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|--|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |  | 人员情况<br>(8分) | 供应商拟投入专业检测队伍人员具备与检验工作相匹配的技术职称：每提供一名相关专业高级职称，得2分；队伍中每提供一名相关专业中级职称，得1分，累计最高得8分。<br><br>（响应文件中附人员身份证、职称证书原件的扫描件、2026年以来任意一个月的社保缴纳凭证，否则不得分。）                                                                                  |
|                                                               |  | 服务承诺<br>(7分) | （1）供应商承诺为采购人提供抽检技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估等全方位服务的得3分，未承诺或承诺缺项的不得分。<br><br>（2）供应商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、常态化的得2分，未承诺或承诺缺项的不得分。<br><br>（3）供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制的得2分，未承诺的不得分。 |
|                                                               |  | 其他承诺<br>(2分) | 供应商结合本项目的实际情况提出有利于采购人的其他科学合理、切实可行的服务与承诺，并能协助完成的得2分，未承诺的不得分。                                                                                                                                                               |
| 供应商综合得分=磋商报价得分+技术部分得分+商务部分得分                                  |  |              |                                                                                                                                                                                                                           |
| 供应商的最终得分为所有磋商小组对其打分的算术平均值。                                    |  |              |                                                                                                                                                                                                                           |
| 成交候选人推荐原则：                                                    |  |              |                                                                                                                                                                                                                           |
| 供应商可同时报两个标包，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包排名均为第一时，则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。 |  |              |                                                                                                                                                                                                                           |

注：1、供应商应保证提供的证件、证明材料等清晰可辨，并承担因提供的证件、证明材料等模糊不清而导致投标文件无效或者评分项不得分情形的全部责任。

2、供应商应保证所提交的所有证件及证明材料真实、准确，不存在弄虚作假情况，采购人保留在签订合同前核实其提供的证明材料真实性的权利，如发现存在弄虚作假情况，将视同“提供虚假材料谋取中标、成交”的违法行为，将报请财政部门取消其中标资格，并按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七、七十九条规定进行处理。

## **1. 评审方法**

本次评审采用综合评分法。磋商小组对满足竞争性磋商文件要求的响应文件，按照本章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，按照供应商拟定的实施方案优劣顺序推荐。

## **2. 评审标准**

### **2.1 初步评审标准**

2.1.1 资格性评审标准：见评审方法前附表。

2.1.2 符合性评审标准：见评审方法前附表。

### **2.2 详细评审标准**

#### **2.2.1 分值构成**

（1）磋商报价：见评审方法前附表；

（2）技术部分：见评审方法前附表；

（3）商务部分：见评审方法前附表；

2.2.2 磋商报价评分标准：见评审方法前附表；

2.2.3 技术部分评分标准：见评审方法前附表；

2.2.4 商务部分评分标准：见评审方法前附表；

## **3. 评标程序**

### **3.1 初步评审**

3.1.1 磋商小组依据本章第 2.1 款规定的标准对响应文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作无效标处理。

3.1.2 供应商有以下情形之一的，磋商小组应当否决其投标：

（1）响应文件未经投标单位签章的；

（2）投标联合体没有提交共同投标协议；

（3）供应商不符合竞争性磋商文件规定的资格条件；

（4）同一供应商提交两个以上不同的响应文件或者磋商报价，但竞争性磋商文件要求提交备选投标的除外；

(5) 磋商报价低于成本或者高于竞争性磋商文件设定的最高限价；

(6) 响应文件没有对竞争性磋商文件的实质性要求和条件作出响应；

(7) 供应商有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为。

3.1.3 响应报价有算术错误及其他错误的，磋商小组按以下原则要求供应商对磋商报价进行修正，并要求供应商书面澄清确认。供应商拒不澄清确认的，磋商小组应当否决其投标。

(1) 响应文件中报价函附录内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价函附录为准；

(2) 响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价函附录的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；

### **3.2 详细评审**

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

(1) 按本章第 2.2.2 规定的评审因素和分值对磋商报价计算出得分 A；

(2) 按本章第 2.2.3 规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分 B；

(3) 按本章第 2.2.4 规定的评审因素和分值对商务部分计算出得分 C；

3.2.2 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”。

3.2.3 供应商得分=A+B+C。

3.2.4 磋商小组发现供应商的报价明显低于其他响应报价，使得其响应报价可能低于其个别成本的，应当要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，磋商小组应当认定该供应商以低于成本报价竞标，并否决其投标。

### **3.3 响应文件的澄清**

3.3.1 在评标过程中，磋商小组可以书面形式要求供应商对响应文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容做必要的澄清、说明或补正。澄清、说明或补正应以书面方式进行。磋商小组不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明或补正不得超出响应文件的范围且不得改变响应文件的实质性内容，并构成响应文件的组成部分。

3.3.3 磋商小组认为供应商的最后报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标活动现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

3.3.4 磋商小组对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足磋商小组的要求。

### **3.4 评标结果**

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

3.4.2 磋商小组完成评审后，应当向采购人提交书面评审报告和成交候选人名单。

## 第四章 合同条款及格式

(以中标人和采购人签订的正式合同为准)

郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目

# 服务合同

甲方：郑州经济技术开发区市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：\_\_\_\_\_（以下简称乙方）

经过竞争性磋商采购，甲方将乙方作为郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目的定点委托检测机构。依照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购非招标采购方式管理办法》和《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，甲方将郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目委托乙方实施。乙方接受甲方委托，按照食品质量安全检测有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展食品抽检工作。经甲乙双方协商一致，签订如下服务合同：

## 一、基本情况

1. 项目名称： 郑州经济技术开发区市场监督管理局2026年度食品安全抽检项目
2. 项目编号：
3. 食品抽检种类、项目和批次： 以每个抽检周期实际安排为准
4. 抽检经费： 按照完成的批次和服务合同价格核算
5. 服务期限： 自签订合同之日起至2026年食品安全抽检项目服务全部完成后
6. 质量要求： 符合国家、行业、地方规定相应的技术标准和规范要求

## 二、甲方委托乙方的具体事项

1. 按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品检验工作规范》等有关法律法规和技术规范，承担2026年郑州经济技术开发区食品安全抽检工作。
2. 按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。食品的检测周期不得超过 5 个工作日，应急抽检（快检）周期不得超过 1 个工作日。

3. 根据甲方认可的抽检计划采集样品。在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、项目、抽样地点及样品处理不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

4. 按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经甲方同意，乙方不得少检或漏检，不得将委托检测的产品交由其他机构检测。

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，乙方须在2小时内电话告知甲方对接人，4小时内提交书面初检报告，并不得泄露抽检数据。

6. 抽检工作结束后按照国家食品安全抽样检验相关规定及时报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。乙方对报告的可靠性和准确性负责。

7. 规范备样品收集储存。不合格食品样品在规定的贮存条件下至少保存一个月，有特殊需求的，按甲方要求执行。最后由检验机构自行处理，并备有处理记录；合格样品保管期限不得少于异议期。

### **三、 甲方的权利和义务**

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

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

3. 对乙方食品抽检计划完成情况予以审核确认，如期向乙方支付抽检费用。

4. 有权利就委托的事项提出合法、合理的要求。

5. 有权利对乙方食品抽检行为进行考核。

6. 有权利派专家和工作人员监督抽检工作，但不得非法干预、影响检测过程和结果。

甲方参加监督的专家和工作人员必须出具授权书，并写明参加的具体人员姓名。

7. 有义务保守检测工作的相关秘密（因行政执法、案件查办、上级上报、信息公示需要对外提供信息的，不属于泄密）。

8. 应遵守法律法规和各项食品检测规范和制度。

9. 乙方存在逾期报送抽检报告、瞒报不合格数据、少检漏检、数据造假、泄漏抽检信息、相应检验资质被吊销等严重影响检测结果公正性、合法性情形时，甲方有权单方解除本合同。

#### **四、乙方的权利和义务**

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

2. 按照有关法律法规和技术规范要求，加强质量控制和规范管理，确保检测结果客观、准确，并按照委托时限上报。

3. 根据甲方要求制订食品抽检计划，同时可以根据甲方需求提出合理化建议。

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

5. 满足甲方的合法、合理要求，但对违法违规以及无理的要求应予拒绝。

6. 可根据需要，就食品抽检工作征询专家意见，相关费用由乙方自行承担。

7. 在委托事项范围内应及时答复甲方的询问和质疑。

8. 有义务保守检测工作的相关秘密。

9. 在采样过程中不得收取食品生产经营单位任何费用。

10. 有权向甲方举报食品生产经营单位违法违规行为。

11. 应遵守法律法规和食品检测技术规范和相关制度。

#### **五、履约验收**

甲方按照合同规定的技术、服务等要求组织对乙方履约验收，并出具验收书。验收书应当包括每一项技术、服务等要求的履约情况。验收过程中发现乙方存在检测质量不达标、程序违规、数据造假等违约行为，甲方有权依法通报相关监管部门，将乙方列入甲方政府采购严重失信黑名单，限制参与后续同类项目。

#### **六、有关费用**

食品抽检工作中产生的采样费及其他合理费用，在经甲乙双方结算核对后，均由乙方支付。乙方在完成本标包的所有抽检任务并经甲方验收合格后，乙方根据双方的结算金额向甲方开具合法的票据，甲方按约定进行结算。

## 七、违约责任及处理

甲乙双方应严格遵守国家法律法规、相关技术规范及本服务合同各项约定，任何一方违反上述规定，均应承担相应的违约责任。具体约定如下：

1. 若乙方未按服务合同约定的抽检范围、频次、方法或时间启动抽检（非因甲方原因或不可抗力导致），每逾期一日，应向甲方支付服务合同总金额0.1%的违约金；

逾期超过5日或抽检工作存在重大程序瑕疵（如抽样过程不符合规范、检测方法错误等），甲方有权解除本服务合同，乙方应退还甲方已支付的全部费用，并赔偿甲方因此产生的直接损失（如另行委托检测机构的费用差额）。

2. 对于合格检测结果，若乙方未在服务合同约定时限内报送，每逾期一日，支付服务合同总金额0.05%的违约金；对于不合格检测结果，若未按服务合同约定的紧急时限报送（如24小时内），每逾期1小时，支付服务合同总金额 0.02% 的违约金（不足1小时按1小时计算），同时甲方有权追究乙方因延误导致的扩大损失（如不合格食品持续流通的处置成本）。

3. 乙方出具虚假报告、篡改原始数据、私自转包、擅自销毁留样、泄漏抽检信息，应向甲方支付合同总金额30%的违约金，涉嫌犯罪的，甲方依法将违法线索移送司法机关。

4. 本条款约定的违约金总额累计不超过服务合同总金额的30%，若实际损失超过违约金，违约方应补足差额。

5. 因不可抗力（如自然灾害、重大疫情导致实验室停摆）导致的违约，双方可协商顺延履行期限或减免责任，但应在不可抗力发生后24小时内书面通知对方并提供证明。本服务合同自甲乙双方签字盖章之日起生效。服务合同一式   份，甲乙双方各执   份。

6. 本合同产生的纠纷应协商解决，协商不成的，任何一方可向河南自贸试验区郑州片区人民法院提起诉讼。

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：

年 月 日

年 月 日

## 第五章 采购需求

### 一、项目概况

本次食品安全专项抽检监测任务共800批次，涉及粮食加工品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、茶叶及相关制品、酒类、糕点、餐饮食品、食用油等37个食品大类。

#### 标段划分：

本项目共划分两个包。

A包：共400批次，食用农产品专项100批次、社会餐饮（含网络餐饮）60批次、农村食品安全专项30批次、节假日及生产经营专项110批次、应急100批次；

B包：共400批次，食用农产品专项100批次、校园食品安全专项+集中配餐单位170批次、肉类专项30批次、应急100批次。

### 二、项目执行要求

1. 供应商按照《中华人民共和国食品安全法》《食品安全抽样检验管理办法》《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》《食品安全监督抽检实施细则(2026年版)》等有关法律法规和技术规范的要求，承担2026年郑州经济技术开发区市场监督管理局食品安全抽检工作。

2. 各供应商应严格按照采购人提供的食品抽检品种、项目、批次和采样区域制订抽检计划。

3. 各供应商应严格按照有关法律法规和技术规范开展食品检测。未经采购人同意，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。

4. 各供应商应严格遵守抽检工作纪律，根据采购人认可的抽检计划采集样品，在组织抽样检测过程中，不得随意更改抽样地点和样品信息，不得瞒报、谎报、漏报检验数据。

5. 食品抽检发现的不合格食品信息，供应商应在第一时间报告采购人，并不得泄露抽检数据。

6. 本标包抽检工作结束后按照国家食品安全抽样检验相关规定及时报送食品检测结果，同时报送所抽检的食品品种整体质量安全状况报告。

7. 各供应商应统一数据利用，正确登录使用“国家食品安全抽样检验信息系统”，确保上报抽检信息准确完整、及时规范。

8. 各供应商应规范抽检流程，在每次抽检前向我局报送实施方案，在方案中要全面落实“双随机”要求，随机确定抽样人员、随机确定抽检对象。

9. 各供应商要组织培训抽检人员，使其熟练运用食品安全抽检信息系统平台，掌握技术标准及相关要求，确保检验过程科学规范。同时加强对信息系统账号密码的管理，防止出现数据丢失、数据泄露、篡改数据现象。

10. 因食品安全监督抽检的不确定性，本项目招标内容与采购需求中的检测项目表为该项目整体概况要求，并作为服务期内实际核算金额的参照标准。在服务期内，甲方可按照上级市场监督管理部门下发的工作方案或指导意见等文件对检测项目进行变动。在服务期内有特殊情况，如年度预算调整、稽查案件或食品安全突发情况等，甲方将有权根据所在区域实际情况对部分批次的检测项目进行调整。

**注：本项目各包抽检监测计划后附。**

附件1:

2026年郑州经济技术开发区市场监督管理局食品安全抽检监测计划表

A包-食用农产品

| 食品大类(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类(四级)      | 必检项目                            | 监督抽检项目                                                                                          | 批次 |
|----------|----------|----------|---------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 畜禽肉及副产品  | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)          | 3  |
|          |          |          | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                  | 3  |
|          |          |          | 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、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                                       | 3  |
|          |          | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 3  |
|          |          |          | 鸭肉            | /                               | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑                                             | 1  |
|          |          |          | 其他禽肉（重点品种：鸽肉） | 恩诺沙星、甲硝唑、多西环素                   | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪                                                    | 1  |
|          |          | 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、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪、双氯芬酸                                            | 2  |

|    |    |       |      |                                                                     |                                                                                                |   |
|----|----|-------|------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 蔬菜 | 蔬菜 | 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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计) | 铅(以Pb计)                                                                                        | 2 |
|    |    | 鲜食用菌  | 鲜食用菌 | /                                                                   | 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)                                              | 1 |
|    |    | 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                               | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                | 2 |
|    |    |       | 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                             | 铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷                                   | 2 |
|    |    | 叶菜类蔬菜 | 菠菜   | 毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素                                            | 铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果                                                      | 1 |
|    |    |       | 大白菜  | /                                                                   | 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                                    | 1 |
|    |    |       | 普通白菜 | 毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉                                                | 镉(以Cd计)、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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    | 1 |
|    |    |       | 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                               | 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、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | 2 |
|    |    |       | 油麦菜  | 阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱                                            | 吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、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                                                | 1 |

|  |  |           |      |                                     |                                                                                                     |   |
|--|--|-----------|------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  | 茄果类蔬菜     | 辣椒   | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷 | 铅(以Pb计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | 1 |
|  |  | 茄果类蔬菜     | 茄子   | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱             | 铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷                                         | 1 |
|  |  |           | 甜椒   | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪                     | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啉虫酰胺、氧乐果                                                                    | 1 |
|  |  | 瓜类蔬菜      | 黄瓜   | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵                | 敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威                                                        | 2 |
|  |  | 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       | 倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷                                                          | 2 |
|  |  |           | 豇豆   | 噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱     | 阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷                                  | 2 |
|  |  |           | 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、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪                                                                   | 1 |
|  |  | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化 硫残留量                                                                | 2 |
|  |  |           | 甘薯   | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪 | 铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑 磷                                                                     | 1 |
|  |  |           | 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       | 铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷                                                                              | 2 |

|     |     |      |                |                                                                       |                                                                                                                   |   |
|-----|-----|------|----------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 水产品 | 水产品 |      | 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                               | 吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐                                                    | 2 |
|     |     |      | 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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果                                                                                           | 2 |
|     |     |      | 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                                                                                             | 2 |
|     |     | 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、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星                                  | 3 |
|     |     |      | 淡水虾(重点品种：罗氏沼虾) | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物                                                          | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星                                         | 2 |
|     |     | 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、磺胺类(总量)、诺氟沙星                                                                                      | 1 |
|     |     |      | 海水鱼            | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑                                                      | 挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 1 |
|     |     | 贝类   | 镉(以Cd计)、氯霉素    | 无机砷(以As计)、孔雀石绿、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) | 贝类                                                                                                                | 1 |

|     |     |           |                                                           |                                                                                                |                                                                                                              |   |
|-----|-----|-----------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |     | 其他水产品     | 其他水产品<br>(恩诺沙星、<br>氟苯尼考重<br>点品种：牛<br>蛙；镉重点<br>品种：鲑<br>鱼 ) | 恩诺沙星 <sup>a</sup> 、氟苯尼考 <sup>a</sup> 、呋喃<br>唑酮代谢物、氧氟沙星 <sup>a</sup> 、镉<br>(以Cd 计) <sup>b</sup> | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚 酸<br>钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星<br>(a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测。<br>b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。) | 2 |
| 水果类 | 水果类 | 仁果类水<br>果 | 苹果                                                        | /                                                                                              | 敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇                                                                                        | 1 |
|     |     |           | 梨                                                         | 乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰<br>盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊<br>酯和高效氯氟氰菊酯                                                      | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、<br>噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素                                                              | 2 |
|     |     | 核果类水<br>果 | 枣                                                         | /                                                                                              | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)                                                                                        | 1 |
|     |     |           | 桃                                                         | /                                                                                              | 苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊<br>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<br>菌素苯甲酸盐                                     | 1 |
|     |     |           | 油桃                                                        | 噻虫胺、克百威                                                                                        | 甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑                                                                                            | 1 |
|     |     | 柑橘类水<br>果 | 柑、橘                                                       | 联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙<br>溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠<br>盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟<br>氰菊酯、三唑磷                                     | 克百威、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、<br>敌敌畏、联苯肼酯                                                                    | 2 |
|     |     |           | 柚                                                         | /                                                                                              | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多<br>菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺                                                              | 1 |
|     |     |           | 柠檬                                                        | /                                                                                              | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱                                                                                | 1 |
|     |     |           | 橙                                                         | 氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲<br>环唑、丙溴磷、2,4-滴和<br>2,4-滴钠盐                                                       | 克百威、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰 菊<br>酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷                                                            | 2 |

|  |  |           |          |                                               |                                                                               |   |
|--|--|-----------|----------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  | 浆果和其他小型水果 | 葡萄       | /                                             | 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、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑 | 1 |
|  |  |           | 草莓       | /                                             | 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                                           | 1 |
|  |  |           | 猕猴桃      | /                                             | 敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯                                                         | 1 |
|  |  |           | 西番莲(百香果) | /                                             | 镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷                                               | 1 |
|  |  |           | 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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜                           | 1 |
|  |  | 热带和亚热带水果  | 香蕉       | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺                         | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                                    | 2 |
|  |  |           | 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                                                         | 1 |
|  |  |           | 火龙果      | /                                             | 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                                               | 1 |
|  |  |           | 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、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯                                 | 1 |
|  |  |           | 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)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素、纽甜                                               | 1 |
|  |  |           | 龙眼       | 二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果                      | 克百威、氟虫腈                                                                       | 1 |

|           |           |           |      |                                           |                                             |     |
|-----------|-----------|-----------|------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|-----|
|           |           |           | 番木瓜  | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷                             | 克百威、氧乐果                                     | 1   |
|           |           | 瓜果类水果     | 西瓜   | /                                         | 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       | 1   |
|           |           |           | 甜瓜类  | /                                         | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                          | 1   |
| 鲜蛋        | 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 | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利 | 3   |
|           |           |           | 其他禽蛋 | 多西环素、磺胺类(总量 )                             | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素<br>(仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。)              | 3   |
| 豆类        | 豆类        | 豆类        | 豆类   | /                                         | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪     | 2   |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果 | /                                         | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉        | 2   |
|           |           |           | 花生   | 酸价、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>                    | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺          | 2   |
|           |           |           | 其他籽类 | /                                         | 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   |
| 合计        |           |           |      |                                           |                                             | 100 |

### A包-餐饮、网络餐饮

| 食品大类<br>(一级) | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类 (四级)           | 检验项目                                                                                                      | 批次 |
|--------------|--------------|--------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 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)            | 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) | 2  |
|              |              |              | 包子(自制)              | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)                                   | 3  |
|              |              |              | 油饼油条(自制)            | 铝的残留量(干样品, 以Al计)                                                                                          | 2  |
|              |              |              | 凉皮类(自制)             | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄                                                                                      | 3  |
|              | 肉制品(自制)      | 熟肉制品(自制)     | 肉冻皮冻(自制)            | 铬(以Cr计)                                                                                                   | 2  |
|              |              |              | 熏烧烤肉类(自制)           | N-二甲基亚硝胺、苯并[a]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)         | 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)        | 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)            | 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                       | 2  |
|              | 餐饮具          | 复用餐饮具        | 复用餐饮具(餐馆自行消毒)       | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                                                 | 3  |
|              |              |              | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                                                 | 3  |
|              | 焙烤食品(自制)     | 焙烤食品(自制)     | 糕点(自制)              | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品, 以Al计)                                 | 3  |

|    |                            |                        |          |                                  |    |
|----|----------------------------|------------------------|----------|----------------------------------|----|
|    | 食用油、<br>油脂及其<br>制品(自<br>制) | 食用油、油<br>脂及其制品<br>(自制) | 煎炸过程用油   | 极性组分、酸价(KOH)                     | 3  |
|    | 淀粉制品<br>(自制)               | 粉丝粉条(自<br>制)           | 粉丝粉条(自制) | 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) | 3  |
|    | 饮料(自<br>制)                 | 饮料(自<br>制)             | 奶茶(自制)   | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                 | 4  |
| 合计 |                            |                        |          |                                  | 40 |

餐饮原材料

| 食品大类(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类(四级) | 必检项目                                                                | 监督抽检项目                                                                                              | 批次 |
|----------|----------|----------|----------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 食用农产品    | 畜禽肉及副产品  | 禽肉       | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)              | 2  |
|          | 畜禽肉及副产品  | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)     | 3  |
|          | 蔬菜       | 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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计) | 铅(以Pb计)                                                                                             | 2  |
|          |          | 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                               | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                     | 2  |
|          |          | 叶菜类蔬菜    | 普通白菜     | 毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉                                                | 镉(以Cd计)、敌敌畏、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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         | 2  |
|          |          |          | 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                               | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷       | 1  |
|          |          | 茄果类蔬菜    | 辣椒       | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷                                 | 铅(以Pb计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | 1  |

|    |           |      |                                         |                                                               |                                              |    |
|----|-----------|------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----|
|    |           | 瓜类蔬菜 | 黄瓜                                      | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵                                          | 敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威 | 1  |
|    | 根茎类和薯芋类蔬菜 |      | 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                                 | 铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷                       | 1  |
|    |           | 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 | 吡唑醚菌酯、敌敌畏、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 | 2                                            |    |
|    |           | 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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果                                       | 1                                            |    |
|    |           | 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、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量                             | 2                                            |    |
| 合计 |           |      |                                         |                                                               |                                              | 20 |

### A包-农村食品

| 食品大类（一级）   | 食品亚类（二级） | 食品品种（三级） | 食品细类（四级）         | 检验项目                                                                                                                                                                              | 批次 |
|------------|----------|----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油    | 食用植物油    | 大豆油              | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）                                                                                                                                     | 1  |
|            |          |          | 食用植物调和油          | 酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、铅（以Pb计）                                                                                                                                  | 1  |
| 调味品        | 酱油       | 酱油       | 酱油               | 氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、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               | 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  |
|            | 味精       | 味精       | 味精               | 谷氨酸钠                                                                                                                                                                              | 1  |
|            | 食盐       | 食用盐      | 普通食用盐            | 氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）                                                                                                          | 1  |
| 饮料         | 饮料       | 果蔬汁类及其饮料 | 果蔬汁类及其饮料         | 铅（以Pb计）、展青霉素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母 | 1  |
| 乳制品        | 乳制品      | 液体乳      | 调制乳              | 蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M <sub>1</sub>                                                                                                                               | 1  |
| 酒类         | 蒸馏酒      | 白酒       | 白酒、白酒（液态）、白酒（原酒） | 酒精度、铅（以Pb计）、甲醇、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜                                                                                                                    | 1  |

| 食品大类（一级） | 食品亚类（二级）   | 食品品种（三级）  | 食品细类（四级）         | 检验项目                                                                                                                                                                                                                                                   | 批次 |
|----------|------------|-----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|          | 发酵酒        | 啤酒        | 啤酒               | 酒精度、甲醛                                                                                                                                                                                                                                                 | 1  |
|          | 其他酒        | 配制酒       | 以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒 | 酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、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、那非乙酰胺、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                                                                                                                                   | 1  |
| 罐头       | 罐头         | 果蔬罐头      | 水果类罐头            | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌                                                                                                                         | 1  |
| 速冻食品     | 速冻面米食品     | 速冻面米食品    | 速冻面米生制品          | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)                                                                                                                                                                                  | 1  |
| 糕点       | 糕点         | 面包        | 面包               | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品，以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          | 1  |
|          |            | 糕点        | 糕点               | 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 | 1  |
| 餐饮食品     | 米面及其制品(自制) | 小麦粉制品(自制) | 馒头花卷(自制)         | 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)                                                                                                                                              | 1  |

| 食品大类（一级） | 食品亚类（二级）    | 食品品种（三级）    | 食品细类（四级）            | 检验项目                                                                     | 批次 |
|----------|-------------|-------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------|----|
|          |             |             | 油饼油条（自制）            | 铝的残留量(干样品，以Al计)                                                          | 1  |
|          | 肉制品(自制)     | 熟肉制品(自制)    | 肉冻皮冻(自制)            | 铬(以Cr计)                                                                  | 1  |
|          | 调味料(自制)     | 调味料(自制)     | 火锅麻辣烫底料(自制)         | 罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁                                                           | 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)            | 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)      | 1  |
|          | 餐饮具         | 复用餐饮具       | 复用餐饮具(餐馆自行消毒)       | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                | 1  |
|          |             |             | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                | 1  |
|          | 焙烤食品(自制)    | 焙烤食品(自制)    | 糕点(自制)              | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计) | 1  |
|          | 饮料(自制)      | 饮料(自制)      | 奶茶(自制)              | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                         | 1  |
| 合计       |             |             |                     |                                                                          | 24 |

餐饮原材料

| 食品大类(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级)  | 食品细类(四级) | 必检项目                                                                | 监督抽检项目                                                                                          | 批次 |
|----------|----------|-----------|----------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 食用农产品    | 畜禽肉及副产品  | 禽肉        | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)          | 1  |
|          | 畜禽肉及副产品  | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 1  |
|          | 蔬菜       | 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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计) | 铅(以Pb计)                                                                                         | 1  |
|          |          | 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                               | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                 | 1  |
|          |          | 叶菜类蔬菜     | 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                               | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | 1  |
|          |          | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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                             | 吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐                                 | 1  |
|          | 合计       |           |          |                                                                     |                                                                                                 | 6  |

### A包-节假日（经营主体）

| 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 |
|------------|----------|----------|------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油    | 食用植物油    | 玉米油        | 高    | 酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）                                                                                                                                                         | 1  |
|            |          |          | 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                                                                                                                                                                                | 1  |
|            |          |          | 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）                                                                                                                                                                               | 1  |
|            |          |          | 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                                                                                                                                                          | 1  |
| 食用油、油脂及其制品 | 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  |
| 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）                                                                                                                                                               | 1  |
|            | 熟肉制品     | 发酵肉制品    | 发酵肉制品      | 高    | 亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                                                                                                               | 1  |
| 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 | 2  |
|            |          | 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                                                      | 1  |

| 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 |
|----------|----------|-----------------|------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|          |          | 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                               | 1  |
| 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 <sub>1</sub>                                                                                                                | 1  |
|          |          |                 | 灭菌乳                          | 高    | 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M <sub>1</sub>                                                                                                                         | 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（以环己基氨基磺酸计）、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 <sub>1</sub>                                                                            | 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                                                                                                                                        | 1  |
|          |          | 乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料) | 脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉 | 高    | 蛋白质、三聚氰胺                                                                                                                                                                          | 1  |
| 饮料       | 饮料       | 包装饮用水           | 饮用纯净水                        | 较高   | 电导率、耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌                                                            | 1  |
|          |          | 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  |

| 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 |
|----------|----------|----------|----------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|          |          | 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                                                                                                                                  | 1  |
|          |          | 茶饮料      | 茶饮料      | 一般   | 茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数                                                                                                                                                                              | 1  |
|          |          | 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 | 1  |
| 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                                                                                                                                                                                           | 1  |
|          |          | 调味面制品    | 调味面制品    | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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                                                                     | 1  |
|          |          | 其他方便食品   | 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                                                                                                                | 1  |
| 罐头       | 罐头       | 果蔬罐头     | 水果类罐头    | 较高   | 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌                                                                                                     | 1  |

| 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 |
|----------|---------------|-----------|-------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 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                        | 1  |
| 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)                                                                                                | 1  |
| 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 <sub>1</sub> 、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                                       | 1  |
| 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  |
|          |               | 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  |
| 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  |
| 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                                                                                                       | 1  |

| 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       | 啤酒                     | 啤酒                  | 一般   | 酒精度、甲醛                                                                                                                                                                                                        | 1  |
|           |           | 葡萄酒                    | 葡萄酒                 | 较高   | 酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)                                                                                           | 1  |
|           | 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、那非乙酰胺、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                                                                                          | 1  |
|           |           |                        | 以发酵酒为酒基的配制酒         | 较高   | 酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜                                                                                                                                 | 1  |
| 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 | 1  |
| 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) | 其他炒货食品及坚果制品         | 一般   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌                                                                                           | 1  |
| 蛋制品       | 蛋制品       | 再制蛋                    | 再制蛋                 | 较高   | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                                                                                                                                                          | 1  |
| 食糖        | 食糖        | 食糖                     | 红糖                  | 一般   | 总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)                                                                                                                                           | 1  |
| 水产制品      | 水产制品      | 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                                                                                                                       | 1  |

| 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 |
|----------|----------|----------|----------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 淀粉及淀粉制品  | 淀粉及淀粉制品  | 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A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)                                                                                                                | 1  |
| 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A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、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 | 1  |
|          |          | 月饼       | 月饼       | 较高   | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、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                            | 1  |
|          |          | 粽子       | 粽子       | 较高   | 过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌                                                                                                                                         | 1  |

| 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                                                                                                                                                                                                                 | 1  |
| 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  |
| 保健食品     | 保健食品     | 保健食品      | 保健食品                                            | 较高   | 氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素C、维生素D、维生素D <sub>3</sub> 、维生素E、硒、锌、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、芦荟苷、总三萜、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、褪黑素、甘草酸、咖啡因、淫羊藿苷、葛根素、辅酶Q10、番茄红素、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非、去甲基他达拉非、育亨宾、西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明 | 1  |
| 特殊膳食食品   | 婴幼儿辅助食品  | 婴幼儿谷类辅助食品 | 婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、其他婴幼儿谷物辅助食品 | 高    | 能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、锡(以Sn计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌、烟酸/烟酰胺、镁、商业无菌                                                                                                                       | 1  |

| 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 |
|----------|----------|-----------|------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|          |          | 婴幼儿罐装辅助食品 | 婴幼儿泥(糊)状罐装辅助食品, 婴幼儿颗粒、片(块)状罐装辅助食品, 婴幼儿汁类罐装辅助食品 | 高    | 蛋白质、脂肪、总钠/钠、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、总汞(以Hg计)、锡(以Sn计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌、组胺 | 1  |
| 合计       |          |           |                                                |      |                                                                                                                | 51 |

小作坊（9家）

| 序号 | 辖区 | 企业名称 | 生产地址 | 样品名称                     | 检验项目                                                                                                                                                                                                         | 联系人 | 联系电话 | 批次 |
|----|----|------|------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|----|
| 1  | 潮河 | /    | /    | 淀粉制品（凉粉，其他（焖子、卷煎）（焖子、卷煎） | 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  |
| 2  |    | /    | /    | 酱卤肉制品（酱卤肉类）              | 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 | /   | /    | 1  |
| 3  | 九龙 | /    | /    | 固体调味料（香辛料粉），其他（包子馅料）     | 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  |
| 4  | 黄店 | /    | /    | 谷物粉类制成品（其他（面筋制品）         | 黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）                                                                                                                   | /   | /    | 1  |
| 5  | 郑姚 | /    | /    | 甜面酱，大豆酱（黄酱），蚕豆酱，豆瓣酱，大酱   | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群                                                                                      | /   | /    | 1  |

| 序号 | 辖区 | 企业名称 | 生产地址 | 样品名称                                       | 检验项目                                                                                                                                                                                                         | 联系人 | 联系电话 | 批次 |   |
|----|----|------|------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|----|---|
| 6  |    | /    | /    | 非 发 酵 豆 制 品<br>（豆腐）                        | 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                                    | /   | /    | 1  |   |
| 7  |    | /    | /    | 烘烤类糕点（酥皮类）                                 | 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)                                                                                                                                     | /   | /    | 1  |   |
| 8  |    | /    | /    | 非 发 酵 豆 制 品<br>（豆腐皮），其<br>他食品（面制品<br>（面皮）） | 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                                    | /   | /    | 1  |   |
| 9  |    | /    | /    | 酱卤肉制品（酱<br>卤 肉 类 ， 白 煮<br>类）               | 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 | /   | /    | 1  |   |
| 合计 |    |      |      |                                            |                                                                                                                                                                                                              |     |      |    | 9 |

注：基于保密性要求，具体企业名称待中标后，依据相关政策文件要求执行。

生产企业（50家）

| 序号 | 辖区   | 企业名称 | 生产地址 | 产品类别                                      | 联系人 | 联系电话 | 批次 |
|----|------|------|------|-------------------------------------------|-----|------|----|
| 1  | 明湖2  | /    | /    | 冷冻饮品（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰）                | /   | /    | 1  |
| 2  |      | /    | /    | 热加工糕点、冷加工糕点                               | /   | /    | 1  |
| 3  | 潮河7  | /    | /    | 小麦粉                                       | /   | /    | 1  |
| 4  |      | /    | /    | 碳酸饮料（汽水）、其他饮料                             | /   | /    | 1  |
| 5  |      | /    | /    | 蛋白饮料                                      | /   | /    | 1  |
| 6  |      | /    | /    | 小麦粉、其他食品、挂面、其他粮食加工品                       | /   | /    | 1  |
| 7  |      | /    | /    | 冷冻饮品                                      | /   | /    | 1  |
| 8  |      | /    | /    | 热加工熟肉制品                                   | /   | /    | 1  |
| 9  | 京航12 | /    | /    | 预制调理肉制品、发酵肉制品、热加工熟肉制品、食用动物油脂、速冻调制食品、腌腊肉制品 | /   | /    | 1  |
| 10 |      | /    | /    | 包装饮用水                                     | /   | /    | 1  |
| 11 |      | /    | /    | 蛋制品                                       | /   | /    | 1  |
| 12 |      | /    | /    | 热加工熟肉制品                                   | /   | /    | 1  |
| 13 |      | /    | /    | 热加工糕点、其他方便食品、其他食品                         | /   | /    | 1  |
| 14 |      | /    | /    | 热加工糕点、冷加工糕点                               | /   | /    | 1  |

|    |          |   |   |                                         |   |   |   |
|----|----------|---|---|-----------------------------------------|---|---|---|
| 15 |          | / | / | 食品添加剂、调味品、 复配食品添加剂                      | / | / | 1 |
| 16 |          | / | / | 其他粮食加工品、预制调理肉制品                         | / | / | 1 |
| 17 |          | / | / | 冷加工糕点                                   | / | / | 1 |
| 18 |          | / | / | 饼干、糖果、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品、 蜜饯、炒货食品及坚果制品   | / | / | 1 |
| 19 |          | / | / | 热加工熟肉制品                                 | / | / | 1 |
| 20 |          | / | / | 固体饮料，代用茶，其他饮料，糖果，其他方便食品，其他特殊膳食食品，硬胶囊剂   | / | / | 1 |
| 21 | 九龙<br>14 | / | / | 水果制品、蜜饯、炒货食品及坚果制品、固体饮料                  | / | / | 1 |
| 22 |          | / | / | 食用植物油                                   | / | / | 1 |
| 23 |          | / | / | 食用植物油                                   | / | / | 1 |
| 24 |          | / | / | 包装饮用水                                   | / | / | 1 |
| 25 |          | / | / | 调味料、其他方便食品                              | / | / | 1 |
| 26 |          | / | / | 冷加工糕点、速冻其他食品、 速冻面米制品、 热加工糕点             | / | / | 1 |
| 27 |          | / | / | 速冻面米制品、热加工糕点                            | / | / | 1 |
| 28 |          | / | / | 水果制品、蜜饯、糖、干制水产品、淀粉及淀粉制品、调味料、蔬菜干制品、食用菌制品 | / | / | 1 |
| 29 |          | / | / | 包装饮用水                                   | / | / | 1 |

|    |     |   |   |                                                         |   |   |   |
|----|-----|---|---|---------------------------------------------------------|---|---|---|
| 30 |     | / | / | 复配食品添加剂、食品添加剂、淀粉及淀粉制品、其他食品                              | / | / | 1 |
| 31 |     | / | / | 其他食品、热加工糕点、热加工熟肉制品                                      | / | / | 1 |
| 32 |     | / | / | 炒货食品及坚果制品、酱腌菜、淀粉及淀粉制品、豆制品、熟制水产品、热加工熟肉制品、调味料             | / | / | 1 |
| 33 |     | / | / | 焙炒咖啡                                                    | / | / | 1 |
| 34 |     | / | / | 热加工熟肉制品、预制调理肉制品、豆制品、热加工糕点                               | / | / | 1 |
| 35 |     | / | / | 速冻调制食品、预制调理肉制品、调味料、冷冻水产制品、速冻面米制品                        | / | / | 1 |
| 36 | 祥云2 | / | / | 热加工熟肉制品、速冻调制食品                                          | / | / | 1 |
| 37 |     | / | / | 炒货制品及坚果制品                                               | / | / | 1 |
| 38 | 前程6 | / | / | 预制调理肉制品、熟制水产品                                           | / | / | 1 |
| 39 |     | / | / | 果蔬汁类及其饮料, 固体饮料, 其他饮料, 糖果, 其他特殊膳食食品                      | / | / | 1 |
| 40 |     | / | / | 糖、饼干、冷加工糕点、热加工熟肉制品。蜜饯、炒货食品及坚果制品、水果制品、水果制品、热加工糕点、其他粮食加工品 | / | / | 1 |
| 41 |     | / | / | 炒货食品及坚果制品;蔬菜干制品;其他粮食加工品、食用菌制品                           | / | / | 1 |
| 42 |     | / | / | 调味料、其他方便食品                                              | / | / | 1 |
| 43 |     | / | / | 速冻面米制品、冷加工糕点、热加工糕点、饼干                                   | / | / | 1 |
| 44 |     | / | / | 白酒                                                      | / | / | 1 |

|    |     |   |   |                 |   |   |    |
|----|-----|---|---|-----------------|---|---|----|
| 45 | 黄店3 | / | / | 炒货食品及坚果制品       | / | / | 1  |
| 46 |     | / | / | 调味料             | / | / | 1  |
| 47 |     | / | / | 蛋制品             | / | / | 1  |
| 48 | 郑姚3 | / | / | 大米分装            | / | / | 1  |
| 49 |     | / | / | 调味料;蔬菜干制品;食用菌制品 | / | / | 1  |
| 50 |     | / | / | 大米分装            | / | / | 1  |
| 合计 |     |   |   |                 |   |   | 50 |

注：基于保密性要求，具体企业名称待中标后，依据相关政策文件要求执行。

A包-应急100批次

### B包-食用农产品

| 食品大类(一级) | 食品亚类(二级) | 食品品种(三级) | 食品细类(四级)       | 必检项目                                                                | 监督抽检项目                                                                                          | 批次 |
|----------|----------|----------|----------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 畜禽肉及副产品  | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)          | 3  |
|          |          |          | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                  | 3  |
|          |          |          | 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、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                                       | 3  |
|          |          | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量) | 3  |
|          |          |          | 鸭肉             | /                                                                   | 呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑                                             | 1  |
|          |          |          | 其他禽肉(重点品种: 鸽肉) | 恩诺沙星、甲硝唑、多西环素                                                       | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪                                                    | 1  |
|          |          | 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、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪、双氯芬酸                                            | 2  |
| 蔬菜       | 蔬菜       | 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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计) | 铅(以Pb计)                                                                                         | 2  |
|          |          | 鲜食用菌     | 鲜食用菌           | /                                                                   | 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)                                               | 1  |

|  |  |       |      |                                         |                                                                                                     |   |
|--|--|-------|------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  | 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   | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                     | 2 |
|  |  |       | 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 | 铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、辛硫磷                                      | 2 |
|  |  | 叶菜类蔬菜 | 菠菜   | 毒死蜱、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素                | 铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果                                                           | 1 |
|  |  |       | 大白菜  | /                                       | 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                                         | 1 |
|  |  |       | 普通白菜 | 毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉                    | 镉(以Cd计)、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷       | 1 |
|  |  |       | 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   | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、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、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷     | 2 |
|  |  |       | 油麦菜  | 阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱                | 吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、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                                                     | 1 |
|  |  | 茄果类蔬菜 | 辣椒   | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷     | 铅(以Pb计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | 1 |
|  |  | 茄果类蔬菜 | 茄子   | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱                 | 铅(以Pb计)、吡啶醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷                                         | 1 |
|  |  |       | 甜椒   | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪                         | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡啶醚菌酯、氟啉虫酰胺、氧乐果                                                                    | 1 |
|  |  | 瓜类蔬菜  | 黄瓜   | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵                    | 敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威                                                        | 2 |

|     |     |           |                 |                                         |                                                                                  |   |
|-----|-----|-----------|-----------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |     | 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           | 倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷                                       | 2 |
|     |     |           | 豇豆              | 噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱         | 阿维菌素、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、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷               | 2 |
|     |     |           | 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、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫嗪                                                | 1 |
|     |     | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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)、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、二氧化 硫残留量                                              | 2 |
|     |     |           | 甘薯              | 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪      | 铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑 磷                                                  | 1 |
|     |     |           | 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           | 铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷                                                           | 2 |
|     |     |           | 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 | 吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐                   | 2 |
|     |     |           | 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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果                                                          | 2 |
|     |     |           | 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                                                            | 2 |
| 水产品 | 水产品 | 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、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星 | 3 |
|     |     |           | 淡水虾(重点品种: 罗氏沼虾) | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物                            | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星        | 2 |

|     |     |       |                                  |                                                                                       |                                                                                                                   |   |
|-----|-----|-------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |     | 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、磺胺类(总量)、诺氟沙星                                                                                      | 1 |
|     |     |       | 海水鱼                              | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑                                                                      | 挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 | 1 |
|     |     | 贝类    | 镉(以Cd计)、氯霉素                      | 无机砷(以As计)、孔雀石绿、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)                 | 贝类                                                                                                                | 1 |
|     |     | 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:鲑鱼) | 恩诺沙星 <sup>a</sup> 、氟苯尼考 <sup>a</sup> 、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 <sup>a</sup> 、镉(以Cd计) <sup>b</sup> | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星<br>(a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测。<br>b. 限头足类、腹足类、棘皮类检测。)           | 2 |
| 水果类 | 水果类 | 仁果类水果 | 苹果                               | /                                                                                     | 敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇                                                                                             | 1 |
|     |     |       | 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、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素                                                                       | 2 |
|     |     | 核果类水果 | 枣                                | /                                                                                     | 多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)                                                                                             | 1 |
|     |     |       | 桃                                | /                                                                                     | 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                                                  | 1 |
|     |     |       | 油桃                               | 噻虫胺、克百威                                                                               | 甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑                                                                                                 | 1 |

|  |  |           |          |                                                |                                                                               |   |
|--|--|-----------|----------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  | 柑橘类水果     | 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、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯                                         | 2 |
|  |  |           | 柚        | /                                              | 水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺                                   | 1 |
|  |  |           | 柠檬       | /                                              | 多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱                                                 | 1 |
|  |  |           | 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、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷                                  | 2 |
|  |  | 浆果和其他小型水果 | 葡萄       | /                                              | 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、氯吡啶、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑 | 1 |
|  |  |           | 草莓       | /                                              | 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                                           | 1 |
|  |  |           | 猕猴桃      | /                                              | 敌敌畏、多菌灵、氯吡啶、氧乐果、吡唑醚菌酯                                                         | 1 |
|  |  |           | 西番莲(百香果) | /                                              | 镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷                                               | 1 |
|  |  |           | 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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜                           | 1 |
|  |  | 热带和亚热带水果  | 香蕉       | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺                          | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                                    | 2 |
|  |  |           | 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                                                         | 1 |
|  |  |           | 火龙果      | /                                              | 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                                               | 1 |
|  |  |           | 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、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯                                 | 1 |

|           |           |           |       |                                               |                                             |                                       |
|-----------|-----------|-----------|-------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
|           |           |           | 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)、啉虫脒 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素 、纽甜            | 1                                     |
|           |           |           | 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                                     | 1                                     |
|           |           |           | 番木瓜   | 噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷                                 | 克百威、氧乐果                                     | 1                                     |
|           |           |           | 瓜果类水果 | 西瓜                                            | /                                           | 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 |
|           |           | 甜瓜类       |       | /                                             | 克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷                          | 1                                     |
| 鲜蛋        | 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     | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利 | 3                                     |
|           |           |           | 其他禽蛋  | 多西环素、磺胺类(总量 )                                 | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素<br>(仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。)              | 3                                     |
| 豆类        | 豆类        | 豆类        | 豆类    | /                                             | 铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪     | 2                                     |
| 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果与籽类食品 | 生干坚果  | /                                             | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉        | 2                                     |
|           |           |           | 花生    | 酸价、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>                        | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺          | 2                                     |
|           |           |           | 其他籽类  | /                                             | 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                                     |
| 合计        |           |           |       |                                               |                                             | 100                                   |

### B包-校园及周边、集中配餐单位

| 序号 | 食品大类<br>(一级)       | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类<br>(四级) | 必检项目 | 监督抽检项目                                                                                                                                                           | 批次 |
|----|--------------------|--------------|--------------|--------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | 粮食加工<br>品          | 小麦粉          | 小麦粉          | 小麦粉          | /    | 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 <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰                                                                                 | 2  |
|    |                    | 大米           | 大米           | 大米           | /    | 铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素A                                                                                                     | 2  |
|    |                    | 其他粮食加工品      | 谷物粉类制成品      | 米粉制品         | /    | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）                                                         | 2  |
|    |                    |              |              | 生湿面制品        | /    | 铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）                                                                                        | 2  |
| 2  | 食用油、<br>油脂及其<br>制品 | 食用植物油        | 食用植物油        | 大豆油          | /    | 酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）                                                                                                                    | 2  |
|    | 调味品                | 酱油           | 酱油           | 酱油           | /    | 氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群 | 2  |
|    |                    | 食醋           | 食醋           | 食醋           | /    | 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            | 2  |

|   |         |         |          |               |   |                                                                                                                                      |   |
|---|---------|---------|----------|---------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3 |         | 酱类      | 酿造酱      | 黄豆酱、甜面酱等      | / | 氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群 | 2 |
|   |         | 调味料酒    | 调味料酒     | 料酒            | / | 氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖                                                        | 2 |
|   |         | 香辛料类    | 香辛料类     | 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉 | / | 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）                                      | 2 |
|   |         | 调味料     | 固体复合调味料  | 鸡粉、鸡精调味料      | / | 谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮（以N计）                                                                  | 2 |
|   |         |         | 半固体复合调味料 | 辣椒酱           | / | 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量                                       | 2 |
|   |         |         |          | 火锅底料、麻辣烫底料    | / | 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                                               | 2 |
|   |         |         | 液体复合调味料  | 蚝油、虾油、鱼露      | / | 氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数                                                   | 2 |
|   |         |         | 味精       | 味精            | / | 谷氨酸钠                                                                                                                                 | 2 |
|   |         |         | 食盐       | 食用盐           | / | 氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）                                                             | 4 |
| 4 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 淀粉       | 淀粉            | / | 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                                                                                    | 4 |

|   |       |                |                |                     |                                 |                                                                                                                                |    |
|---|-------|----------------|----------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   |       |                | 淀粉制品           | 粉丝粉条                | /                               | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红) | 2  |
| 5 | 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)            | /                               | 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)                      | 4  |
|   |       |                |                | 包子(自制)              | /                               | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、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)                                                        | 4  |
|   |       | 餐饮具            | 复用餐饮具          | 复用餐饮具(餐馆自行消毒)       | /                               | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                                                                      | 46 |
|   |       |                |                | 复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) | /                               | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群                                                                                                      | 6  |
|   |       | 食用油、油脂及其制品(自制) | 食用油、油脂及其制品(自制) | 煎炸过程用油              | /                               | 极性组分、酸价(KOH)                                                                                                                   | 4  |
|   |       | 饮料(自制)         | 饮料(自制)         | 奶茶(自制)              | /                               | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                                                               | 4  |
|   |       |                |                |                     |                                 |                                                                                                                                |    |
| 6 | 食用农产品 | 畜禽肉及副产品        | 禽肉             | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、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)                                         | 4  |
|   |       | 畜禽肉及副产品        | 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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                                | 4  |

|  |  |    |           |      |                                                                     |                                                                                                     |   |
|--|--|----|-----------|------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |  |    | 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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以Hg计) | 铅(以Pb计)                                                                                             | 2 |
|  |  |    | 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                               | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                     | 4 |
|  |  | 蔬菜 | 叶菜类蔬菜     | 大白菜  | /                                                                   | 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                                         | 2 |
|  |  |    |           | 普通白菜 | 毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉                                                | 镉(以Cd计)、敌敌畏、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         | 2 |
|  |  |    |           | 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                               | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷       | 2 |
|  |  |    | 茄果类蔬菜     | 辣椒   | 噻虫胺、镉(以Cd计)、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷                                 | 铅(以Pb计)、吡虫啉、吡啶醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 | 2 |
|  |  |    | 瓜类蔬菜      | 黄瓜   | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵                                                | 敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威                                                        | 2 |
|  |  |    | 根茎类和薯芋类蔬菜 | 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                                       | 铅(以Pb计)、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷                                                                              | 2 |

|   |      |      |          |                          |                                         |                                                                                                                                                                                     |   |
|---|------|------|----------|--------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |      |      |          | 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 | 吡啶醚菌酯、敌敌畏、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                                                                                                                       | 4 |
|   |      |      |          | 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)、甲胺磷、甲拌磷、噻虫胺、氧乐果                                                                                                                                                             | 2 |
|   |      |      |          | 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、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量                                                                                                                                                   | 2 |
| 7 | 饮料   | 饮料   | 碳酸饮料(汽水) | 碳酸饮料(汽水)                 | /                                       | 二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母                                                                                   | 1 |
|   |      |      | 其他饮料     | 其他饮料                     | /                                       | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母           | 4 |
| 8 | 饼干   | 饼干   | 饼干       | 饼干                       | /                                       | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、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 | 2 |
| 9 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 冷冻饮品     | 冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类 | /                                       | 蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、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                                       | 1 |

|    |         |               |         |                  |   |                                                                                                                                                                           |   |
|----|---------|---------------|---------|------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 10 | 薯类和膨化食品 | 薯类和膨化食品       | 膨化食品    | 含油型膨化食品和非含油型膨化食品 | / | 水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、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                                            | 3 |
| 11 | 糖果制品    | 糖果制品(含巧克力及制品) | 糖果      | 糖果               | / | 铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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            | 3 |
|    |         |               | 果冻      | 果冻               | / | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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      | 2 |
| 12 | 豆制品     | 豆制品           | 非发酵性豆制品 | 豆干、豆腐、豆皮等        | / | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、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         | / | 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)                                                                 | 2 |
| 13 | 方便食品    | 方便食品          | 调味面制品   | 调味面制品            | / | 酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、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            | 4 |

|    |      |      |           |           |   |                                                                               |     |
|----|------|------|-----------|-----------|---|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 14 | 水产制品 | 水产制品 | 鱼糜制品      | 预制鱼糜制品    | / | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb计)     | 1   |
|    |      |      | 熟制动物性水产制品 | 熟制动物性水产制品 | / | 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) | 1   |
| 15 | 蛋制品  | 蛋制品  | 再制蛋       | 再制蛋       | / | 铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌                          | 2   |
|    | 合计   |      |           |           |   |                                                                               | 170 |

### B包-肉类

| 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)   | 项目                                                                                                                                                                                                           | 批次       |
|----|----------|----------|----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1  | 肉制品      | 预制肉制品    | 调理肉制品    | 调理肉制品(非速冻) | 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)                                                                                                                                                               | 生产3      |
|    |          |          | 腌腊肉制品    | 腌腊肉制品      | 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                                                                               | 生产1      |
|    |          | 熟肉制品     | 酱卤肉制品    | 酱卤肉制品      | 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 | 生产8, 流通4 |
|    |          |          | 油炸肉制品    | 油炸肉制品      | N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                                                                                        | 1        |
|    |          |          | 熟肉干制品    | 熟肉干制品      | 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                                                      | 1        |
|    |          |          | 熏烧烤肉制品   | 熏烧烤肉制品     | 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                                                                           | 1        |
|    |          |          | 熏煮香肠火腿制品 | 熏煮香肠火腿制品   | 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌                                                          | 1        |
|    |          | 肉制品(自制)  | 熟肉制品(自制) | 肉冻皮冻(自制)   | 铬(以Cr计)                                                                                                                                                                                                      | 2        |
|    |          |          |          | 熏烧烤肉类(自    | N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)                                                                                                                                                                                      | 8        |

|    |  |  |  |    |  |    |
|----|--|--|--|----|--|----|
|    |  |  |  | 制) |  |    |
| 合计 |  |  |  |    |  | 30 |

B包-应急100批次

附件 2

2026年食用农产品必检品种、项目表

| 序号 | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级<br>)      | 必检项目                                                        | 可选项目                                                                                                        | 备 注 |
|----|--------------|--------------|-------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1  | 畜禽肉及<br>副产品  | 畜肉           | 猪肉                | 恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、<br>氯霉素、沙丁胺醇、多西环素                         | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、克伦<br>特罗、莱克多巴胺、喹乙醇、替米考星、甲氧苄啶、地塞米松、<br>甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、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)、<br>克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考                         | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克<br>多巴胺、沙丁胺醇、甲氧苄啶、氟尼辛、多西环素、林可霉素、<br>倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)                      |     |
|    |              |              | 羊肉                | 恩诺沙星、磺胺类(总量)、克伦特罗、<br>氯霉素                                   | 水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺<br>醇、氟苯尼考、林可霉素、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)、<br>甲氧苄啶、氯霉素                              | 挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃<br>它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米<br>考星、氟苯尼考、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素<br>/四环素(组合含量) |     |
|    |              |              | 其他禽肉（重<br>点品种：鸽肉） | 恩诺沙星、甲硝唑、多西环素                                               | 呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达<br>氟沙星、磺胺类(总量)、环丙氨嗪                                                            |     |
|    |              | 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、呋喃西林代谢物、氯霉素、克 伦<br>特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯丙嗪、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<br>果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐                           | 倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效<br>氯氟氰菊酯、灭蝇胺、水胺硫磷                                                              |     |
|    |              |              | 豇豆                | 噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭<br>蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱                         | 阿维菌素、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌<br>磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑<br>磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷                                  |     |
|    |              |              | 食荚豌豆              | 吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗<br>啉、乙酰甲胺磷、氧乐果                            | 苯醚甲环唑、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇<br>胺、噻虫嗪                                                                       |     |
|    |              | 豆芽           | 豆芽                | 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、<br>6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO <sub>2</sub> | 铅(以Pb计)                                                                                                     |     |

| 序号 | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级<br>) | 必检项目                                    | 可选项目                                                                                                | 备 注 |
|----|--------------|--------------|--------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    |              |              |              | 计)、总汞(以Hg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       | 铅(以Pb计)、苯醚甲环唑、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、杀扑磷                                                                      |     |
|    |              |              | 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           | 铅(以Pb计)、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 | 吡唑醚菌酯、敌敌畏、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                                       |     |
|    |              |              | 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)、甲胺磷、甲拌磷、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、乙酰甲胺磷、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   | 铅(以Pb计)、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷                                                     |     |
|    |              |              | 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 | 铅(以Pb计)、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷                                        |     |
|    |              | 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     | 铅(以Pb计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、氟吡菌胺、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、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |     |
|    |              |              | 茄子           | 镉(以Cd计)、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱                 | 铅(以Pb计)、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、乙酰甲胺磷                                         |     |
|    |              |              | 甜椒           | 噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪                         | 镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡唑醚菌酯、氟啶虫酰胺、氧乐果                                                                    |     |

| 序号 | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级<br>)    | 必检项目                                           | 可选项目                                                                                          | 备 注 |
|----|--------------|--------------|-----------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 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                       | 铅(以Pb计)、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯 和高效氯氟氰菊酯、氧乐果                                                    |     |
|    |              |              | 普通白菜            | 毒死蜱、啉虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉                           | 镉(以Cd计)、敌敌畏、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   |     |
|    |              |              | 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          | 铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷 |     |
|    |              |              | 油麦菜             | 阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱                       | 吡虫啉、啉虫脒、氟虫腈、甲拌磷、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                                               |     |
|    |              | 瓜类蔬菜         | 黄瓜              | 噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵                           | 敌敌畏、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷、异丙威                                                  |     |
| 3  | 水产品          | 贝类           | 贝类              | 镉(以Cd计)、氯霉素                                    | 无机砷(以As计)、孔雀石绿、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)                         |     |
|    |              | 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、镉(以Cd计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、培氟沙星、诺氟沙星              |     |
|    |              |              | 淡水虾(重点品种: 罗氏沼虾) | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物                                   | 镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星                     |     |
|    |              | 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、磺胺类(总量)、诺氟沙星                                                                  |     |

| 序号 | 食品亚类<br>(二级) | 食品品种<br>(三级) | 食品细类(四级<br>)                      | 必检项目                                                                                  | 可选项目                                                                                                              | 备 注                                    |
|----|--------------|--------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|    |              | 海水产品         | 海水鱼                               | 恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑                                                                      | 挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星 |                                        |
| 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:鲑鱼) | 恩诺沙星 <sup>a</sup> 、氟苯尼考 <sup>a</sup> 、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 <sup>a</sup> 、镉(以Cd计) <sup>b</sup> | 孔雀石绿、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星                                                       | a. 仅蛙科、鳖科食品动物检测。<br>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、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯                                                                             |                                        |
|    |              | 核果类水果        | 油桃                                | 噻虫胺、克百威                                                                               | 甲胺磷、氧乐果、敌敌畏、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、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、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯                                                                   |                                        |
|    |              |              | 龙眼                                | 二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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                                                                                             |                                        |

| 序号 | 食品亚类<br>(二级)  | 食品品种<br>(三级)      | 食品细类(四级<br>) | 必检项目                                                   | 可选项目                                            | 备 注                   |
|----|---------------|-------------------|--------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|
|    |               |                   | 香蕉           | 吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺 、腈苯唑、<br>氟唑菌酰胺                             | 苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、联苯菊酯、百菌清、氧乐<br>果 、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 |                       |
| 4  | 水果类           | 热带和亚<br>热带水果      | 杨梅           | 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜<br>蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠<br>(以糖精计)、啉虫 脒 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三氯蔗糖、氧乐果、阿维菌素 、<br>纽甜            |                       |
|    |               | 仁果类水<br>果         | 梨            | 乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲<br>环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯                  | 吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫<br>磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、阿维菌素 |                       |
| 5  | 鲜蛋            | 鲜蛋                | 鸡蛋           | 多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、<br>甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙<br>星、托曲珠利      | 呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉<br>素、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利 |                       |
|    |               |                   | 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<br>蛋检测多西<br>环素。 |
| 6  | 生干坚果与<br>籽类食品 | 生干坚果<br>与籽类食<br>品 | 花生           | 酸价、黄曲霉毒素B <sub>1</sub>                                 | 过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫<br>胺          |                       |

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。

## 第六章 响应文件格式

\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_包

# 响 应 文 件

项目编号：\_\_\_\_\_

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 目 录

（根据响应文件自拟）

## 一、磋商函

（采购人名称）\_\_\_\_\_：

1. 我方在充分研究\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_包磋商文件的全部内容后，愿意以磋商函附录中的报价进行首次磋商。服务期限：\_\_\_\_\_，按合同约定实施并完成全部项目，服务质量\_\_\_\_\_。

2. 我方承诺在磋商有效期内不修改、撤销响应文件。

3. 随同本磋商函提交磋商承诺函一份。

4. 如我方成交：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同。

（2）随同本磋商函递交的磋商函附录属于合同文件的组成部分。

（3）我方承诺响应第四章“合同条款及格式”规定的权利义务并在合同约定的期限内完成并移交全部合同内容。

（4）我方承诺完全响应磋商文件第五章“采购需求”的所有内容。

5. 我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第二章“供应商须知”第 1.4.2 项规定的任何一种情形。

6. \_\_\_\_\_（其他补充说明）\_\_\_\_\_。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

单位地址：\_\_\_\_\_

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

邮政编码：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 二、磋商函附录

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 项目名称                    |                                      |
| 包号                      |                                      |
| 供应商名称                   |                                      |
| 响应内容（仅填写所投<br>标包对应采购内容） |                                      |
| 磋商报价（首次）                | 大写： _____<br>小写： _____元<br>税率： _____ |
| 服务期限                    |                                      |
| 服务质量                    |                                      |
| 服务地点                    |                                      |
| 磋商有效期                   |                                      |
| 其他                      |                                      |

供应商： \_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人： \_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

日 期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 三、法定代表人身份证明或附有法定代表人身份证明的授权委托书

#### (一) 法定代表人身份证明

单位名称: \_\_\_\_\_

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。

附: 法定代表人身份证复印件或扫描件。

供应商: \_\_\_\_\_ (企业电子签章)

日 期: \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## （二）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 包）\_\_\_\_\_包括响应文件、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：自本授权委托书签署之日起至本项目磋商有效期满。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证及授权委托书代理人身份证复印件或扫描件。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

身份证号码：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

身份证号码：\_\_\_\_\_

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

#### 四、偏离表

| 序号   | 条款 | 磋商文件要求 | 响应文件响应 | 偏离情况说明 | 备注 |
|------|----|--------|--------|--------|----|
| 1    |    |        |        |        |    |
| 2    |    |        |        |        |    |
| 3    |    |        |        |        |    |
| .... |    |        |        |        |    |

注：1、供应商可根据实际情况自行添加表格内容；

1、除偏离表列出的偏差外，供应商响应采购文件的全部要求，优于填“正偏离”，不满足填“负偏离”。无具体偏离内容可在偏离情况说明栏中填写“全部无偏离”。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 五、磋商承诺函及采购代理服务费用承诺函

### （一）磋商承诺函

致：（采购人及采购代理机构）

我公司作为本次采购项目的投标供应商，根据磋商文件要求，现郑重承诺如下：

一、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款和本项目规定的条件：

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

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

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

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

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

六、参加本次采购活动，不存在联合体投标。

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

八、与采购人、采购人就本次采购的项目委托的咨询机构、集中采购机构、以及上述机构的附属机构没有行政或经济关联。

九、存在以下行为之一的愿意接受相关部门的处理：

- （一）在有效期内撤销响应文件的；
- （二）在采购人确定中标人以前放弃中标候选人资格的；
- （三）由于中标人的原因未能按照磋商文件的规定与采购人签订合同；
- （四）在响应文件中提供虚假材料谋取中标；
- （五）与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- （六）有效期内，供应商在政府采购活动中有违法、违规、违纪行为。

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

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

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**注：河南省财政厅发布关于优化政府采购营商环境有关问题的通知规定，自2019年8月1日起，在河南省全省政府采购货物和服务招投标活动中，不再向供应商收取投标保证金。非招标采购方式采购货物、工程和服务的，也不再向供应商收取投标保证金。采购人、采购代理机构可以要求供应商以投标承诺函的形式替代投标保证金。要求提供投标承诺函的，在编制招标磋商文件时要明确供应商应承诺事项及违背承诺的责任追究措施。**

## （二）采购代理服务费用承诺函

致\_\_\_\_\_（采购代理机构）：

我们在\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_包中若获中标，我们保证在中标结果发布后 5 个工作日内，按磋商文件的规定，以银行转账向采购代理公司一次性支付采购代理服务费用。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：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 六、资格审查资料

### （一）供应商基本情况表

|                                                       |     |  |      |  |
|-------------------------------------------------------|-----|--|------|--|
| 供应商名称                                                 |     |  |      |  |
| 注册资金                                                  |     |  | 成立时间 |  |
| 注册地址                                                  |     |  |      |  |
| 邮政编码                                                  |     |  | 员工总数 |  |
| 联系方式                                                  | 联系人 |  | 电话   |  |
|                                                       | 网址  |  | 传真   |  |
| 法定代表人                                                 | 姓名  |  | 电话   |  |
| 营业执照号（统一社会信用代码）                                       |     |  |      |  |
| 基本账户开户银行                                              |     |  |      |  |
| 基本账户银行账号                                              |     |  |      |  |
| 供应商关联企业情况（包括但不限于与供应商法定代表人（单位负责人）为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位） |     |  |      |  |
| 备注                                                    |     |  |      |  |

## （二）资格承诺声明函

致：\_\_\_\_\_（采购人）

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）或负责人\_\_\_\_\_，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。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### （三）其他资格证明文件

1、 供应商具备含食品标识的检验检测机构资质认定证书（CMA）或食品检验机构资质认定证书（CMAF），以及农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）及其附表，且证书合法有效；

2、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 号的规定，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的企业，拒绝其参与本次政府采购活动（查询渠道：“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）查询：列入失信被执行人（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）、重大税收违法失信主体，中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）查询：政府采购严重违法失信行为记录名单。【注：采购人或采购代理机构在开标当天将对所有参与本项目投标的供应商的信用情况（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）进行查询、打印留存。若在开标当天查询到供应商有相关负面信息的，则该供应商为无效供应商】；

3、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。【注：提供承诺函，格式自拟并加盖公章或在“国家企业信用信息公示系统”中查询打印的相关材料并加盖公章（包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息（如有）等）】。

4、本项目不接受联合体参加。

注：供应商可同时报两个标包，但只能中其中一个标包。若同一供应商在两个标包排名均为第一时，则按标包的先后顺序选取靠前的标包中标。

5、中小企业声明函

## 七、企业业绩汇总表

| 序号 | 项目名称 | 服务期限 | 项目内容描述 | 合同金额（元） | 采购人及联系方式 |
|----|------|------|--------|---------|----------|
|    |      |      |        |         |          |
|    |      |      |        |         |          |
|    |      |      |        |         |          |
|    |      |      |        |         |          |
|    |      |      |        |         |          |
|    |      |      |        |         |          |
|    |      |      |        |         |          |

备注：本表后附合同协议书复印件或扫描件。没有填写“无”。

## 八、拟投入团队人员情况表

[illegible]

注：以上拟投入团队人员需提供人员身份证、相关证书（如有）复印件或扫描件等。

## 九、技术部分

依据第三章“评审办法（综合评分法）”，由各供应商根据磋商文件的要求提供技术方案等内容，格式自拟。

## 十、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在本次采购活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次采购活动。

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

三、若出现上述行为，我公司及参与本项目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。

供应商：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

日 期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 十一、其他材料

### （一）供应商认为应附的其他资料

由各供应商根据磋商文件的要求结合本单位具体情况编辑，格式自拟。

## （二）中小企业声明函（服务）

（属于中小微企业的填写，不属于的无需填写此项内容）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称及包）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：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（磋商文件中明确的所属行业）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（磋商文件中明确的所属行业）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（企业电子签章）：

日期：

（提醒：1. 如果供应商不满足小型、微型企业的认定标准，或所投产品的制造商不符合小型、微型企业认定标准的，本声明函无需填写。

2. 中标、成交供应商享受《关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标、成交结果公开中标、成交供应商的《中小企业声明函》。中标、成交供应商提供的声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。）

工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部《关于印发中小企业划型标准规定的通知》 工信部联企业〔2011〕300号

各省、自治区、直辖市人民政府，国务院各部委、各直属机构及有关单位：

为贯彻落实《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》（国发〔2009〕36号），工业和信息化部、国家统计局、发展改革委、财政部研究制定了《中小企业划型标准规定》。经国务院同意，现印发给你们，请遵照执行。

工业和信息化部 国家统计局 国家发展和改革委员会 财政部

二〇一一年六月十八日

《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》修订说明

一、修订背景

目前执行的《统计上大中小微型企业划分办法》是2011年国家统计局根据工业和信息化部、国家统计局、国家发展改革委、财政部《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号），同时依据《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2011），制定并颁布的。

2017年6月30日，《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017）正式颁布。8月29日，国家统计局印发《关于执行新国民经济行业分类国家标准的通知》（国统字〔2017〕142号），规定从2017年统计年报和2018年定期统计报表起统一使用新分类标准。为此，我们对2011年印发的《统计上大中小微型企业划分办法》进行修订。

二、修订主要内容

本次修订是在2011年《统计上大中小微型企业划分办法》基础上进行的，修订延续原有的分类原则、方法和结构框架，在保持适用范围不变的情况下，依据标准由《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2011）修改为《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017），并根据新旧国民经济行业的对应关系，进行了行业所包含类别的对应调整。

将交通运输业中包括的“装卸搬运和运输代理业”修改为“多式联运和运输代理业、装卸搬运”。仓储业所包括的行业种类，根据《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017）调整为“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”。

附表

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   | $Y \geq 20000$  | $500 \leq Y < 20000$   | $50 \leq Y < 500$    | $Y < 50$   |
| 工业 *       | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 1000$   | $300 \leq X < 1000$    | $20 \leq X < 300$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 40000$  | $2000 \leq Y < 40000$  | $300 \leq Y < 2000$  | $Y < 300$  |
| 建筑业        | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 80000$  | $6000 \leq Y < 80000$  | $300 \leq Y < 6000$  | $Y < 300$  |
|            | 资产总额(Z) | 万元   | $Z \geq 80000$  | $5000 \leq Z < 80000$  | $300 \leq Z < 5000$  | $Z < 300$  |
| 批发业        | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 200$    | $20 \leq X < 200$      | $5 \leq X < 20$      | $X < 5$    |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 40000$  | $5000 \leq Y < 40000$  | $1000 \leq Y < 5000$ | $Y < 1000$ |
| 零售业        | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 300$    | $50 \leq X < 300$      | $10 \leq X < 50$     | $X < 10$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 20000$  | $500 \leq Y < 20000$   | $100 \leq Y < 500$   | $Y < 100$  |
| 交通运输业 *    | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 1000$   | $300 \leq X < 1000$    | $20 \leq X < 300$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 30000$  | $3000 \leq Y < 30000$  | $200 \leq Y < 3000$  | $Y < 200$  |
| 仓储业*       | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 200$    | $100 \leq X < 200$     | $20 \leq X < 100$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 30000$  | $1000 \leq Y < 30000$  | $100 \leq Y < 1000$  | $Y < 100$  |
| 邮政业        | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 1000$   | $300 \leq X < 1000$    | $20 \leq X < 300$    | $X < 20$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 30000$  | $2000 \leq Y < 30000$  | $100 \leq Y < 2000$  | $Y < 100$  |
| 住宿业        | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 10000$  | $2000 \leq Y < 10000$  | $100 \leq Y < 2000$  | $Y < 100$  |
| 餐饮业        | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 10000$  | $2000 \leq Y < 10000$  | $100 \leq Y < 2000$  | $Y < 100$  |
| 信息传输业 *    | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 2000$   | $100 \leq X < 2000$    | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 100000$ | $1000 \leq Y < 100000$ | $100 \leq Y < 1000$  | $Y < 100$  |
| 软件和信息技术服务业 | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 10000$  | $1000 \leq Y < 10000$  | $50 \leq Y < 1000$   | $Y < 50$   |
| 房地产开发经营    | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 200000$ | $1000 \leq Y < 200000$ | $100 \leq Y < 1000$  | $Y < 100$  |
|            | 资产总额(Z) | 万元   | $Z \geq 10000$  | $5000 \leq Z < 10000$  | $2000 \leq Z < 5000$ | $Z < 2000$ |
| 物业管理       | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 1000$   | $300 \leq X < 1000$    | $100 \leq X < 300$   | $X < 100$  |
|            | 营业收入(Y) | 万元   | $Y \geq 5000$   | $1000 \leq Y < 5000$   | $500 \leq Y < 1000$  | $Y < 500$  |
| 租赁和商务服务业   | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |
|            | 资产总额(Z) | 万元   | $Z \geq 120000$ | $8000 \leq Z < 120000$ | $100 \leq Z < 8000$  | $Z < 100$  |
| 其他未列明行业 *  | 从业人员(X) | 人    | $X \geq 300$    | $100 \leq X < 300$     | $10 \leq X < 100$    | $X < 10$   |

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；微型企业只需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。

### （三）残疾人福利性单位声明函（如有）

（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）

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。

供应商名称：\_\_\_\_\_（企业电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或个人电子签章）

年 月 日

（提醒：如果供应商不是残疾人福利性单位，本声明函无需填写。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，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

#### （四）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。

（提醒：如果供应商无本项资料，填写无即可）