

新郑市市场监督管理局

2026 年食品抽检项目

竞争性磋商文件

项目编号：新财磋商采购-2026-39

采 购 人：新郑市市场监督管理局

代理机构：河南正立工程咨询管理有限公司

编制日期：二〇二六年七月

河南省政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。

目录

第一章 竞争性磋商公告.....	1
第二章 供应商须知.....	5
第三章 政府采购政策.....	20
第四章 评审办法.....	23
第五章 合同条款及格式.....	35
第六章 检验技术要求详单.....	40
第七章 响应文件格式.....	70

第一章 竞争性磋商公告

新郑市市场监督管理局2026年食品抽检项目
竞争性磋商公告

项目概况：

新郑市市场监督管理局2026年食品抽检项目的潜在投标人应在郑州市公共资源交易中心新郑分中心（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/xinzheng/>）电子交易平台内下载获取招标文件，并于2026年07月13日09时30分（北京时间）前递交响应文件。

一、项目基本情况：

- 1、采购项目编号：新财磋商采购-2026-39
- 2、采购项目名称：新郑市市场监督管理局2026年食品抽检项目
- 3、采购方式：竞争性磋商
- 4、预算金额：1000000.00元

最高限价：1000000.00元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	新财磋商采购-2026-39	新郑市市场监督管理局 2026 年食品抽检项目	1000000.00	1000000.00

- 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 项目地点：新郑市境内
- 5.2 资金来源：财政资金
- 5.3 标段划分：共划分为一个标段
- 5.4 项目概况：食品安全检测机构承担新郑市区域食品抽检工作；本项目抽检批次不低于1200批次，抽检时间、品种根据各品种的节令性和季节特点安排
- 5.5 采购范围：竞争性磋商文件所包含的全部内容
- 5.6 服务期限：自合同签订之日起1年
- 5.7 服务标准：符合国家相关抽检规定
- 5.8 评审方式：全流程电子化评审方式
- 5.9 项目属性：政府采购服务
- 5.10 采购标的所属行业：其他未列明行业
- 6、合同履行期限：同服务期
- 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：否

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：

政府采购应当有助于实现国家的经济和社会发展政策目标，包括优先采购节能环保、环境标志产品、优先采购自主创新产品，扶持不发达地区和少数民族地区，促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业等。政府采购应当采购本国货物、工程和服务。但有下列情形之一的除外：

- （一）需要采购的货物、工程或者服务在中国境内无法获取或者无法以合理的商业条件获取的；
- （二）为在中国境外使用而进行采购的；
- （三）其他法律、行政法规另有规定的。

上述本国货物、工程和服务的界定，依照国务院有关规定执行。

3、本项目的特定资格要求

3.1 供应商须具有省级及以上质量技术监督部门（或市场监督管理部门）颁发的检验检测机构资质认证证书（CMA 或 CMAF）及其资质认定证书附表，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名单”、“政府采购严重违法失信行为记录名单”的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。

查询渠道：“中国执行信息公开网”（zxgk.court.gov.cn/shixin）查询“失信被执行人”、“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）查询“重大税收违法失信主体名单”、“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：采购人在评标前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名单、政府采购严重违法失信行为记录名单）进行查询、打印留存。若采购人查询到供应商有相关负面信息的，则该供应商为无效投标（响应）。

3.3 根据《政府采购质疑和投诉办法》第三十七条规定，被财政部门列入不良行为记录名单的供应商，禁止其1至3年内参加政府采购活动。

《政府采购质疑和投诉办法》第三十七条规定：

投诉人在全国范围12个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。

投诉人有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其1至3年内参加政府采购活动：

(一) 捏造事实；

(二) 提供虚假材料；

(三) 以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

3.4 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“国家企业信用信息公示系统”查询信息，需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息等内容）。

3.5 供应商与采购人、采购代理机构及其附属机构没有行政或经济关联。

3.6 本项目采用资格后审方法，具体资格审查资料详见竞争性磋商文件。

三、获取采购文件：

1、时间：2026年 07 月 01 日至2026年 07 月 12 日17时00分（北京时间）。

2、地点：郑州市公共资源交易中心新郑分中心（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/xinzheng/>）
电子交易平台内下载

3、方式：

(1) 投标企业须完善更新郑州市公共资源交易中心新郑分中心企业信息并取得数字证书（详见郑州市公共资源交易中心新郑分中心网站-通知公告-《数字证书互认操作指南》）。

(2) 打开郑州市公共资源交易中心新郑分中心-点击交易主体登录-进入电子交易平台下载。

(3) 获取招标文件后，登录郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-下载最新版本的投标文件制作软件，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

4、售价：0元。

四、响应文件提交：

1、截止时间：2026年 07 月 13 日09时30分（北京时间）。

2、地点：郑州市公共资源交易中心新郑分中心（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/xinzheng/>）
电子交易平台中加密上传电子响应文件。

五、响应文件开启：

1、时间：2026年 07 月 13 日09时30分（北京时间）；

2、地点：郑州市公共资源交易中心新郑分中心不见面开标大厅。通过 PC 登录郑州市公共资源交易中心新郑分中心网站，进入不见面开标大厅（详见郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-《郑州市公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册》）。

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》、《新郑市政府采购网》、《郑州

市公共资源交易中心新郑分中心》上发布，公告限期为五个工作日。

七、其他补充事宜：

（1）根据“郑州市公共资源交易中心关于推行不见面开标服务的通知（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/tzgg/20200219/7716d6a8-4a44-4583-9ff3-123667607ef5.html>）”第（一）条，供应商无需到交易中心现场参加磋商会议，评标委员会不再对响应文件中涉及的相关资料原件进行验证，所有供应商不需提供证书原件，但需在电子响应文件中提供清晰完整的相关资料的原件扫描件。

（2）所有供应商应提前 30 分钟，登录“郑州市公共资源交易中心新郑分中心不见面开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）”进行远程开标准备工作，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）不见面开标操作说明详见郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-《【政府采购】郑州市公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册（供应商）》（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/bszn/009003/20200219/fecf74fb-cce2-4ece-8de9-a0c3c3e5a742.html>）。

（4）在线磋商（谈判、澄清）、二轮报价等操作详见郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-《【政府采购】在线磋商（谈判、澄清）操作手册》（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/bszn/009003/20220323/4b3bb813-1a5f-4a21-b25a-1caafae5a367.html>）。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系：

1、采购人信息：

名称：新郑市市场监督管理局

地址：新郑市人民路

联系人：周女士

联系方式：0371-62697759

2、采购代理机构信息：

名称：河南正立工程咨询管理有限公司

地址：新郑市中华路与中兴路交叉口景瑞商务中心8楼

联系人：范先生

联系方式：0371-63206920

3. 项目联系方式：

项目联系人：范先生

联系方式：0371-63206920

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	名 称	内 容
1.1.2	采购人	采购人：新郑市市场监督管理局 地 址：新郑市人民路 联系人：周女士 联系方式：0371-62697759
1.1.3	采购代理机构	采购代理机构：河南正立工程咨询管理有限公司 地 址：新郑市中华路与中兴路交叉口景瑞商务中心8楼 联系人：范先生 联系方式：0371-63206920
1.1.4	项目名称	新郑市市场监督管理局2026年食品抽检项目
1.1.5	项目概况	食品安全检测机构承担新郑市区域食品抽检工作；本项目抽检批次不低于1200批次，抽检时间、品种根据各品种的节令性和季节特点安排。
1.2.1	资金来源	财政资金
1.2.2	资金落实情况	已落实
1.3.1	标段划分	共划分为一个标段
1.3.2	采购范围	竞争性磋商文件所包含的全部内容
1.3.3	服务期限	自合同签订之日起1年
1.3.4	服务标准	符合国家相关抽检规定
1.3.5	检测技术及服务要求部分	投标单位所报检测项目（除保健食品外）覆盖率须100%满足“第六章 检验技术要求详单”，作出相关承诺（格式自拟）
1.4.1	供应商资格条件	见【第一章 竞争性磋商公告】及【第四章 评审办法】
1.4.2	是否接受联合体磋商	不接受
1.9	踏勘现场	不组织
1.10	分包	不允许
1.11	偏差	不允许
2.1	构成磋商文件的其他材料	对磋商文件所作的澄清、修改（如有）等
2.2	磋商文件的澄清	时间：响应文件递交截止时间5日前；

		形式：通过“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”发出磋商文件的澄清。
2.3	磋商文件的修改	时间：响应文件递交截止时间 5 日前； 形式：通过“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”发出磋商文件的修改。
3.3	投标保证金	无须缴纳
3.4	投标有效期	自响应文件递交截止时间起 90 日历天
3.5.3	响应文件的制作	响应文件的制作应满足以下规定： （1）响应文件由供应商使用“郑州市公共资源交易中心”网站【办事指南】的“投标文件制作软件”制作生成。 （2）供应商在编制响应文件时应建立目录，并按照标签提示导入相关内容。 （3）响应文件中证明资料的“复印件”均为“原件的扫描件”。供应商须确保相关证明资料（如营业执照、企业资质证书、财务状况报告等）与市场主体信息库中的内容一致。 （4）“响应文件格式”中要求盖章和（或）签字的地方，供应商均应按照要求盖章和（或）签字。 （5）响应文件制作完成后，供应商应使用 CA 数字证书对响应文件进行文件加密，形成加密的响应文件。 （6）响应文件制作的具体方法详见“电子投标文件制作手册”。
4.2	响应文件的递交	供应商须在郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台中加密上传电子投标文件。
5.1	响应文件开启时间和地点	时间：见【第一章 竞争性磋商公告】 地点：郑州市公共资源交易中心新郑分中心不见面开标大厅。通过 PC 登录郑州市公共资源交易中心新郑分中心网站，进入不见面开标大厅（详见郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-《郑州市公共资源交易中心不见面开标大厅操作手册》）。
6.1.1	磋商小组的组建	磋商小组人员构成：3 人，其中采购人代表 1 人，经济类专家 1 人，技术类专家 1 人； 评审专家确定方式：从省级评审专家库中，通过随机方式抽取评审专家。 参与评审的采购人代表可以委托本单位工作人员担任。
7.1	磋商小组推荐成交候选人	否，推荐的成交供应商候选人数：3 名

7.3	履约担保	无
10	采购控制价	本次采购控制价为：1000000.00 元； 所有食品细类单批次报价平均值采购控制价为 804.96 元/批； 供应商的磋商报价高于采购控制价的，其响应按无效文件处理。
	政府采购政策	1、本项目落实政府采购政策，包括优先采购节能环保、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，促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业等。 2、在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策： （一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标； （二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业； （三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。 在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。 以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。
	质疑与投诉	1、供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，根据《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）相关规定以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑（加盖单位公章且法定代表人签字），由法定代表人或授权委托人携带营业执照（复印件加盖单位公章）、授权书及本人身份证（原件）一并提交（邮寄、传真件等不予受理）。供应商在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。逾期未提交或未按照要求提交的质疑函不予受理。 2、供应商对采购人或采购代理机构质疑回复不满的，可在法律规定的时间内向行政监督管理部门进行投诉。投诉书须以书面形式（加盖单位公章且法定代表人签字），由法定代表人或授权委托人携带营业执照（复印件加盖单位公章）、授权委托书及本人身份证（原件）一并提交（邮寄、传真件等不予受理）。未按要求提交的投诉函将不予受理。
	监督单位	监督单位：新郑市财政局政府采购监督管理办公室

联系方式	地址：新郑市华夏国际八楼 联系电话：0371-62684176
1、本项目竞争性磋商文件免费提供。 2、采购标的所属行业：其他未列明行业。 3、电子响应文件制作时，由系统自动生成（或预置）的章节与磋商文件所提供的格式不符时，以系统自动生成（或预置）格式为准，视为满足磋商文件格式要求。 4、各供应商使用自备的电脑、网络环境登录远程开标大厅参加线上开标会议，必须在响应文件递交截止时间前完成签到。如在开标过程中出现无法解密等问题，请及时联系采购代理公司，因供应商自身原因导致电子响应文件解密失败的，其响应将被拒绝。 5、线上开标会议结束之后，各供应商须登录“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”并保持在线状态，等候线上二次报价通知，在规定时间内提交二次报价（线上二次报价操作详见-郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-《【政府采购】在线磋商（谈判、澄清）操作手册》）。 6、自获取竞争性磋商文件之日起，各供应商应保证其提供的联系方式（电话、传真、电子邮件等）一直有效，以保证往来函件（竞争性磋商文件的澄清、修改等）能及时通知到供应商，并能及时反馈信息，否则采购人和采购代理机构不承担由此引起的一切后果。 7、付款方式：在财政资金条件许可情况下，前四年按合同总价款的 10%逐年拨付，后三年按合同总价款的 20%逐年支付。资金充裕时，可予以提前拨付。（具体支付节点和比例详询采购人，以合同签订为准） 8、采购代理机构只对成交人发出书面通知，成交人应缴纳招标代理服务费。招标代理服务费依据“豫招协[2023]002号”文件标准计取。 9、采购人确认中标人后，采购人在发布成交公告的同时（公示期为1个工作日），向成交供应商发出成交通知书，并在成交通知书发出之日起15日内签订政府采购合同。 10、前后不一致的以《供应商须知前附表》为准，解释顺序按页码顺序；其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。 11、知识产权：本磋商文件的最终解释权归采购人。供应商须保证采购人在中华人民共和国境内使用其提供的货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷。如供应商不拥有相应的知识产权，则在提交的报价中必须包括合法获取该知识产权的一切相关费用，如因此导致采购人损失的，供应商须承担全部赔偿责任。供应商如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，须在响应文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。	

一、总则

1.1 项目概况

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

1.1.2 本项目采购人：见供应商须知前附表。

1.1.3 本项目采购代理机构：见供应商须知前附表。

1.1.4 本项目名称：见供应商须知前附表。

1.1.5 本项目概况：见供应商须知前附表。

1.2 资金来源、落实情况

1.2.1 本项目的资金来源：见供应商须知前附表。

1.2.2 本项目的资金落实情况：见供应商须知前附表。

1.3 标段划分、采购范围、服务期限、服务标准和检测技术及服务要求部分

1.3.1 本项目的标段划分：见供应商须知前附表。

1.3.2 本项目的采购范围：见供应商须知前附表。

1.3.3 本项目的服务期限：见供应商须知前附表。

1.3.4 本项目的服务标准：见供应商须知前附表。

1.3.5 本项目的检测技术及服务要求部分：见供应商须知前附表。

1.4 供应商资格要求

1.4.1 供应商应具备承担本项目的资质条件、能力。

(1) 资质条件：见供应商须知前附表；

(2) 其他条件：见供应商须知前附表；

1.4.2 本次磋商不接受联合体磋商。

1.4.3 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) 与本项目的其他供应商为同一个单位负责人；

(3) 与本项目的其他供应商存在控股、管理关系；

(4) 为本项目提供采购代理服务的；

(5) 被依法暂停或者取消投标资格；

(6) 被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照；

(7) 进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；

(8) 在最近三年内有骗取中标或严重违约或重大工程质量问题的；

(9) 法律法规或供应商须知前附表规定的其他情形。

1.5 费用承担

无论本项目磋商过程中的做法和结果如何, 供应商自行承担因参加本次磋商而产生的全部费用。

1.6 保密

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

1.7 语言文字

除专用术语外, 与磋商有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

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

1.9.1 采购人不组织供应商踏勘项目现场, 由各供应商自行踏勘。

1.9.2 供应商踏勘现场发生的费用自理。

1.9.3 供应商自行负责在踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.9.4 供应商未去现场踏勘或未提出要求的, 将被视为已经进行过“现场踏勘”。响应文件一旦送达, 即视为供应商已经确认现场条件状况, 任何处理费用已经包含在磋商报价中。

1.10 分包

本项目不允许分包。

1.11 响应和偏差

供应商应根据磋商文件的要求提供详细的投标方案、服务计划等内容以对磋商文件做出响应。

二、磋商文件

2.1、磋商文件构成

本磋商文件包括:

- (1) 竞争性磋商公告
- (2) 供应商须知
- (3) 政府采购政策
- (4) 评审办法
- (5) 合同条款及格式
- (6) 检验技术要求详单
- (7) 响应文件格式

根据本章第 1.10 款、第 2.2 款和第 2.3 款对磋商文件所作的澄清、修改, 构成磋商文件的组成

部分。

2.2、磋商文件的澄清

2.2.1 任何要求对磋商文件进行澄清的供应商，均应在响应文件递交截止时间 5 日前按磋商公告中的地址，以书面形式（如信件、传真、电报等）送达采购人或采购代理机构。采购人或采购代理机构对规定时间前收到的任何澄清将在响应文件递交截止时间 5 日前通过“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”予以答复，答复中包括所问问题，但不包括问题的来源，并视为本磋商文件的组成部分。如果澄清通知发出的时间距响应文件递交截止时间不足 5 日，响应文件递交截止时间应相应延长。

2.2.2 供应商应注意及时浏览网上发出的澄清，因供应商自身原因未及时获知澄清内容而导致的任何后果将由供应商自行承担。

2.3、磋商文件的修改

2.3.1 在响应文件递交截止时间前，无论出于何种原因，采购人或采购代理机构均可主动地或在解答供应商提出的澄清问题时对磋商文件进行修改。

2.3.2 磋商文件的修改将在响应文件递交截止时间5日前通过“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”发出。如果修改通知发出的时间距响应文件递交截止时间不足5日，响应文件递交截止时间应相应延长。

2.3.3 供应商应注意及时浏览网上发出的修改，因供应商自身原因未及时获知修改内容而导致的任何后果将由供应商自行承担。

三、响应文件的编制

3.1、响应文件的组成

响应文件应包括的内容：详见“响应文件格式”

3.2、磋商报价

3.2.1 供应商应按磋商文件、磋商文件澄清（答疑）纪要、磋商文件修改补充通知及相关技术要求进行报价。

3.2.2 本项目设采购控制价，磋商报价高于采购控制价的按无效文件处理。

3.2.3 供应商应对磋商文件“第六章 检验技术要求详单”所列的所有内容进行响应，如仅响应某一部分内容，则其响应将被认定为无效响应。

3.2.4 本项目的报价以本章第3.2.1款为依据由供应商自主报价，即供应商按照项目的具体内容、现场情况、技术要求等，根据自身情况在合理范围内进行报价，但不得低于企业成本。

3.2.5 供应商的报价应包括供应商为完成本项目所发生的一切费用。所有根据合同或其它原因

应由供应商支付的税款和其它应交纳的费用都要包括在供应商提交的报价中。所有与本项目有关的未列入价格表细目的工作内容，均被认为已经包含在其他细目及报价中。

3.2.6 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，但是作为能否进入第二轮磋商报价的重要依据。第二轮报价即最终报价，最终报价不得高于第一轮报价，否则将视为无效报价。

3.2.7 本次磋商二次报价采用线上报价，各供应商接到二次报价通知后，自备电脑通过CA锁登录系统自行报价。报价时间由专家设定（代理机构通知时会告知具体时间），未在规定时间内提交二次报价的系统默认采取首次报价作为最终报价（线上二次报价操作详见-郑州市公共资源交易中心网站-办事指南-《【政府采购】在线磋商（谈判、澄清）操作手册》）。

3.2.8 全部报价均应以人民币为计量币种，并以人民币进行结算。

3.2.9 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。

3.3、投标保证金

3.3.1 根据豫财购【2019】4号文件规定，取消政府采购投标保证金。自2019年8月1日起，在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。

3.4、投标有效期

3.4.1 投标有效期为自响应文件递交截止时间起90日历天。投标有效期比规定短的将被视为非响应而予以拒绝。

3.4.2 在特殊情况下，采购代理机构于原投标有效期满之前，可向参加磋商的供应商提出延长投标有效期的要求，这种要求与答复均采用书面形式如信件、传真或电报等。参加磋商的供应商可以拒绝接受采购代理机构的这种要求而放弃磋商，采购代理机构将在接到磋商书面答复后，于原投标有效期满后五天内退还其投标保证金。同意延长的供应商既不能要求也不允许修改其磋商响应文件。第3.3条有关投标保证金没收和退还的规定在延长的投标有效期内继续有效，同时受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

3.5、响应文件的编制

3.5.1 响应文件应按“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，投标函附录在满足磋商文件实质性要求的基础上，可以提出比磋商文件要求更有利于采购人的承诺。

3.5.2 响应文件应当对磋商文件有关服务期限、服务标准、投标有效期等实质性内容作出响应。

3.5.3 响应文件的制作应满足以下规定：

（1）响应文件由供应商使用“郑州市公共资源交易中心”网站【办事指南】的“投标文件制作

软件”制作生成。

(2) 供应商在编制响应文件时应建立目录，并按照标签提示导入相关内容。

(3) 响应文件中证明资料的“复印件”均为“原件的扫描件”。

(4) “响应文件格式”中要求盖章和（或）签字的地方，供应商均应按照要求盖章和（或）签字。

(5) 响应文件制作完成后，供应商应使用 CA 数字证书对响应文件进行文件加密，形成加密的响应文件。

(6) 响应文件制作的具体方法详见“电子投标文件制作手册”。

3.5.4 因供应商自身原因而导致响应文件无法导入“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”电子开标、评标系统的，该投标视为无效投标，供应商自行承担由此导致的全部责任。

3.5.5 供应商应按照磋商文件的要求，规范、明确、准时的提交响应文件。如果没有按照磋商文件的要求提交全部资料并保证所提供全部资料的真实性，或没有对磋商文件做出实质性响应，其风险应由供应商自行承担。

四、响应文件的递交

4.1、响应文件的加密

4.1.1 加密电子响应文件应按照本章第 3.5.3 项要求制作并加密，未按要求加密的响应文件，“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”将拒绝接收。

4.2、响应文件的递交

4.2.1 本项目采用“远程不见面”开标方式，供应商只须递交加密电子响应文件，无须递交纸质版响应文件和未加密的电子响应文件。

4.2.2 供应商应在规定的响应文件递交截止时间前，通过互联网使用 CA 数字证书登录“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”，将加密的响应文件上传，并保存上传成功后系统自动生成的电子签收凭证，递交时间即为电子签收凭证时间。供应商应充分考虑上传文件时的不可预见因素，未在响应文件递交截止时间前完成上传的，视为逾期送达，“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”将拒绝接收。

4.2.3 由于不可抗拒的原因，采购代理机构对响应文件的遗失和损坏不负任何责任。

4.3、响应文件递交截止时间

4.3.1 采购代理机构收到响应文件的时间不得迟于供应商须知前附表中规定的截止时间。

4.3.2 采购代理机构可以通过修改磋商文件自行决定酌情延长响应文件递交截止时间。在此情况下，供应商的所有权利和义务以及受制的截止日期均应以延长后新的截止日期为准。

4.4、迟交的响应文件

加密电子响应文件逾期上传的，采购人及代理机构不予受理。

4.5、响应文件的修改和撤回

4.5.1 供应商在递交响应文件后，可以在规定的响应文件递交截止时间前，修改或撤回已递交的响应文件。供应商对加密的响应文件进行撤回的，应在“郑州市公共资源交易中心新郑分中心电子交易平台”直接进行撤回操作；供应商对加密的响应文件进行修改的，应在响应文件递交截止时间前完成上传。

4.5.2 供应商修改响应文件的，应使用“投标文件制作工具”制作成完整的响应文件，并按照本章第3条、第4条规定进行编制、加密和递交。对采用网上递交的加密的响应文件，以响应文件递交截止时间前最后完成上传的文件为准。

4.5.3 在响应文件递交截止时间之后，供应商不得对其响应文件做任何修改。

4.5.4 在响应文件递交截止时间至采购代理机构在磋商文件中规定的投标有效期期满之间的这段时间内，供应商不得撤回其响应文件，否则其投标保证金将被没收。

五、响应文件的开启与评审

5.1、开启时间和地点

采购代理机构将在“供应商须知前附表”中规定的时间和地点开启响应文件。所有供应商的法定代表人或其委托代理人应准时参加并签到。出现特殊情况需要更改时间和地点的，采购代理机构应当按规定在响应文件递交截止时间前通知各供应商。

5.2、开启程序

5.2.1 采购代理机构（或采购人代表）按下列程序开启响应文件：

- (1) 响应文件递交截止时间到，公布已递交响应文件的供应商名单；
- (2) 按规定对加密电子响应文件予以解密；

注意事项：本项目电子响应文件解密时间为30分钟（自公布供应商名单后，进入下一阶段开始计算），供应商应在规定的解密时间内用CA锁完成解密，未在规定时间内完成解密的，其不利后果由供应商自行承担。

- (3) 在监督部门的监督下，电子唱标（公布项目名称、供应商名称、报价等内容）；
- (4) 供应商异议与答复（如有）；
- (5) 响应文件开启程序结束，进入评审阶段。

5.2.2 响应文件开启时，需遵循以下要求进行：

- (1) 因电子交易系统异常无法解密电子响应文件的，应及时上报系统技术人员解决。

- (2) 因供应商自身原因导致电子响应文件解密失败的，其响应将被拒绝。
- (3) 递交响应文件的供应商不足三家的，不得评审。
- (4) 供应商对响应文件开启过程和记录有异议的，应当场提出，采购人、采购代理机构当场做出答复，并制作记录。

六、评审

6.1、磋商小组

6.1.1 评审由采购人依法组建的竞争性磋商小组负责。竞争性磋商小组由采购人代表以及有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数为3人以上单数。磋商小组成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式见供应商须知前附表。

6.1.2 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第九条规定：在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

6.1.3 磋商小组负责具体评审及磋商事务，并独立履行下列职责：

- (1) 审查、评价响应文件是否符合磋商文件的商务、技术等实质性要求；
- (2) 要求供应商对响应文件有关事项作出澄清或者说明；
- (3) 客观、公正地对响应文件进行比较和评价；
- (4) 确定成交候选人名单，或根据采购人委托直接确定成交供应商；
- (5) 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评审及磋商中发现的违法行为。

6.1.4 评审过程中，因磋商小组成员缺席、回避或者健康等特殊原因导致磋商小组组成不符合磋商文件规定的，采购人或者采购代理机构应当依法补足后继续组织评审，被更换的磋商小组成员所作出的评审意见无效；无法及时补足磋商小组成员的，采购人或者采购代理机构应当立即停止组织评审活动，封存所有响应文件和评审资料，依法重新组建磋商小组后再进行评审，原磋商小组所作出的评审意见无效。采购人或者采购代理机构应当将变更、重新组建磋商小组的情况予以记录，并随采购文件一并存档。

6.2、评审

磋商小组按照第四章“评审办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。

第四章“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。

6.3、评审过程的保密性

6.3.1 响应文件开启后，直至向成交人授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较的有关资料以及授标建议等，均不得向供应商及与评审无关的其他人员透露。

6.3.2 在评审过程中，如果供应商试图向采购代理机构或参与评审的人员施加任何影响，都将会导致其响应被拒绝。

七、确定成交与合同授予

7.1、确定成交人

磋商小组对实质性响应磋商文件要求的供应商进行综合评审后向采购人提交书面评审报告并按照评审得分由高到低的顺序推荐成交候选人。采购人应当根据评审报告确定排名第一的成交候选人为成交人，排名第一的成交候选人放弃或者因不可抗力提出不能履行合同的，采购人可以按照评审报告的推荐顺序确定排名第二的成交候选人为成交人，也可以重新开展采购活动。

7.2、成交通知书

自成交公告发布的同时，采购代理机构将以书面形式向成交人发出成交通知书，成交通知书将是合同的重要组成部分。

7.3、履约担保

无

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布之日起15日内，按照磋商文件和成交人的响应文件订立书面合同。

7.4.2 成交人应按采购人指定的地点与其签订合同。

7.4.3 发出成交通知书后，成交人无正当理由拒签合同的，采购人取消其成交资格；给采购人造成损失的，成交人还应当予以赔偿。

7.5、招标代理服务费

成交人在领取成交通知书时应向采购代理机构一次性支付该项目的招标代理服务费。招标代理服务参考收费标准见供应商须知前附表。

八、重新采购和不再采购

8.1、重新采购

有下列情形之一的，采购人将重新采购：

- (1) 响应文件递交截止时间止，供应商少于3个的；
- (2) 经磋商小组评审后否决所有响应或有效响应少于3家的；
- (3) 同意延长投标有效期的供应商少于3个的；
- (4) 成交候选人均未与采购人签订合同的；
- (5) 经行政主管部门查实，成交候选人均不具备成交资格或存在违规行为的。

8.2、不再采购

重新采购后，仍出现本章第7.1条规定情形之一的，属于必须审批或核准的工程建设项目，经行政监督部门批准后不再进行采购。

九、纪律和监督

9.1、对采购人的纪律要求

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

9.2、对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通磋商或者与采购人串通磋商，不得向采购人或者磋商小组成员行贿谋取成交，不得以他人名义磋商或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响磋商工作。

9.3、对磋商小组成员的纪律要求

磋商小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对响应文件的评审和比较、成交候选人的推荐情况以及评审有关的其他情况。在评审活动中，磋商小组成员不得擅离职守，影响磋商程序正常进行，不得使用磋商文件中没有规定的评审因素和标准进行评审。

9.4、对与磋商活动有关的工作人员的纪律要求

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

9.5、投诉

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

十、其它

10、需要补充的其他内容：见〈供应商须知前附表〉。

统计上大中小微型企业划分标准

依据国家统计局颁布的《统计上大中小微型企业划分办法》，现将划分标准及相关要求公布如下：

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；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

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

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

第三章 政府采购政策

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》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等规定，本项目落实节约能源、保护环境、促进中小企业发展、支持监狱企业发展、促进残疾人就业等政府采购政策。

一、节约能源、保护环境

1、《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）规定如下：

为落实“放管服”改革要求，完善政府绿色采购政策，简化节能（节水）产品、环境标志产品政府采购执行机制，优化供应商参与政府采购活动的市场环境，现就节能产品、环境标志产品政府采购有关事项通知如下：

（1）对政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门根据产品节能环保性能、技术水平和市场成熟程度等因素，确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别及所依据的相关标准规范，以品目清单的形式发布并适时调整。不再发布“节能产品政府采购清单”和“环境标志产品政府采购清单”。

（2）依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。采购人拟采购的产品属于品目清单范围的，采购人及其委托的采购代理机构应当依据国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，对获得证书的产品实施政府优先采购或强制采购。

（3）逐步扩大节能产品、环境标志产品认证机构范围。根据认证机构发展状况，市场监管总局商有关部门按照试点先行、逐步放开、有序竞争的原则，逐步增加实施节能产品、环境标志产品认证的机构。加强对相关认证市场监管力度，推行“双随机、一公开”监管，建立认证机构信用监管机制，严厉打击认证违法行为。

（4）发布认证机构和获证产品信息。市场监管总局组织建立节能产品、环境标志产品认证结果信息发布平台，公布相关认证机构和获证产品信息。节能产品、环境标志产品认证机构应当建立健全数据共享机制，及时向认证结果信息发布平台提供相关信息。中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）建立与认证结果信息发布平台的链接，方便采购人和采购代理机构查询、了解认证机构和获证产品相关情况。

（5）加大政府绿色采购力度。对于已列入品目清单的产品类别，采购人可在采购需求中提出更高的节约资源和保护环境要求，对符合条件的获证产品给予优先待遇。对于未列入品目清单的产品类别，鼓励采购人综合考虑节能、节水、环保、循环、低碳、再生、有机等因素，参考相关国家标准、行业标准或团体标准，在采购需求中提出相关绿色采购要求，促进绿色产品推广应用。

（6）本通知自2019年4月1日起执行。《财政部 生态环境部关于调整公布第二十二期环境标

志产品政府采购清单的通知》（财库〔2018〕70号）和《财政部 国家发展改革委关于调整公布第二十四期节能产品政府采购清单的通知》（财库〔2018〕73号）同时停止执行。

2、结合以上政策，要求如下：

（1）本次采购产品所属品目纳入强制性节能产品品目清单范围的，投标人须提供国家确定的认证机构出具的、符合相关检测标准的、处于有效期之内的节能产品认证证书予以响应，否则，视为不响应招标文件要求，该投标文件废标。

（2）本次采购产品所属品目纳入政府优先采购的节能、环境标志产品品目清单范围，且写入项目需求或评分标准的，投标人须提供国家确定的认证机构出具的、符合相关检测标准的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书的。

二、促进中小企业发展

1、按照财政部、工业和信息化部发布的《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《财政部关于进一步加大对政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）等文件规定，本项目落实促进中小企业发展的政府采购政策。

2、在政府采购活动中，投标人提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，投标人提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本办法规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

3、参加投标的中小微企业，应按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定提供《中小企业声明函》。中小企业划型标准详见《国家统计局关于印发〈统计上大中小微型企业划分办法（2017）〉的通知》（国统字〔2017〕213号）。

三、支持监狱企业发展

按照财政部、司法部发布的《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，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业，享受相应的政府采购政策。监狱企业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。

四、促进残疾人就业

1、按照财政部、民政部、中国残疾人联合会和残疾人发布的《三部门联合发布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，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受相应的政府采购政策。对残疾人福利性单位提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务，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）用扣除后的价格参与评审。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

2、符合条件的残疾人福利性单位在参加政府采购活动时，应当提供《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》规定的《残疾人福利性单位声明函》，并对声明的真实性负责。任何单位或者个人在政府采购活动中均不得要求残疾人福利性单位提供其他证明声明函内容的材料。

3、中标人为残疾人福利性单位的，采购人应当随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。

五、中国强制性产品认证目录（即 3C 强制认证）

根据《强制性产品认证管理规定》规定执行。

第四章 评审办法

评审办法前附表

条款号		评审因素	评审标准
2.1.1	资格性评审标准	营业执照	具有有效的营业执照
		资格承诺声明函	符合磋商文件规定
		具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明函	符合磋商文件规定
		无重大违法记录的声明	符合磋商文件规定
		无财政部门列入不良行为记录名单的承诺函	符合磋商文件规定
		无行政或经济关联的声明	符合磋商文件规定
		资质证书	具有省级及以上质量技术监督部门（或市场监督管理部门）颁发的检验检测机构资质认证证书（CMA 或 CMAF）及其资质认定证书附表，且证书合法有效
		财务要求	提供 2025 年度经会计事务所或第三方审计机构审计的财务审计报告（财务审计报告包含资产负债表、利润表、现金流量表和财务报表附注，即“三表一注”，且须有注册会计师签字、盖注册章，新成立企业提供企业成立之日起相应年份的审计报告，成立公司不足一年的提供银行出具的资信证明）
		税收和社保要求	（1）提供 2026 年 1 月 1 日以来任意一个月依法缴纳税收的相关材料（新成立企业从成立之日起计算，依法免税的供应商，应提供相应行政部门出具的证明文件，证明其依法免税） （2）提供 2026 年 1 月 1 日以来任意一个月依法缴纳社会保障资金的相关材料（新成立企业从成立之日起计算）
		信用要求	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名单”、“政府采购严重违法失信行为记录名单”的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。 查询渠道：“中国执行信息公开网”（zxgk.court.gov.cn/shixin） 查询“失信被执行人”、“信用中国”（www.creditchina.gov.cn） 查询“重大税收违法失信主体名单”、“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：采购人在评标前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名单、政府采购严重违法失信行为记录名单）进行查询、打印留存。若采购人查询到供应商有相关负面信息的，则该供应商为无效投标（响应）。
		控股、管理关系要求	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“国家企业信用信息公示系统”查询信息，需包含公司基本信息、股东信息及股权变更信息等内容）
2.1.2	符合性评审标准	供应商名称	与营业执照、资质证书一致
		响应文件签字盖章	按照竞争性磋商文件要求签字和盖章
		响应文件格式	符合磋商文件“响应文件格式”的要求
		其他	符合第二章“供应商须知”第1.4.3项规定
2.1.3	实质性响应评审标准	投标有效期	自响应文件递交截止时间起 90 日历天
		采购范围	竞争性磋商文件所包含的全部内容
		服务期限	自合同签订之日起1年
		服务标准	符合国家相关抽检规定
		所有食品细类单批次报价平均值	低于（含等于）第二章“供应商须知前附表”规定的所有食品细类单批次报价平均值采购控制价
		检测技术及服务要求	投标单位所报检测项目（除保健食品外）覆盖率须 100%满足“第六章 检验技术要求详单”，作出相关承诺（格式自拟）
		其他	响应文件中未附有采购人不能接受的条件

- 磋商小组依据本章第 2.1 项规定的评审标准对所有供应商的响应文件进行初步评审，初步评审通过后，要求其在规定时间内提交最后报价。
- 本次磋商二次报价（情况特殊，经磋商小组根据磋商现场情况，可以要求供应商适当进行多轮报价）采用线上报价，第一次报价须按照磋商文件的报价格式填报，第二次报价在平台系统内提交。（供应商在平台系统规定的时间内提交最后报价，超出时间未进行报价的，系统默认采取首次报价作为最终报价。最后报价明显低于成本价的，供应商需做出合理说明，否则将承担不被接受的风险。）
- 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组按照竞争磋商文件要求采用综合评估法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行详细评审。

条款号		评审因素	评审标准
2.2.1		分值构成 (总分 100 分)	投标报价：10 分； 商务部分：45 分； 技术部分：45 分。
2.2.2		磋商基准价	报价分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价（所有食品细类单批次报价平均值）最低的供应商的价格为磋商基准价，其报价分为满分。 注：因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算磋商基准价和投标报价。落实政府采购政策价格调整部分附后。
条款号		评分因素	评分标准
2.2.3 (1)	投标报价 (10 分)	投标报价 (10 分)	报价分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价（所有食品细类单批次报价平均值）最低的供应商的价格为磋商基准价，其报价分为满分。其他供应商的报价得分统一按照下列公式计算： $\text{报价得分} = (\text{磋商基准价} / \text{最终报价}) \times 10$ （小数点后保留 2 位小数） 注：因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算磋商基准价和投标报价。落实政府采购政策价格调整部分附后。
2.2.3 (2)	商务部分 (45 分)	企业业绩 (10 分)	2023 年 1 月 1 日（含）以来承担过食品安全检测抽检工作的，每提供一份业绩得 2 分，此项最多得 10 分。 （以电子响应文件中提供的中标公告截图、中标通知书、合同三项材料的原件扫描件为准，三项材料原件扫描件提供不全者不得分；

			同一个项目多个标段业绩按照一份业绩计算，日期以合同签订日期为准)
		检测设备配备情况 (10分)	供应商配备相关的检测设备：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、紫外分光光度仪、生物安全柜及微波消解仪、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)。以上检测设备全部具备时得10分，每缺少1种设备扣1分，扣完为止。 注：以上检测设备须在响应文件中提供发票及仪器鉴定或校准证书原件扫描件，且扫描件清晰可见，否则不得分。
		抽样设备及车辆配备情况 (10分)	(1) 供应商拥有与承担任务相适应的抽样设备>10套，得2分；5(含)-10(含)套得1分；5套以下不得分，此项最多得2分。(至少应包括安卓系统下平板电脑或智能手机等移动类抽样终端设备和移动便携式打印机) 注：响应文件中附发票原件扫描件，且扫描件清晰可见，否则不得分。 (2) 供应商具有专职抽检用车，每有一辆得1分，此项最多得6分。 注：响应文件中附车辆行驶证原件扫描件及车辆照片，如为租赁还应同时提供租赁协议，未提供或提供不全者不得分。 (3) 配备满足速冻及冷藏类储存条件的配套移动设备的，每有1套得1分，此项最多得2分。 注：响应文件中附购置移动设备发票原件扫描件和移动设备照片，未提供或提供不全者不得分；租赁或其它无效。
		人员配备情况 (10分)	供应商拟投入本项目人员中，具有食品及相关专业副高级及以上职称的人员，每人得2分，最高得6分；具有食品及相关专业中级职称的人员，每人1分，最高得4分；未提供不得分，此项最多得10分。 注：若同一人具有多个职称证书，不重复计算，按照职称级别高的计算。响应文件中附职称证书和劳动合同原件扫描件，未提供或提

			供不全者不得分。
		优惠服务承诺 （5分）	供应商自行提供优惠服务承诺： 1、内容全面、详尽，措施科学合理的，得5分； 2、内容完善但详尽程度欠佳，措施基本科学合理的，得3分； 3、内容不完善、笼统不具体，措施一般的，得1分； 4、未提供不得分。
2.2.3 (3)	技术部分 (45分)	工作方案 （5分）	提供承担本次抽检任务的工作方案情况： 1、提供工作方案且内容详尽、合理，可操作性强的，得5分； 2、提供工作方案且内容较全的，得3分； 3、仅提供工作方案，内容不全的，得1分； 4、缺项或未提供不得分。
		质量控制方案及措施 （6分）	提供完善的食品抽检检验质量控制方案及措施： 1、方案思路清晰、重点突出、切实可行的，得6分； 2、较为清晰的、基本能满足服务要求的，得4分； 3、思路混乱、实施性差的，得2分； 4、缺项或未提供不得分。
		服务工作方法和管理制度 （6分）	提供明确的技术服务工作方法和管理制度，至少应明确①成立专门项目组、②抽检监测实施细则、③结果专报机制、④客户回访、⑤档案管理机制、⑥应急处置机制等： 1、方案完整、可适用性强、完全满足采购需求的，得6分； 2、方案较完整、可使用性一般、能满足采购需求的，得4分； 3、方案不完整、可使用性差、不能满足采购需求的，得2分； 4、缺项或未提供不得分。
		服务工作流程 （6分）	提供明确的技术服务工作流程，流程设置合理、分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等；提供明确的技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容，明确工作难点；工作要点和难点分析合理，符合实际等： 1、工作流程完善、分工明确、切合实际的，得6分； 2、工作流程较完善、分工较明确、较切合实际的，得4分；

			3、工程流程不完善、分工不明确、不切合实际的，得 2 分； 4、未提供不得分。
		保证检验样品时效性 (6 分)	针对食品（或餐饮单位）的抽检工作有保证检验样品能在最科学合理的时间内送到实验室的措施和技术力量，确保检验样品在运输过程中不会受到污染的措施和技术力量，确保检验数据真实有效、科学客观的措施和技术力量： 1、方案措施科学合理、切合实际的，得 6 分； 2、方案措施较科学合理、较切合实际的，得 4 分； 3、方案措施不科学合理、不切合实际的，得 2 分； 4、未提供不得分。
		合理化建议 (8 分)	根据整体实力、检验质量、职业道德、创新能力、遵守国家和我省有关行业管理规定提供合理化建议： 1、内容全面、详尽的，得 4 分； 2、内容完善但详尽程度欠佳的，得 2 分； 3、内容不完善、笼统不具体的，得 1 分； 4、未提供不得分。
			为采购人提供咨询、食品安全风险评估、对本次项目重视程度等全方位服务措施及建议： 1、内容全面、详尽，措施科学合理的，得 4 分； 2、内容完善但详尽程度欠佳，措施基本科学合理的，得 2 分； 3、内容不完善、笼统不具体，措施一般的，得 1 分； 4、未提供不得分。
		其他服务 (8 分)	供应商承诺为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务： 1、内容全面、详尽的，得 4 分； 2、内容完善但详尽程度欠佳的，得 2 分； 3、内容不完善、笼统不具体的，得 1 分； 4、未提供不得分。
			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： 1、内容全面、详尽的，得 4 分；

			2、内容完善但详尽程度欠佳的，得 2 分； 3、内容不完善、笼统不具体的，得 1 分； 4、未提供不得分。
注： 1、评委可以根据各响应文件编制的内容是否齐全、适用、符合竞争磋商文件要求等，在各分项区间对各供应商响应文件独立进行打分； 2、以上项目若有缺项或不能满足招标要求或与该项目要求不相符，该项为 0 分； 3、以各评委打分的算术平均值作为该供应商的得分。 投标报价得分=各评审专家投标报价得分汇总后的算术平均值； 商务部分得分=各评审专家商务部分得分汇总后的算术平均值； 技术部分得分=各评审专家技术部分得分汇总后的算术平均值； 供应商的最终得分=投标报价得分+商务部分得分+技术部分得分。 本办法计算过程中分值按四舍五入保留三位小数，结果按四舍五入保留两位小数。			

附：落实政府采购政策价格调整部分

序号	情形	价格扣除比例	计算公式
1	非联合体投标人	对小型和微型企业产品的价格扣除 <u>20</u> %	评标价格=投标报价—小微型企业产品的价格× <u>20</u> %
2	联合体一方为小型、微型企业或允许大中型企业向小微企业分包的项目, 约定小型、微型企业协议合同金额占合同总金额 30%以上的	对联合体总金额扣除 <u>4</u> %	评标价格=投标报价× (1- <u>4</u> %)
3	监狱企业	视同小型、微型企业 对监狱企业产品价格扣除 <u>20</u> %	评标价格=投标报价—监狱企业产品的价格× <u>20</u> %
4	残疾人福利性单位	视同小型、微型企业 对残疾人福利性单位产品价格扣除 <u>20</u> %	评标价格=投标报价—残疾人福利性单位产品的价格× <u>20</u> %
1、中小微企业应在投标文件提供《中小企业声明函》。监狱企业应当在投标文件中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扫描件。残疾人福利性单位应当在投标文件中提供《残疾人福利性单位声明函》。 2、不接受联合体投标的项目，本表中第 2 项情形不适用。 3、小型和微型企业产品包括货物及其提供的服务与工程。 4、中小企业、残疾人福利性单位提供其他企业制造的货物的，则该货物的制造商也必须为上述企业，否则不能享受价格优惠。 5、残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。			

1. 评审方法

本次竞争性磋商采用综合评分法。磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选人的评审方法。综合评分相等时，以最终报价低的优先；最终报价也相等的，由采购人自行确定。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格性评审标准：详见评审办法前附表。

2.1.2 符合性评审标准：详见评审办法前附表。

2.1.3 实质性响应评审标准：见评审办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成：见评审办法前附表。

2.2.2 磋商基准价：见评审办法前附表。

2.2.3 评分标准：见评审办法前附表。

3. 评审程序

磋商小组对响应文件的资格性、符合性、实质性响应进行初步评审。评审通过后，评审专家按照评审内容独立客观评审。

3.1 初步评审

3.1.1 磋商小组依据本章第 2.1 项规定的评审标准对响应文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作**废标**处理。

3.1.2 磋商小组应全面复核供应商磋商报价，磋商报价有算术错误的，磋商小组按以下原则对磋商报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力，修正原则如下：

①响应文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

③仅该供应商按照不利于自己的原则进行修正并计算磋商报价，其余供应商报价得分不变。

3.1.3 供应商有以下情形之一的，其响应文件作废标处理：

(1) 有第二章“供应商须知”第 1.4.3 项规定的任何一种情形的；

(2) 磋商小组依据本章第 2.1 “初步评审标准”中规定的评审标准对响应文件进行初步评审，有一项不符合的；

- (3) 响应文件中没有廉洁投标承诺书的；
- (4) 磋商报价高于采购控制价的；
- (5) 响应文件未按竞争性磋商文件要求签字盖章的；
- (6) 不按磋商小组要求澄清、说明或补正的；
- (7) 响应文件制作机器码一致的；
- (8) 有串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；
- (9) 有采购人不能接受的条款或不响应竞争性磋商文件的；
- (10) 不符合法律、法规和竞争性磋商文件中规定的其他实质性要求的。

3.2 详细磋商

3.2.1 磋商小组集中与单一供应商分别进行磋商。在磋商中，磋商双方可以就磋商项目所涉及的价格、技术、服务、合同草案条款等进行实质性磋商，但磋商任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的商业秘密、技术资料、价格和其他信息。

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

3.2.3 对竞争性磋商文件作出的实质变动是有效组成部分，磋商小组应当以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

3.2.4 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

3.2.5 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 3 家。

3.2.6 最终报价（二次报价）：本次磋商二次报价采用线上报价，二次报价时间由专家设定（代理机构通知时会告知具体时间），未在规定时间内提交二次报价的系统默认采取首次报价作为最终报价。最终报价不得高于第一轮报价，否则将视为无效报价。【注：最终报价明显低于成本价的，供应商需做出合理说明，否则将承担不被接受的风险】最终报价是供应商响应文件的有效组成部分。

3.2.7 情况特殊,经磋商小组根据磋商现场情况，可以要求供应商适当进行多轮报价。

3.2.8 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

3.3 详细评审

3.3.1 磋商小组每一成员均须按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分（综合得分=A+B+C）。

（1）按本章第 2.2.3（1）目规定的评分因素和分值对投标报价计算出得分 A；

（2）按本章第 2.2.3（2）目规定的评分因素和分值对商务部分计算出得分 B；

（3）按本章第 2.2.3（3）目规定的评分因素和分值对技术部分计算出得分 C；

3.3.2 评分分值最终计算保留小数点后 2 位，小数点后第 3 位“四舍五入”。

3.3.3 供应商得分：计算办法见评审办法前附表。

3.3.4 根据财政部《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2 号）文件，政府采购评审中出现下列情形之一的，磋商小组应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

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

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

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%；

（4）磋商小组基于专业判断，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。

磋商小组启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商 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。

磋商小组依据专业经验，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）供应商不能在规定时间内提供书面说明、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，磋商小组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磋商小组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。磋商小组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,以及磋商小组有关互联网浏览、查询历史一并归档。

3.4 响应文件的澄清和补正

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

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

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

3.5 评审结果

3.5.1 除第二章“供应商须知”前附表授权直接确定成交人外,磋商小组根据得分由高到低的顺序推荐3名成交候选人,并标明推荐顺序。

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

第五章 合同条款及格式

（仅供参考，以最终签订的合同为准）

合同编号：

政府采购合同

甲方：新郑市市场监督管理局（以下简称甲方）

乙方：_____（以下简称乙方）

经过竞争性磋商，乙方为新郑市市场监督管理局 2026 年食品抽检项目委托检测机构。依照有关规定，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，乙方按照食品安全监督抽检有关规定，在甲方委托事宜范围内依法组织开展相关工作。经甲乙双方协商一致，签订合同如下：

一、基本情况

- 1、合同事项：新郑市市场监督管理局 2026 年食品抽检项目
- 2、监督抽检的种类、品种、项目、批次，抽样的区域、单位类别以甲方下达的抽检计划(方案)为准。
- 3、抽检经费：按照乙方实际中标价结算（注：乙方中标价为单批次价格*标包明确的抽检批次数）。
- 4、资金来源：新郑市财政资金。合同金额（¥： 元）
- 5、有效期限：自合同签订之日起 1 年。
- 6、甲方竞争性磋商文件、乙方响应文件、本合同附件、补充合同、甲方下达给乙方的抽检计划、乙方指定的抽检工作方案等与本合同有关的书面材料均为本合同组成部分。

二、甲方委托乙方的具体事项

按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品检验工作规范》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2021 年版）》等有关法律法规和技术规范的要求，委托事项如下：承担新郑市市场监督管理局食品抽检工作。

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

2、乙方完成甲方委托的食品安全抽检监测任务，问题发现率不得低于 2.0%，如果所承担任务完成时问题发现率低于 2.0%，乙方可以以问题发现为导向，在承担任务品种范围内，追加抽检批次，在限定的时限内，完成抽检任务。追加的检测费用由乙方自行承担。

3、乙方按照甲方制定的抽检计划限定的抽样品种、检验项目、批次数量和采样区域分布等技术要求，制订详细可行的抽检工作实施方案，征得甲方同意，并报甲方备案。

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

5、乙方应根据甲方认可的抽检实施方案采集样品，抽样过程应按照“双随机、一公开”原则，随机确定被抽样单位，随机确定抽样人员；在组织抽样检测过程中，检测产品的种类、品种、项目、抽样地点不得随意调整；如因客观情况必须进行调整的，需征得甲方同意。

6、乙方应严格按照甲方要求的项目及检验方法进行检验，并及时将有关数据填报录入指定的抽检信息系统。

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

8、食品安全监督抽检发现的不合格信息，乙方应按照 规定第一时间报告甲方。

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

三、甲方的义务

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

2、甲方应保证指定的抽检信息系统正常使用。

3、甲方应在职责范围内协助乙方解决抽检工作中遇到的问题。

4、甲方按时对乙方任务完成情况予以确认，如期按合同约定向乙方支付抽检费用。

四、甲方的权利

1、甲方有权催促乙方进度，要求乙方按时完成食品安全监督抽检任务。

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

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

4、甲方有权利就委托的事项提出其他合法、合理的要求。

五、乙方的义务

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

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

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

4、乙方应积极接受甲方对抽检监测工作质量监督检查和考核，参加甲方组织的能力验证、盲样比对等质控考核等活动；并积极参加甲方组织的与抽检工作有关的宣传、培训、分析研判等活动。

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

6、乙方应按有关规定配合做好不合格样品的复检工作。

7、乙方有义务保守抽检工作的相关秘密。

8、乙方在采样过程中不得收取生产经营单位任何费用。

六、乙方的权利

1、乙方可以要求甲方保证指定的抽检信息系统顺畅，为抽样和填报提供充分条件。

2、乙方有权向甲方提出合理化的意见建议。

3、乙方有权要求甲方按合同规定付款。

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

七、费用结算办法

抽检工作开始实施后，在工作中产生的采样费、检测费，由乙方先行垫付，乙方在任务完成后，向甲方提交法定的结算票据，甲方根据财务支付要求向乙方支付费用。

（在财政资金条件许可情况下，前四年按合同总价款的 10%逐年拨付，后三年按合同总价款的 20%逐年支付。资金充裕时，可予以提前拨付。）

乙方经甲方同意，减少或者增加抽检批次，按照该包中标批次平均价乘以批次数计算增加或者减少的费用。

八、违约责任

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

- 1、乙方擅自将承检的任务委托其它检验机构抽检的；
- 2、不经甲方同意，乙方未按时完成承检任务的；
- 3、未经甲方批准，租赁或者借用他人检测设备的；
- 4、未经甲方同意，擅自调整抽样区域、环节和品种的；
- 5、乙方超过约定时限出具检验报告的；
- 6、因乙方其他违法违规行为影响抽检工作的。

（二）发现下列问题时，甲方有权拒付相应的抽检费用，并向乙方收取违约金：

1、合同履行期届满，乙方仍未完成约定承检任务的，甲方有权拒付乙方未完成相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该未完成相应批次抽检费用 2 倍的违约金，但违约金总计不超过合同金额。

2、乙方未按照甲方明确的采样地域、环节和品种等要求抽样的，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求乙方向甲方支付该相应批次抽检费用 3 倍的违约金，但违约金总计 不超过合同金额。

3、乙方超过约定时限出具检验报告，甲方有权拒付相应批次的抽检费用，并要求向甲方支付抽检费用 3 倍的违约金。

4、乙方没有按照要求的问题发现率完成抽检监测任务，甲方有权按照未完成部分占要求的问题发现率的比例，收取违约金。违约金计算方式为：标包费用总额*(0.02-实际问题发现率)/0.02（水果类专项按照 0.01 计算）。

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

（三）出现下列问题，乙方有权要求甲方遵守责任：

1、甲方未向乙方提供有效的抽检计划文件、委托书和 其他乙方服务内容需要的书面材料时，乙方有权要求甲方补充齐全；

2、甲方不能保证指定的抽检信息系统正常使用时，乙方有权要求甲方理顺指定的抽检信息系统，确保正常使用；

3、乙方抽样过程中遇到困难时，乙方有权要求甲方予以协助；

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

九、合同的解除与终止

1、在抽样检验过程中，如发现乙方出具虚假或伪造的 检验报告，甲方有权随时解除合同，并要求乙方赔偿损失， 由乙方承担由此产生的一切后果和不良影响。如发现乙方有与承检任务相关的违法违规现象，甲方有权追究乙方及当事人的法律责任。

2、乙方未按照甲方要求进行抽样检验或在甲方组织的 监督检查、质控考核中发现存在影响抽检工作的重大问题时，甲方有权随时终止合同，并要求乙方赔偿损失，承担由此产生的一切后果和不良影响。

3、本合同因期限届满、履行完毕、一方解除或者其他 法定事由而终止。

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

十一、本协议自甲乙双方签字盖章之日起生效。协议一式____份，甲执____份，乙方执____份，报政府办公室备案壹份。

甲方（印章）：_____

乙方（印章）：_____

统一社会信用代码：_____

统一社会信用代码：_____

地 址：_____

地 址：_____

法定代表人或

法定代表人或

委托代理人(签字)：_____

委托代理人(签字)：_____

签署日期：_____

签署地点：_____

第六章 检验技术要求详单

2026 年食品安全监督抽检品种、项目表

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
2	食用油、 油脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚
				橄榄油、油橄榄果 渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）
2	食用油、 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）
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
				其他食用植物油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）
		食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅（以Pb计）
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅(以Pb计)、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他香辛料调味品	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
			固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮(以N计)
				其他固体调味料	一般	铅(以Pb计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量
			半固体复合调味料	蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
3	调味品	调味料	半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	一般	铅(以Pb计)、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
			液体复合调味料			
				蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素、红2G
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M ₁
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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 ₁
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
6	饮料	饮料	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
				脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
				主食类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1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
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
11	速冻食品	速冻面食食品	速冻面食食品	速冻面食生制品	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)
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、二氧化硫残留量
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁
			速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
			速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	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
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
			代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液 态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、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
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、二氧化硫残留量
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他蛋制品	其他蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
20	可及焙 烤咖啡产 品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)、铅(以Pb计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb计)
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中A1计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、糖精钠(以糖精计)
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、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
			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)
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
24	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
			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
			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
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以Al计)、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以Al计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品, 以Al计)、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
26	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
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、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
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、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 ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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 ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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
			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 ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌、组胺
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)
				凉皮类(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[α]芘、铅(以Pb计)
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中Al计)
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		饮料(自制)	饮料(自制)	奶茶(自制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)
				焦糖色	一般	吸光度E ₄₉₅ ^{6.15} (610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)
				蜂蜡	一般	过氧化值,酸值(以KOH计),皂化值(以KOH计),熔程,甘油和其他多元醇,铅(Pb),巴西棕榈蜡,纯白地蜡、石蜡及其他蜡,脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μm(100目)通过率、总砷(以As计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价E ₄₉₅ ^{1%} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)
				红曲黄色素	一般	色价E ₄₇₆ ^{1%} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
31	畜禽肉及 副产品	畜禽肉及副产品	胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
			畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、氟尼辛
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
32	蔬菜	蔬菜	禽副产品	其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星
			豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果
				韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啶虫酰胺
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫脒、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
				甘薯	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、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、噻虫嗪、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯
				胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫脒、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、 呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
			34	水果类	水果类	仁果类水果
梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素				
核果类水果	枣	较高				多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
	桃	较高				苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
	油桃	较高				甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
柑橘类水果	柑、橘	较高				苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果、吡唑醚菌酯
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			热带和亚热带水果	桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜
				香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啶虫脒、阿维菌素、纽甜
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪
37	生干坚果 与籽类食 品	生干坚果与籽类 食品	生干坚果与籽类食 品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺

2026 年食用农产品必检品种、项目表

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备 注
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	挥发性盐基氮、水分、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)	
			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)	
			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)	
		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)	
			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	
		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	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	
			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	
			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	
		豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)	铅(以Pb计)	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备 注
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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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	
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、啶虫脒、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备 注
			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	
		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：鱿鱼)	恩诺沙星 ^a 、氟苯尼考 ^a 、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星 ^a 、镉(以Cd计) ^b	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。 b. 限头足类、腹足类、棘皮

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备 注
						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、氧霜唑	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	
			龙眼	二氧化硫残留量、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
			芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	苯醚甲环唑、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	
		热带和亚热带水果	杨梅	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、啉虫脲	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	
			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	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、甲	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、	

序号	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类(四级)	必检项目	可选项目	备 注
				硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	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、鹅蛋检测多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素B ₁	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫嗪、噻虫胺	

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。

第七章 响应文件格式

_____（项目名称）

响应文件

项目编号：

供应商：_____（企业电子签章）

法定代表人：_____（个人电子签章）

_____年_____月_____日

一、投标函及投标函附录

（一）投标函

_____（采购人名称）：

1. 我方已仔细研究了_____（项目名称）竞争性磋商文件的全部内容，愿意以所有食品细类单批次报价平均值为人民币_____元/批（大写），¥_____元/批（小写）的投标报价，遵照竞争性磋商文件中规定的条款和要求，完成竞争性磋商文件规定的全部工作，服务期限为_____，服务标准_____。

2. 我方承诺在投标有效期内不修改、撤销响应文件。

3. 如我方中标：

（1）我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内与你方签订合同。

（2）随同本投标函递交的投标函附录属于合同文件的组成部分。

（3）我方承诺在合同约定的期限内完成并移交全部合同项目。

（4）我方承诺履行竞争性磋商文件及其澄清、修改文件（如果有）中的全部责任和义务。

（5）我方承诺根据竞争性磋商文件的规定向招标代理机构支付招标代理服务费。

4. 我方投标报价已包含应向知识产权所有权人支付的所有相关税费。并保证，你方在中国境内使用我方提供的货物/服务时，如有第三方提出侵犯其知识产权主张的，责任由我方承担。

5. 我方同意按本项目竞争性磋商文件及其附件要求提供任何相关资料和信息，保证所提供的资料和信息是真实、有效、准确的。如违反前述约定，我方将承担由此引发的全部责任，包括但不限于赔偿因此给贵方造成的全部损失。

6. 我方同意进一步提供贵方可能要求的与本次招标有关的任何证据或资料。

7. 我方已确认收到全部竞争性磋商文件，包括补充文件（如有）以及有关附件（如有）。对以上所有文件，我方已全面充分阅读及理解。

8. 我方在此声明，我方所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

供应商（盖电子签章）：_____

法定代表人（盖电子签章）：_____

日 期：_____

(二) 投标函附录

项目名称	
项目编号	
供 应 商	
投标范围	竞争性磋商文件所包含的全部内容
所有食品细类单批次报价平均值（元/批）	（大写）_____ （小写）_____
服务期限	
服务标准	
投标有效期	
备注	

供应商：_____（盖电子签章）

法定代表人：_____（盖电子签章）

日期：_____

二、法定代表人身份证明及授权委托书

（一）法定代表人身份证明

供应商名称：_____

单位性质：_____

地址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 身份证号码：_____

职务：_____ 系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

（附法定代表人身份证复印件正、反面）

供应商名称：_____（企业电子签章）

法定代表人：_____（个人电子签章）

_____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）响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____。

代理人无转委托权，特此委托。

（附法定代表人和被委托人身份证复印件正、反面）

供 应 商：_____（企业电子签章）

法定代表人：_____（个人电子签章）

_____年_____月_____日

三、资格审查资料

(一) 供应商基本信息表

供应商名称						
注册地址				邮政编码		
联系方式	联系人			电 话		
	传 真			网 址		
组织结构						
法定代表人	姓名		技术职称		电话	
技术负责人	姓名		技术职称		电话	
成立时间				员工人数：		
企业资质等级				其中	项目负责人 (经理)	
营业执照号					高级职称人员	
注册资金					中级职称人员	
开户银行					初级职称人员	
账号					技 工	
经营范围						
备注						

注：本表后附相关材料复印件并加盖单位公章。

（二）资格承诺声明函

致（招标人/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_____，统一信用代码为_____，法定代表人（单位负责人）为_____，联系方式为_____。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停业、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）：

法定代表人或授权代表（个人电子签章）：

日期：

备注：（1）本项目采用“信用+承诺”准入制，满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条要求的无需再提交证明材料，但应按照规定提供《资格承诺声明函》。

（2）采购人有权在合同签订前要求供应商提供相关证明材料以核实《资格承诺声明函》中承诺事项的真实性。

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明函

致（招标人/采购人）：_____

我公司在参加_____（项目名称）、项目编号：_____投标活动中，作出如下声明：

我方具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

特此声明。

声明单位（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

日期：

（四）无重大违法记录的声明函

致（招标人/采购人）：_____

我公司：_____

在此郑重声明：

我公司参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。即在经营活动中没有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，或者投标资格被取消。

我公司及法定代表人对其真实性负责，若承诺不实，造成的后果由我方自行承担。

特此声明！

供应商（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

日期：

（五）无财政部门列入不良行为记录名单的承诺函

根据《政府采购质疑和投诉办法》第三十七条规定，供应商未被财政部门列入不良行为记录名单的

承诺：“第三十七条”承诺

致（招标人/采购人）：_____

我公司承诺不存在《政府采购质疑和投诉办法》第三十七条规定的行为，未被财政部门列入不良行为记录名单。

特此承诺。

《政府采购质疑和投诉办法》第三十七条规定如下：

投诉人在全国范围 12 个月内三次以上投诉查无实据的，由财政部门列入不良行为记录名单。

投诉人有下列行为之一的，属于虚假、恶意投诉，由财政部门列入不良行为记录名单，禁止其 1 至 3年内参加政府采购活动：

（一）捏造事实；

（二）提供虚假材料；

（三）以非法手段取得证明材料。证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

供应商（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

日期：

（六）无行政或经济关联的声明函

与采购人或采购人就本次采购的服务委托的采购代理机构及其附属机构没有行政或经济关联的书面
声明

致（招标人/采购人）：_____

我公司参加此次_____（项目名称）投标活动中，与采购人或采购人就本次采购的服务委托的采购代理机构及其附属机构没有任何行政或经济方面的关联。我方保证上述声明的真实和准确性，并愿意承担就此弄虚作假所引起的后果。

供应商（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

日期：

(七) 资质证书

(八) 财务要求

（九）税收和社保要求

(十) 信用要求

(十一) 控股、管理关系要求

(十二) 其他资料

四、分项报价明细表

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B ₁ 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰			
		大米	大米	大米	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A			
		挂面	挂面	挂面	一般	铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝）			
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A			
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素B ₁ 、赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇			
				米粉	较高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、无机砷（以As计）			
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A			
			谷物粉类制成 品	生湿面制品	较高	铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）			
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、铅（以Pb计）			
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、喹啉黄、亮蓝、靛蓝）、菌落总数、大肠菌群、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				其他谷物粉类 制成品	较高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙 酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、大肠菌群、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂 红、苋菜红、亮蓝）			
2	食用 油、油 脂及其 制品	食用植物油	食用植物油	花生油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、 铅（以Pb计）			
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B ₁ 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				芝麻油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚			
				橄榄油、油橄 榄果渣油	高	酸值/酸价、过氧化值、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				菜籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、 乙基麦芽酚			
				大豆油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以Pb计）			
2	食用 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）			
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
				其他食用植物 油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）			
		食用动物油 脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅（以Pb计）			
		食用油脂制 品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、大肠菌群、霉菌			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群			
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数			
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群			
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖			
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值			
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）			
				其他香辛料调味品	较高	铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌			
		调味料	固体复合调味料	鸡粉、鸡精调味料	一般	谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、铅（以Pb计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、总氮（以N计）			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
3	调味品	调味料		其他固体调味料	一般	铅（以Pb计）、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量			
				蛋黄酱、沙拉酱	一般	二氧化钛			
				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B ₁			
			半固体复合调味料	辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量			
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
				其他半固体调味料	一般	铅（以Pb计）、罗丹明B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜			
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数			
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠			
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）			
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）			
				风味食用盐	一般	钡（以Ba计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）			
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以Ba计）、碘（以I计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）			
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）			
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）			
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素、红2G			
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
4	肉制品	熟肉制品	酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
			油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以Pb计）、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌			
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁			
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌、黄曲霉毒素M ₁			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇、黄曲霉毒素M ₁			
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以Pb计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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 ₁			
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素M ₁			
			乳粉	乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂）和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群			
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺			
			其他乳制品 (浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群			
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三聚氰胺、沙门氏菌			
			包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌			
				其他类饮用水	较高	耗氧量（以O ₂ 计）、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌			
			果蔬汁类及其 饮料	果蔬汁类及其 饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母			
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌			
			碳酸饮料(汽 水)	碳酸饮料(汽 水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母			
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数			
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母			
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
				方便米粉(米线)	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
				其他方便面	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			调味面制品	调味面制品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
			其他方便食品	冲调类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				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			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以A1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			
9	罐头	罐头	畜禽水产罐头	畜禽肉类罐头	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌			
				水产动物类罐头	一般	组胺、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌			
			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、商业无菌			
				蔬菜类罐头	较高	铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌			
				食用菌罐头	较高	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌			
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
10	冷冻饮 品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	一般	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
11	速冻食 品	速冻面食 品	速冻面食 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)			
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
		速冻调制食 品	速冻调制肉制 品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
				速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、二氧化硫残留量			
		速冻其他食 品	速冻其他食 品	速冻谷物食品	一般	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁			
				速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)			
				速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
12	薯类和膨化食 品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高	水分、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B ₁ 、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、纽甜、三氯蔗糖、合成着色剂(新红、苋菜红、酸性红、喹啉黄)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二氧化硫残留量			
				冷冻薯类	一般	铅(以Pb计)			
				薯泥(酱)类	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量			
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
13	糖果制 品	糖果制品 (含巧克力 及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶			
			巧克力及巧克 力制品	巧克力、巧克 力制品、代可 可脂巧克力及 代可可脂巧克 力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌			
			果冻	果冻	一般	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			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
14	茶叶及 相关制 品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、 乌龙茶、黄 茶、白茶、黑 茶、花茶、袋 泡茶、紧压茶	一般	铅(以Pb计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			
				速溶茶类、其 他含茶制品	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、霉菌、霉菌及酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)			
		含茶制品 和代用茶	代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、霉菌			
				菊花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌			
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌			
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌			
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌			
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒 (液态)、白酒 (原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜			
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)			
				果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红			
		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			
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜			
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖			
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜			
		蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群			
				蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)			
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量			
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
17	水果制 品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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			
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			果酱	果酱	一般	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌、二氧化硫残留量			
18	炒货食 品及坚 果制品	炒货食品及 坚果制品	炒货食品及坚 果制品(烘炒 类、油炸类、 其他类)	瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌			
				花生制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌			
				其他炒货食品 及坚果制品	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌			
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌			

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

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨			
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌			
22	水产制 品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群			
				预制动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄、诱惑红)、铅(以Pb计)			
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)			
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、日落黄)、铅(以Pb计)			
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌			
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、糖精钠(以糖精计)			
23	淀粉及	淀粉及淀粉	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
24	淀粉制 品	制品	淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)			
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和			
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG ₂ +P+IG ₃ 含量(占干物质,质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分			
	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯			
			月饼	月饼	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯			
			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			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以A1计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、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			
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、 纳豆等	较高	铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群			
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)			
				豆干、豆腐、 豆皮等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌			
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以A1计)、大肠菌群、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)			
26	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			
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、蛋白质、呋喃西林代谢物			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌			
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)			
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素A、维生素B ₁ 、维生素B ₁₂ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素C、维生素D、维生素D ₃ 、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			
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、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 ₁ 、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、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 ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、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			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			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 ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、商业无菌、霉菌、组胺			
				辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素K ₁ 、烟酸(烟酰胺)、维生素B ₆ 、叶酸、维生素B ₁₂ 、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
			营养补充品	孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B ₁₂ 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO ₃ 计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、黄曲霉毒素M ₁ 、黄曲霉毒素B ₁ 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌			
29	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				包子（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)			
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量(干样品，以A1计)			
				凉皮类（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄			
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以Cr计)			
				熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)			
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁			
		水产制品（自制）	预制水产制品（自制）	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中A1计)			
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素B ₁ 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群			
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群			
		焙烤食品（自制）	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品，以A1计)			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(KOH)			
		淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
		饮料（自制）	饮料（自制）	奶茶（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)			
30	食品添 加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物			
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数			
			单一食品添 加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物			
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐			
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO ₄ 计)、pH(100g/L水溶液)、干燥减量、氨基磺酸、环己胺、双环己胺、吸光值(100g/L溶液)、透明度(以100g/L溶液的透光率表示)、重金属(以Pb计)、砷(As)			
				碳酸钠	一般	总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以干基计)、总碱量(以Na ₂ CO ₃ 计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以NaCl计)(以干基计)、铁(Fe)(以干基计)、铅(Pb)(以干基计)、砷(As)(以干基计)			
				碳酸氢钠	一般	总碱量(以NaHCO ₃ 计)、干燥减量、pH(10g/L水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物(以Cl计)、白度、砷(As)、重金属(以Pb计)			
				焦糖色	一般	吸光度E ₄₉₀ ⁶¹⁰ (610nm)、氨氮(以N计)、二氧化硫(以SO ₂ 计)、4-甲基咪唑、总氮(以N计)、总硫(以S计)、总砷(以As计)、铅(Pb)、总汞(以Hg计)			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				蜂蜡	一般	过氧化值，酸值(以KOH计),皂化值(以KOH计),熔程，甘油和其他多元醇，铅(Pb),巴西棕榈蜡，纯白地蜡、石蜡及其他蜡，脂肪、日本蜡、松脂和皂质			
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素B ₁ 、色价、细度150 μ m(100目)通过率、总砷(以As计)、重金属(以Pb计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌			
				红曲红	一般	色价 E _{1cm} ^{1%} (495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)			
				红曲黄色素	一般	色价 E _{1cm} ^{1%} (476±10)nm、干燥减量、灼烧残渣、铅(Pb)、总砷(以As计)			
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)			
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以As计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性			
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分			
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、氟尼辛			
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分			
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星			
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑			
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星			
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸			
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇			
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇			
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶			
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)			
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星			
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇			
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪			
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星			
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅(以Pb计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO ₂ 计)、总汞(以Hg计)			
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟虫腈、乐果			
				韭菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威			
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷			
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氟吡菌胺			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
			茄果类蔬菜	茄子	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				甜椒	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、氟啟虫酰胺			
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威			
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、噻虫嗪			
			根茎类和薯芋 类蔬菜	马铃薯	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量			
				甘薯	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯			
				胡萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、腈菌唑、乐果、噻虫嗪、辛硫磷			
				姜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量			
				萝卜	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果、噻虫胺			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威			
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)			
33	水产品	水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、 呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星			
				淡水虾	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星			
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物			
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、柠檬黄、呋喃妥因代谢物			
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星			
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星			
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)			
			其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇			
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素			
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)			
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐			
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺			
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯			
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺			
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱			
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷			
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑			
				草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷			
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脞、氧乐果、吡唑醚菌酯			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
				西番莲(百香果)	较高	镉(以Cd计)、苯醚甲环唑、噻虫胺、戊唑醇、氧乐果、乙酰甲胺磷			
				桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纽甜			
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、百菌清、氟唑菌酰胺、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
				芒果	较高	苯醚甲环唑、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
				火龙果	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐			
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯			
				杨梅	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氧乐果、啉虫脒、阿维菌素、纽甜			
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果、氟虫腈			
				橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷			
				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果			
			瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯			
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷			

序号	食品 大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	采样费	检测费	单批次抽 检报价
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲矾霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利、呋喃西林代谢物			
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素、氯霉素			
36	豆类	豆类	豆类	豆类	一般	铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A、吡虫啉、环丙唑醇、噻虫胺、噻虫嗪			
37	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉			
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B ₁ 、噻虫嗪、噻虫胺			
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、噻虫嗪、噻虫胺			

共报：_____食品大类，_____食品细类，所有食品细类单批次报价平均值_____元/批。

供应商：_____（盖电子签章）

法定代表人：_____（盖电子签章）

日期：_____

五、技术部分资料

编制要求：依据竞争性磋商文件第四章评审办法中“技术部分”自行编制。

六、商务部分资料

编制要求：依据竞争性磋商文件第四章评审办法中“商务部分”自行编制。

七、承诺书

(1) 廉洁投标承诺书

为确保公共资源交易活动合法、合规、公平、公正、公开，我单位在_____（项目名称）项目投标活动中承诺如下事项：

- 一、严格执行招标投标法等各项法律、法规及制度，主动接受相关部门和社会的监督。
- 二、不与采购人、代理机构串通投标；不与其他供应商相互串通投标，不排挤其他供应商的公平竞争。
- 三、不向采购代理机构、评委和招标单位人员进行任何形式的商业贿赂以谋取中标机会。
- 四、保证提供的投标资料真实、准确、合法，不得以任何形式弄虚作假骗取中标。
- 五、不以低于成本的报价竞标，不以他人名义投标，以任何方式转包和违法分包。不以投诉为名排挤竞争对手，不进行虚假、恶意投诉，阻碍招标投标活动的正常进行。
- 六、中标后，在规定时间内与采购人签订合同并依法履行合同。
- 七、违反上述承诺或有其他违法违规行为，愿意接受被没收投标保证金，以及按照国家法律、法规和相应规章制度规定接受处罚，愿意承担一切法律责任。

供应商（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

日期：

（2）招标代理服务费承诺

致_____（采购代理机构）：

我们在贵公司组织的（项目名称：_____，项目编号：_____）招标中若获中标，我们保证在成交公告发布后3个工作日内，按照磋商文件的规定，以银行转账或现金，向贵公司一次性支付招标代理服务费用。否则，由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺。

供应商（企业电子签章）：

法定代表人（个人电子签章）：

日期：

(3) 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，我公司及参与采购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（个人电子签章）：

日期：

八、政府采购政策证明材料

（一）中小企业声明函

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

注：从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

注：若不能提供或无需提供声明函时，该项保留原有内容直接签章即可。

（二）残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（企业电子签章）：

日 期：

注：若不能提供或无需提供声明函时，该项保留原有内容直接签章即可。

（三）监狱企业证明文件

（内容及格式自拟）

注：若不能提供或无需提供声明函时，该项保留原有内容直接签章即可。

九、磋商文件中规定的其他材料

具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料及供应商认为必要的其它材料。

十、磋商报价表

(最终格式以系统生成为准)

标题	内容	
磋商报价	_____元	此处报价填写一致
所有食品细类单批次报价平均值	_____元/批	
服务期限		
服务标准		
投标有效期		

注：系统内“磋商报价表”中“磋商报价”的单位为“元”，此处无法更改，实际单位应为“元/批”。