

采购文件审核表

项目名称	2024年文山州市场监督管理局食品安全抽检(省转移任务)项目
项目编号	SFZB-2024-005
采购方式	<input type="checkbox"/> 公开招标 <input checked="" type="checkbox"/> 竞争性磋商 <input type="checkbox"/> 竞争性谈判 <input type="checkbox"/> 询价
采购人审核意见	审核意见:   采购人盖章: 法定代表人或授权委托人或项目负责人签字:  日期: 2024.4.25
代理机构审核意见	审核意见:   代理机构盖章: 法定代表人或授权委托人或项目负责人签字:  日期: 2024.4.25

项目编号：SFZB-2024-005

**2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移  
任务）项目**



**采 购 人：文山壮族苗族自治州市场监督管理局**

**代理机构：云南时方项目管理咨询有限公司**

**2024 年 4 月**

# 目录

第一章 竞争性磋商公告 .....	1
第二章 供应商须知 .....	6
第三章 合同条款及格式 .....	18
第四章 任务书 .....	22
第五章 响应文件格式 .....	74
第六章 评选办法前附表及评选办法 .....	88

# 第一章 2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务）项目竞争性磋商公告

## 项目概况

2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务）项目的潜在供应商应在云南省公共资源交易信息网（文山州）获取采购文件，并于 2024 年 5 月 9 日 15 点 00 分（北京时间）前提交响应文件。

## 一、项目基本情况

（一）项目编号：SFZB-2024-005

（二）项目名称：2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务）

项目

（三）采购方式：☐竞争性谈判 ☒竞争性磋商 ☐询价

（四）预算金额：114.94 万元

（五）最高限价：114.94 万元

（六）采购需求：2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务）

1.省转移监督抽检 436 批次抽检;2.省转移食用农产品 380 批次抽检。具体详见第四章“任务书”。

★注：1.投标人必须对所投标段内所有内容作出完整唯一的投标报价，不得缺项、漏项，否则投标文件将按无效处理。具体要求等详见本招标文件第四章《任务书》。

★2.投标人在报价时，所标段投标总报价不得改变（标段总报价为预算价或最高限价），否则投标文件按无效处理，在满足最低批次的基础上报批次，批

次数量越多者，得分越高，投标人所报批次不得低于招标文件中规定的最低批次数量，否则按无效投标文件处。

（七）合同履行期限：采购人指定时限内完成所有服务内容并出具检验报告，各投标人根据自身情况承诺完成所投标段的最短时间。

（八）服务质量和标准：严格按照《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《产品质量监督抽查管理办法》《流通领域商品质量监督抽查检验办法》等相关规定要求开展工作，实施开展检验监测、出具检验报告及数据汇总、整理报告。

（九）是否接受联合体：否

## **二、供应商资格要求**

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

1.1、具有独立承担民事责任的能力：提供企业法人或其他组织有效营业执照、社团组织法人有效证照、事业单位法人证（原件扫描加盖投标人公章）。

1.2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标人满足下列任一条件，（1）企业须提供 2022 年以来任意一年经第三方审计的财务审计报告；（2）新成立不满 1 年的公司，须提供成立至今的财务报表；（3）事业单位提供 2023 年以来任意 1 月财务报表或 2022 年以来任意一年经第三方审计的财务审计报告（原件扫描加盖投标人公章）。

1.3、具有履行合同所必需的人员、设备和专业技术能力：投标人须提供相关书面声明（原件加盖投标人公章）。

1.4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（时间范围：缴税所属时间在 2024 年 1 月至投标文件递交截止时间止任意 1 个月的税务局税收通用缴款

书复印件或银行电子缴税（费）凭证复印件或税务局出具纳税情况的相关证明复印件；提供缴费所属时间在 2024 年 1 月至投标文件递交截止时间止任意 1 个月的社会保险费缴款书复印件或银行电子缴税（费）凭证复印件或社保管理部门出具的有效的缴款证明复印件，依法免税的，应提供依法免税的相关证明文件；成立不满 1 个月的提供证明材料）。（原件扫描加盖投标人公章）

1.5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供投标人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，是指投标人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）的书面声明（原件加盖投标人公章）。

1.6、法律、行政法规规定的其他条件：

（1）投标人提供在信用中国网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）未被列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单的承诺书；

（2）投标人在中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）政府采购严重违法失信行为记录名单中未被禁止参加政府采购活动的承诺书；

（3）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加同一合同项下的政府采购活动，否则相关投标均无效；

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：扶持中小企业政策：评审时小型、微型企业提供的产品（提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物）价格给予 10% 的扣除。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型和微型企业，其产品在评审时给予相同的价格扣除。执行政策文件：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19 号）、《财政部司法

部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《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）。

（三）本项目的特定资格要求：

投标人应具备检验检测机构资质认定/计量认证证书（CMA）及附表。

### **三、磋商文件的获取**

（一）时间：2024年4月26日至2024年5月7日（北京时间）

（二）地点：云南省公共资源交易信息网（选择文山州）

（三）方式：请供应商于2024年4月26日23时30分至5月7日17时30分登录云南省公共资源交易信息网（选择文山州），凭企业数字证书（CA）在网上确认投标并获取招标文件；未办理企业数字证书（CA）的企业请登录进行注册并在网上申请办理证书。如投标企业已经办理过云南CA证书（包含在云南省各州市公共资源交易中心办理的云南CA证书），此次投标无需重复办理，直接登录文山州公共资源交易电子服务系统确认投标并获取招标文件。

### **四、响应文件的递交**

（一）截止时间（开标时间）：2024年5月9日15时00分（北京时间）

（二）提交投标文件的方式：投标人须在投标截止时间前完成所有投标文件的上传，网上上传网址为云南省公共资源交易信息网（选择文山州）。投标人根据拟要投标的项目，按照网上投标系统要求上传全部投标文件，投标文件上传后须自行检查投标文件的完整性并进行确认签名后，方完成全部投标文件网上上传操作。投标人可自行打印“上传投标文件回执”。投标截止时间前未完成投标文件传输的，视为撤回投标文件。

### **五、开启**

（一）时间：2024年5月9日15时00分（北京时间）

（二）地点：文山州公共资源交易中心开标厅 3。

（三）注意：现场解密。本次采购项目须进行现场二次报价，供应商法定代表人或其授权委托代理人须携带加密数字证书按时到现场对响应文件进行解密及二次报价。

## **六、磋商保证金要求**

依据《云南省发展和改革委员会等部门关于鼓励减免政府投资项目投标保证金的通知》（云发改交易管理〔2023〕397号）文件的相关要求，本项目免收磋商保证金。

## **七、发布公告的媒介**

本次采购公告在云南省政府采购网、云南省公共资源交易信息网上发布。我公司对其他网站或媒体转载的公告及其内容不承担任何责任。

## **八、联系方式**

### **（一）采购人信息**

采购人：文山壮族苗族自治州市场监督管理局

地址：文山市开化北路 10 号

联系人：韩彩霞

联系电话：18183763070

### **（二）代理机构信息**

代理机构：云南时方项目管理咨询有限公司

地址：文山市铝厂小区 5 幢 1-101 号

联系人：余朝静、周志明

联系电话：0876-2838989、13887684765、14736671140



## 第二章 供应商须知

须知前附表

序号	条款名称	编列内容
1	采购人	文山壮族苗族自治州市场监督管理局
	代理机构	云南时方项目管理咨询有限公司
	项目名称	2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务）项目
2	采购需求	2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务） 1.省转移监督抽检 436 批次抽检; 2.省转移食用农产品 380 批次抽检
3	资金来源	财政资金
4	出资比例	100%
5	资金落实情况	已落实
6	预算金额	114.94 万元
7	合同履行期限	采购人指定时限内完成所有服务内容并出具检验报告，各投标人根据自身情况承诺完成所投标段的最短时间。
8	质量要求	严格按照《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《产品质量监督抽查管理办法》《流通领域商品质量监督抽查检验办法》等相关规定要求开展工作，实施开展检验监测、出具检验报告及数据汇总、整理报告。
9	磋商文件有效期	递交响应文件的截止日期后 90 天

10	构成磋商文件的其 他资料	采购单位以书面形式发出的答疑书、补遗书或通知等。
11	供应商要求澄清磋 商文件的截止时间	递交响应文件的截止日期前 5 个工作日
12	供应商确认收到磋 商文件澄清的时间	收到 24 小时以内确认
13	供应商确认收到磋 商文件修改的时间	收到 24 小时以内确认
14	资格条件	详见第一章“供应商资格要求”
15	是否接受联合体	不接受
16	响应文件	网上递交，投标人须在投标截止时间前完成所有响应文件的上传。
17	签字或盖章要求	按照响应文件格式，采用单位和个人数字证书电子签章及电子签名：需要企业、法定代表人电子签章；只在需要电子签章的地方进行电子签章，无需逐页电子签章。
20	提交响应文件截止 时间	2024 年 5 月 9 日 15 时 00 分
22	磋商时间和地点	时间：2024 年 5 月 9 日 15 时 00 分； 地点：文山州公共资源交易中心。
23	磋商小组的组建	磋商小组构成：由采购人代表和评审专家 3 人或以上单数组成，其中评审专家人数不得少于评审小组成员总

		<p>数的 2/3。</p> <p>评标专家确定方式：从云南省政府采购网专家系统随机抽取</p>
24	是否授权磋商小组确定成交人	否，由磋商小组根据磋商办法的相关规定推荐 1~3 名成交候选人，采购单位根据相关规定确定成交人。
25	中选办法	磋商小组按响应文件满足磋商文件全部实质性要求且综合评分得分由高到低的顺序推荐成交候选人。
26	最高限价	<p>最高限价：114.94 万元</p> <p>报价要求：投标人在报价时，投标总报价不得改变（总报价为预算价或最高限价），否则投标文件按无效处理，在满足最低批次（采购预算批次）的基础上报批次，批次数量越多者，得分越高，投标人所报批次不得低于招标文件中规定的最低批次数量，否则按无效投标文件处理。</p>
27	投标报价的其他要求	<p>（1）投标报价应为人民币含税价（元），包含检测服务成本价格（含利润）、保险、税收、售后服务等完成本项目所需的全部费用。</p> <p>（2）投标人应承担所有与参加投标有关的自身的所有费用，不论采购的结果如何，采购人和采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。</p>
28	中标服务费用	<p>1.投标费用由各供应商自行承担。</p> <p>2.中标服务费有中标人在领取中标通知书时支付。</p>
29	行业划分	本项目采购标的所属行业为：“其他未列明行业”。

需要补充的其他内容	
30	<p>供应商的法定代表人或其委托代理人应当按时参加开标会，同时应携带以下证件在开标时备查：</p> <p>1、法定代表人身份证明书；</p> <p>2、法定代表人授权委托书；</p> <p>3、被授权人（或法定代表人）本人的身份证；</p>

## **一、总 则**

### **1、项目概况**

- 1.1 项目名称：详见供应商须知前附表；
- 1.2 采购人：详见供应商须知前附表；
- 1.3 采购代理机构：详见供应商须知前附表；
- 1.4 采购金额：详见供应商须知前附表；
- 1.5 资金落实情况：详见投标人须知前附表
- 1.5 采购需求：详见投标人须知前附表；
- 1.6 服务期限要求、服务质量要求：详见投标人须知前附表。

### **2、合格的供应商**

- 2.1 详见竞争性磋商文件《须知前附表》。

### **3、供应商费用**

- 3.1 供应商应承担所有与编写和提交响应文件有关费用，不论磋商结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

## **二、磋商文件**

### **4、磋商文件的构成**

- 4.1 磋商文件由目录所列内容及依法对本文件所作的书面澄清或修改的内容组成。

4.2 供应商应认真阅读磋商文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。如果供应商没有按照磋商文件要求提交全部资料或者响应文件没有对磋商文件在各方面都做出实质性响应，则其响应文件将被拒绝。

### **5、磋商文件的修改**

- 5.1 在递交文件截止时间前任何时候，无论出于何种原因，采购人可主动的

或在解答供应商提出的澄清问题时对磋商文件进行修改。

5.2 采购人在递交磋商文件截止时间前对磋商文件所作的补充、修改或者更正、澄清一并构成磋商文件的组成部分。磋商文件的修改以书面形式（包括传真）通知所有购买磋商文件的供应商，并对其具有约束力，供应商应立即以传真或签领形式确认已收到修改文件。若所发出的澄清、修改前后不一致时，以最后发出的为准。

5.3 为使供应商编写响应文件时有充分时间对磋商文件的修改部分进行研究，采购人可以酌情延长递交响应文件截止日期。

### **三、响应文件的编制**

#### **6、响应文件的报价、语言及度量衡单位**

6.1 本项目采用固定价格采购。投标人在投标报价时，所投投标总报价不得改变（即标段投标总报价为预算金额或最高限价），否则投标文件按无效投标处理。抽查总批次(含分项抽查批次) 为采购人基本要求，投标人所报抽查总批次(含分项抽查批次) 须大于或等于基本批次要求，否则视为不响应采购要求。

6.2 报价为人民币含税价（元），包括实施和完成合同项目所需人工、材料、利润、税金、保险，并综合考虑风险费及配合费等全部费用，以及合同明示或暗示的所有责任、义务和一般风险，结算时以成交总价支付。磋商报价不得低于其企业成本价，应以人民币报价。

6.3 报价大小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，以总价为准，并修改单价；对不同文字文本磋商文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

6.4 供应商提交的响应文件以及供应商与采购方就有关问题的所有来往函电

均应使用中文。

6.5 用非中文版印刷的产品说明书、技术资料、资格资质证书等，供应商应提供符合中国有关法律、法规的中文译本，并以中文译本为准。

6.6 磋商文件中所使用的度量衡单位，除磋商文件中有特殊要求外，一律使用公制。

## **7、磋商文件的组成**

7.1 投标人应按第五章“投标文件格式”提供的格式完整地填写，未提供格式的投标人自行拟定。

## **8、响应文件的式样和签署**

8.1 响应文件份数：详见供应商须知前附表；

8.2 响应文件应由供应商法定代表人或其授权人签字或盖公章。授权代表须将以书面形式出具的“法定代表人授权委托书”附在响应文件中。

8.3 除供应商对错漏处做必要修改外，响应文件不得行间插字、涂改和增删，如有修改错漏处，必须由同一签署人在修改错漏处签字或盖章。

## **四、响应文件的递交**

### **9、响应文件的递交**

9.1 网上上传，网上上传网址为云南省公共资源交易信息网（选择文山州），投标人须在投标截止时间前完成所有投标文件的上传。投标人根据拟要投标的项目，按照网上投标系统要求上传全部投标文件，投标文件上传后须自行检查投标文件的完整性并进行确认签名后，方完成全部投标文件网上上传操作。投标人可自行打印“上传投标文件回执”。投标截止时间前未完成投标文件传输的，视为撤回投标文件。

## **五、评审及磋商**

### **10、磋商及评审**

10.1 磋商原则：依照“公平、公正、科学、择优、合法、保密”的原则。

10.2 本项目将邀请相关监督部门进行现场监督，并按有关规定依法组建磋商小组进行磋商及评审。

10.3 有以下情形之一者，将作为无效响应文件处理：

10.3.1 未能按照磋商文件要求提交磋商保证金或者所提供的磋商保证金有瑕疵的；

10.3.2 供应商的最终报价超过采购人预算价，采购人不能支付的；

10.3.3 响应文件未按规定的格式填写，内容不全或关键字模糊、无法辨认的；

10.3.4 响应文件未按规定盖章、签字的；

10.3.5 响应文件中附有采购人不能接受的条件的；

10.3.6 不符合本次磋商文件的其他实质性要求的。

10.4 磋商会议程序：磋商小组按照“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对响应文件进行评审。“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

磋商期间，磋商文件有实质性变动的，磋商小组以书面形式通知所有参加磋商的供应商。

### **10.5 磋商会议纪律**

10.5.1 磋商期间的一切资料，包括磋商意见、磋商记录、响应文件审查、澄清、评价和比较的资料，均不得外传和泄露；

10.5.2 所有资料（包括磋商文件、响应文件及各种文字记录）在磋商结束后均应分别整理、存档备查，任何人不得复制和保留；



10.5.3 磋商结束后，与会人员不得向外界透露磋商小组的评审意见，如因此造成的后果由责任者承担；

10.5.4 磋商期间，磋商人员不得外出，确需外出时应事先请假；

10.5.5 磋商期间，所有与会人员均不得私自以任何方式和供应商进行联系，需询问、澄清的问题由磋商小组统一组织办理；

10.5.6 磋商期间，未经允许，磋商小组以外的任何单位或部门不得参加磋商会议和采访磋商工作。

10.6 磋商内容：技术、服务、项目实施技术方案、价格等。

10.7 本评选办法，资格评审、符合性评审及技术评审以通过以上三部分评审，以最终得分从高到低的原则确定成交人。

## **六、成交通知和合同授予**

### **11、成交通知**

11.1 根据评审结果且采购人最终确定后，向中选供应商发出《成交通知书》，同时将成交结果通知未被选定的供应商。

### **12、签订合同**

12.1 针对本次项目，采购人自《成交通知书》发出之日起三十日内，按照磋商文件和成交供应商响应文件的约定，与成交供应商签订书面合同。所签订的合同不得对磋商文件和成交供应商响应文件作实质性修改。

采购人不得向成交供应商提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与成交供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

12.2 磋商文件、成交单位的响应文件及其澄清文件、成交通知书，均作为签订合同内容的依据。

12.3 成交单位的磋商保证金在合同签订并按规定提交成交服务费后 5 日内

无息退还。

## **七、质疑与投诉**

### **13. 质疑**

13.1 供应商认为磋商文件、采购过程和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式（原件）向下列部门或采购人提出质疑。质疑内容不得含有虚假、恶意成分。提出质疑时应当有明确的请求和必要的证明材料，同时还必须提交相关证据材料和注明事实的确切来源。

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。

特别说明：对于没有提出澄清或质疑又参与了该项目的供应商将被视为完全认同该项目的磋商文件，投标开始后不再受理针对磋商文件的相关质疑及投诉。

13.2 质疑函的书写规范要求：供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括以下内容：

- （一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑项目的名称、编号；
- （三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- （四）事实依据；
- （五）必要的法律依据；
- （六）提出质疑的日期。

13.3 提交质疑函需要提交的其他资料及注意事项：

（一）质疑书实行实名制。供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章书面送达。

（二）供应商可以委托代理人进行质疑和投诉。其授权委托书应当载明代

理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。代理人提出质疑和投诉，应当提交供应商签署的授权委托书。

（三）质疑函和投诉书应当使用中文。

相关当事人提供外文书证或者外国语视听资料的，应当附有中文译本，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。

相关当事人向财政部门提供的在中华人民共和国领域外形成的证据，应当说明来源，经所在国公证机关证明，并经中华人民共和国驻该国使领馆认证，或者履行中华人民共和国与证据所在国订立的有关条约中规定的证明手续。

相关当事人提供的在香港特别行政区、澳门特别行政区和台湾地区内形成的证据，应当履行相关的证明手续。

13.4 采购人、采购代理机构应当在收到供应商的书面质疑后七个工作日内做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

## **14. 投诉**

14.1 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向采购人提起投诉。

# **八、其他政府采购政策**

## **15. 中小型企业**

按照《中小企业划分标准规定》（工信部联企业【2011】300号）的标准，属于小型和微型的中国企业，且投标产品是中国小型和微型企业生产的，对小型和微型企业产品的价格给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。小型和微型企业应按照第五章《磋商文件及附件（格式）》提供《中小企业声明函》和证明材料。未提供《中小企业声明函》和证明材料的，在报价评分时不对投

标报价进行扣除。

本项目采购价格属于固定价格。根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第五十五条中的规定：“执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目，其价格不列为评审因素”，即本项目的价格不列为评审因素。执行政策优惠时以投标人的所报最终抽检批次合计数量作为优惠评审条款。

## **16.监狱企业**

根据《政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》，监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省（自治区、直辖市）监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱局、戒毒管理局的企业。监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

## **17、福利性单位优惠政策**

根据《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，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

## **18、解释权**

18.1 本磋商文件是根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规编制，解释权属采购代理机构。

# 第三章 合同条款及格式

## 政府采购合同（参考合同）

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》及 XXXX 采购项目（项目编号：XX）的《招标文件》、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的采购文件、投标文件、《中标通知书》等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款：

项目基本情况

合同期限

服务内容与质量标准

1、XXXX；

2、XXXX；

3、XXXX。

...

服务费用及支付方式

本项目服务费用由以下组成：

1、XX 万元；

2、XX 万元；

3、XX 万元。

.....

服务费支付方式：

知识产权

乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利

权、商标权或著作权。

#### 无产权瑕疵条款

乙方保证所提供的服务的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。如有产权瑕疵的，视为乙方违约。乙方应负担由此而产生的一切损失。

#### 甲方的权利和义务

1、甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

2、甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，将扣除采购资金。

3、负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

4、根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

5、国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

#### 乙方的权利和义务

1、对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

2、根据本合同的规定向甲方收取相关服务费用，并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

3、及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时配合处理投诉。

4、接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

5、国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

#### 违约责任

1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常

履行。

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

#### 不可抗力事件处理

1、在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续 XX 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

#### 解决合同纠纷的方式

1、在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在 XX 天内不能达成协议时，应提交采购人所在地区仲裁委员会仲裁。

2、仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。

3、除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。

4、在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

#### 合同生效及其他

1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经政府采购监管部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同一式 XX 份，自双方签章之日起起效。甲方 XX 份，乙方 XX 份，政府采购代理机构 XX 份，具有同等法律效力。

附件

- 1、项目招标文件。
- 2、项目修改澄清文件。
- 3、项目投标文件。
- 4、中标通知书。
- 5、其他。



第四章 任务书

2024 年文山州市场监督管理局食品安全抽检（省转移任务）项目采购要求								
序号	抽检专项项目	食品品种	抽检频次	检验项目	服务要求	抽检最低批次	预算单价 (万元/批次)	预算金额 (万元)
1	省转移监督抽检	按照《2024 年全国食品安全监督抽检品种、项目表》确定	1.监督抽检应按照消费量和食品安全风险等级合理安排抽检批次，全年均衡推进抽检。应组织开展春节、元宵节、端午节、中秋节等节令食品监督抽检，民族自治地区还应加抽民族节日节令食品。应针对专项整治、投诉举报、舆情监测中发现问题，适时组织开展专项抽检。 2.食用农产品应根据辖区内食用农产品交易场所的交易数量、消费量和季节特点按比例确定抽样频次和数量，原则上每户入场销售者每月至少抽检 1 批次，应每周抽检蔬菜、水果、畜禽肉、水产品、鲜蛋等食用农产品。	1.监督抽检按照《2024 年全国食品安全监督抽检品种、项目表》执行； 2.食用农产品按照《2024 年文山州食用农产品必检和自选品种、项目表》完成指定的必检品种和必检项目，同时结合监管实际选择不少于 2 个可选项目，结合季节供应特点和当地食用习惯和风险高食品适当增加品种项目执行。	1.按照《全国食品安全抽检监测实施细则（2024 版）》要求负责抽、买、送、检样品技术服务工作，各县（市）配合抽样，任务按各县（市）人均占比进行分配（详见任务分配表）； 2.均衡推进抽检。2024 年第一季度完成总任务量 10%-20%，第二季度累计完成总任务量 50%-60%，第三季度累计完成总任务量 70%-80%； 11 月 30 日前完成全部任务。 3.按照“均衡抽检、均衡公示”要求编写食品安全监督抽检信息公告及相关产品信息基础表（另有其他规定除外）、抽检后的数据分析及汇总，并形成分析报告及其他相关要求； 4.要求抽检不合格率高于 2023 年云南省食品安全抽检平均不合格率，将数据按时录入国抽系统。	436	0.24	104.64
2	省转移食用农产品	按照《2024 年文山州食用农产品必检和自选品种、项目表》确定				380	0.0271	10.3
合 计						816		114.94

# 2024 年全国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	抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣 )	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄)
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				米粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
1	粮食加工品	其他粮食加工品	谷物粉类制成品	其他谷物粉类制成品	较高	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

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

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

				坚果与籽类的泥(酱)	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>
				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、大肠菌群	
			其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数	
3	调味品	味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				风味食用盐	一般	钡(以 Ba 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)

				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红)、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、纳他霉素、氯霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌
4	肉制品	熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	高	N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(胭脂红、诱惑红)、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
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
				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
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
5	乳制品	乳制品	乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌
				干酪、再制干酪、干酪制品	高	三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌

				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、沙门氏菌
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	较高	界限指标、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以 NO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				饮用纯净水	高	电导率、耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
				其他类饮用水	高	耗氧量(以 O <sub>2</sub> 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO <sub>2</sub> 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌
6	饮料	饮料	果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以 Pb 计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌



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

			果蔬罐头	水果类罐头	较高	铅(以 <b>Pb</b> 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 <b>Pb</b> 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
9	罐头	罐头	果蔬罐头	食用菌罐头	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、乙二胺四乙酸二钠、二氧化硫残留量、商业无菌
			其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 <b>B<sub>1</sub></b> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌
10	冷冻饮品	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类	较高	蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 <b>B<sub>1</sub></b> 、铅(以 <b>Pb</b> 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 <b>B<sub>1</sub></b> 、铅(以 <b>Pb</b> 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 <b>Pb</b> 计)、铬(以 <b>Cr</b> 计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
				速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅(以 <b>Pb</b> 计)、黄曲霉毒素 <b>B<sub>1</sub></b>

			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 <sub>1</sub> 、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			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)、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅(以 Pb 计)
				薯泥(酱)类	一般	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅(以 Pb 计)
				其他薯类食品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			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
13	糖果制品	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以 Pb 计)、沙门氏菌

			果冻	果冻	一般	铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
14	茶叶及相关制品	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶	一般	铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啉虫脲、多菌灵、茚虫威、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、霉菌及酵母
			代用茶	代用茶	一般	铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、啉虫脲、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(酸性红)
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高的	酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜

15	酒类	其他酒	配制酒	以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、三氯蔗糖
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 $\text{NaNO}_2$ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群
			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)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)
				腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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)、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

17	水果制品	水果制品	水果干制品	水果干制品 (含干枸杞)	一般	铅(以 <b>Pb</b> 计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟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)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			果酱	果酱	一般	铅(以 <b>Pb</b> 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品 (烘炒类、油炸类、其他类)	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 <b>Pb</b> 计)、黄曲霉毒素 <b>B<sub>1</sub></b> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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 <b>Pb</b> 计)、黄曲霉毒素 <b>B<sub>1</sub></b> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群、霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(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 <b>Pb</b> 计)、赭曲霉毒素 <b>A</b>
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅(以 <b>Pb</b> 计)、沙门氏菌
21	食糖	食糖	食糖	白砂糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				绵白糖	一般	总糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨

				赤砂糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				红糖	一般	总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				冰片糖	一般	总糖分、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
				方糖	一般	蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨
				其他糖	一般	蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红)
22	水产制品	水产制品	干制水产品	藻类干制品	较高	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
				预制冷动物性水产干制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、胭脂红、日落黄)
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
22	水产制品	水产制品	盐渍水产品	其他盐渍水产品	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、N-二甲基亚硝胺、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、铅(以 Pb 计)、多氯联苯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 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)、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)、IG2+P+IG3 含量(占干物质, 质量分数)、果糖(占干基比)、果糖+葡萄糖(占干基比)、5-羟甲基糠醛(以吸光度计)、果糖+葡萄糖含量(以干物质计)、果糖含量(以干物质计)、麦芽糖含量(以干物质计, 质量分数)、干物质(固形物)、硫酸灰分
24	糕点	糕点	糕点	糕点	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌



			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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
		粽子	粽子	粽子	较高	过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、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
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品, 以 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)、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品, 以 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
25	豆制品	豆制品	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
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、呋喃西林代谢物

			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	氨基酸、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、铁、维生素 A、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 C、维生素 D、维生素 D <sub>3</sub> 、维生素 E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、吡啶甲酸铬、水分、可溶性固形物、酸价、过氧化值、崩解时限、灰分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素 A、维生素 D、维生素 B、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、锡(以 Sn 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、金黄色葡萄球菌
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅(以 Pb 计)、无机砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、锡(以 Sn 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、商业无菌、霉菌
		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、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 K、烟酸(烟酰胺)、维生素 B <sub>6</sub> 、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素 A、维生素 D、叶酸、维生素 B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素 E、维生素 K、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素 C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、钙、钠、钾、镁、铁、锌、硒、铜、碘、锰、磷、钼、铬、左旋肉碱、牛磺酸、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	特殊医学用途婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖
29	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	特殊医学用途配方食品	全营养配方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌
				非全营养配方食品	高	铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标
				特定全营养配方食品	高	铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标

30	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品(湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺)	婴幼儿配方食品	乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖
30	婴幼儿配方食品	婴幼儿配方食品(湿法工艺、干法工艺、干湿法混合工艺)	较大婴儿配方食品	乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6 n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖
			幼儿配方食品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡

31	餐饮食品	米面及其制品(自制)	小麦粉制品(自制)	馒头花卷(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)
31	餐饮食品	肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高	铬(以 Cr 计)
				熏烧烤肉类(自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品(自制)	预制水产制品(自制)	生食动物性水产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)
		坚果及籽类食品(自制)	坚果及籽类食品(自制)	花生制品(自制)	高	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		焙烤食品(自制)	焙烤食品(自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计) (KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)

		食用油、油脂及其制品(自制)	食用油、油脂及其制品(自制)	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价(以脂肪计) (KOH)
		淀粉制品(自制)	粉丝粉条(自制)	粉丝粉条(自制)	较高	铝的残留量(干样品, 以 Al 计)
		除上述类别的餐饮食品			/	根据各省实际情况而定
32	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅(Pb)、砷(以 As 计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以 As 计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				山梨酸钾	一般	山梨酸钾(以 $C_6H_7KO_2$ 计)(以干基计)、干燥减量、氯化物(以 Cl 计)、硫酸盐(以 $SO_4$ 计)、醛(以 HCHO 计)、重金属(以 Pb 计)、砷(As)、铅(Pb)、澄清度、游离碱
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以 As 计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以 $SO_4$ 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)
				赤藓糖醇	一般	赤藓糖醇(以 $C_4H_{10}O_4$ 计, 以干基计)、干燥减量、灼烧残渣、还原糖(以葡萄糖计)、核糖醇和丙三醇(以干基计)、铅(Pb)
				碳酸钠	一般	总碱量(以 $Na_2CO_3$ 计)(以干基计)、总碱量(以 $Na_2CO_3$ 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)

				氢氧化钠	一般	总碱量(以 NaOH 计)、碳酸钠(Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )、砷(As)、重金属(以 Pb 计)、不溶物及有机杂质
32	食品添加剂	食品添加剂	单一食品添加剂	三氯蔗糖	一般	三氯蔗糖(以干基计)、比旋光度 am(20°C,D)、水分、灼烧残渣、水解产物、相关物质、甲醇、铅(Pb)
			胶基	胶基	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)
			食品工业用酶制剂	食品工业用酶制剂	一般	铅(Pb)、总砷(以 As 计)、菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、抗菌活性
33	食用农产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				羊肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

33	食用农产品	畜禽肉及副产品	禽肉	其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
			畜副产品	猪肝	高	镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				羊肾	高	镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
		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 <sub>2</sub> 计)、总汞(以 Hg 计)
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐
33	食用农产品	蔬菜	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



			芸薹属类蔬菜	韭菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				菜薹	较高	镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯
				结球甘蓝	较高	毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				大白菜	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟菊酯、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、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	番茄	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

				茄子	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、镉(以 <b>Cd</b> 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰胺磷
				甜椒	较高	镉(以 <b>Cd</b> 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
				瓜类蔬菜	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	吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				食荚豌豆	较高	吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
			根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷
				姜	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、镉(以 <b>Cd</b> 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、二硫化硫残留量
		食用农产品	蔬菜	萝卜	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果
				山药	较高	铅(以 <b>Pb</b> 计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
33		水产品	淡水产品	淡水鱼	高	挥发性盐基氮、镉(以 <b>Cd</b> 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星

				淡水虾	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星
				淡水蟹	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星
			贝类	贝类	高	镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)
33	食用农产品	水产品	其他水产品	其他水产品	高	镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
		水果类	仁果类水果	苹果	高	敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑
			核果类水果	枣	高	多菌灵、氟虫腈、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉

33	食用农产品	水果类	柑橘类水果	油桃	高	多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	
				柑、橘	高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷	
					柚	高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威
					柠檬	高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷
					橙	高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂、氯唑磷
				浆果和其他小型水果	葡萄	高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯
			草莓		高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
			浆果和其他小型水果	猕猴桃	高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果	
				桑葚	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
				热带和亚热带水果	香蕉	高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂
					芒果	高	苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫酮
					火龙果	高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷
			荔枝		高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉	

				杨梅	高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果
				龙眼	高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果
				橄榄	高	三氯蔗糖、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵
				番木瓜	高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷
			瓜果类水果	西瓜	高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑
				甜瓜类	高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
33	食用农产品	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素、地克珠利、托曲珠利
			其他禽蛋	其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素
		豆类	豆类	豆类	一般	铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉
				生干籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、噻虫嗪

2024 年文山州食用农产品必检和自选品种 、项目表							
食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	必选品种或自选品种	必检项目	可选项目	自选品种和自选项目
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	必选	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		牛肉	高	必选	五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		羊肉	高	自选		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		其他畜肉	高	自选		呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、恩诺沙星	
		鸡肉	高	必选	恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、培氟沙星、诺氟沙星、氧氟沙星、	

						沙拉沙星、替米考星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		鸭肉	高	自选		呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		其他禽肉	高	自选		呋喃唑酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
	畜副产品	猪肝	高	必选	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、恩诺沙星、多西环素、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		牛肝	高	自选		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	
		羊肝	高	自选		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、环丙氨嗪	
		猪肾	高	自选		呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)	
		牛肾	高	自选		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	
		羊肾	高	自选		镉(以 Cd 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪	
		其他畜副产品	高	自选		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)	
		鸡肝	高	自选		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨	

						噻	
		其他禽副产品	高	自选		呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪	
蔬菜	豆芽	豆芽	较高	必选	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	铅(以 Pb 计)、亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计)、总汞(以 Hg 计)	
	鲜食用菌	鲜食用菌	较高	自选		镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	
蔬菜	鳞茎类蔬菜	葱	较高	必选	镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、水胺硫磷	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、铅(以 Pb 计)、三唑磷、戊唑醇、氧乐果	
		韭菜	较高	必选	毒死蜱、镉(以 Cd 计)	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	自选		镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯	
		结球甘蓝	较高	自选		毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
	叶菜类蔬菜	菠菜	较高	必选	毒死蜱、镉(以 Cd 计)	阿维菌素、氟虫腈、腐霉利、铬(以 Cr 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、铅(以 Pb 计)、氧乐果、乙酰甲胺磷	



		大白菜	较高	自选		镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		普通白菜 (小白菜、小油菜、青菜)	较高	必选	毒死蜱	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)	
		芹菜	较高	必选	毒死蜱、噻虫胺	阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、甲拌磷、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、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		油麦菜	较高	自选		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、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
蔬菜	茄果类蔬菜	番茄	较高	自选		铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		辣椒	较高	必选	啶虫脒、镉(以 Cd 计)、噻虫胺	倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、三唑	

						磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	
		茄子	较高	必选	镉(以 Cd 计)	吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、铅(以 Pb 计)、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、甲氟菊酯	
		甜椒	较高	必选	噻虫胺	阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、镉(以 Cd 计)、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、铅(以 Pb 计)	
	瓜类蔬菜	黄瓜	较高	自选		阿维菌素、啶螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	
	豆类蔬菜	菜豆	较高	自选		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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		豇豆	较高	必选	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		食荚豌豆	较高	必选	多菌灵、噻虫胺	吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、灭蝇胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	

	根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	较高	自选		铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷	
		姜	较高	必选	镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、噻虫胺	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、二氧化硫残留量、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、噻虫嗪、氧乐果	
蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	萝卜	较高	自选		铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果	
		山药	较高	自选		铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威	
水产品	淡水产品	淡水鱼	高	必选	恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿	挥发性盐基氮、多氯联苯、镉(以 Cd 计)、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星	
		淡水虾	高	自选		镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星	
		淡水蟹	高	自选		镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、氧氟沙星	
	海水产品	海水鱼	高	必选	恩诺沙星	挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	

		海水 虾	高	自选		挥发性盐基氮、镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星	
		海水 蟹	高	自选		镉(以 Cd 计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星	
	贝类	贝类	高	自选		镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)	
	其他水产品	其他水产品(重点品种:牛蛙)	高	必选	恩诺沙星 a 、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物	镉(以 Cd 计)b 、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)a 、氟苯尼考 a 、甲硝唑 a 、氧氟沙星、诺氟沙星	
水果类	仁果类水果	苹果	高	自选		敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	
		梨	高	自选		吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑	
	核果类水果	枣	高	自选		多菌灵、氟虫腈、氟戊菊酯和 S-氟戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)	
		桃	高	自选		苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉	
		油桃	高	自选		多菌灵、甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	
	柑橘类水果	柑、橘	高	必选	苯醚甲环唑、丙溴磷	克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、	

						杀扑磷	
		柚	高	自选	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		
		柠檬	高	自选	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷		
		橙	高	必选	氯唑磷	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、狄氏剂	
	浆果和其他小型水果	葡萄	高	自选		苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、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、氯吡脘、联苯菊酯	
		草莓	高	自选		阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊唑唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
水果类	浆果和其他小型水果	猕猴桃	高	自选		敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果	
		桑葚	高	必选	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
	热带和亚热带水果	香蕉	高	必选	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂	
		芒果	高	必选		苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻嗪酮	
		火龙果	高	自选		氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	

		荔枝	高	必选	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉	
		杨梅	高	必选	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果	
		龙眼	高	必选	二氧化硫残留量	克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果	
		橄榄	高	必选	三氯蔗糖	糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、多菌灵	
		番木瓜	高	自选		噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	
	瓜果类水果	西瓜	高	自选		克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑	
		甜瓜类	高	自选		克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	必选	磺胺类(总量)、甲氧苄啶	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、多西环素、地克珠利、托曲珠利	
	其他禽蛋	其他禽蛋	高	自选		呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、多西环素	
豆类	豆类	豆类	一般	自选		铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、赭曲霉毒素 A、吡虫啉、环丙唑醇	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	自选		酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉	
		生干籽类	一般	必选	黄曲霉毒素 B1	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪	

2024 年文山州食品安全省转移监督抽检任务分配表

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	文山 州	文山	砚山	西畴	麻栗坡	马关	丘北	广南	富宁	合计
							流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	流通（餐 饮）环节	
						436	86	60	26	41	36	39	99	49	436
3	调味 品	酱油	酱油	酱油	一般	28	5	4	2	2	4	5	5	1	28
		食醋	食醋	食醋	一般										
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面 酱等	一般										
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般										
		香辛 料类	香辛料类	香辛料调味 油	一般										
				辣椒、花椒、 辣椒粉、花椒 粉	较高										
				其他香辛料 调味品	较高										
		调味 料	固体复合 调味料	鸡粉、鸡精调 味料	一般										
		调味 料	固体复合 调味料	其他固体调 味料	一般										
			半固体复 合调味料	蛋黄酱、沙拉 酱	一般										

				坚果与籽类的泥(酱)	一般										
				辣椒酱	一般										
				火锅底料、麻辣烫底料	一般										
				其他半固体调味料	一般										
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般										
				其他液体调味料	一般										
		味精	味精	味精	一般										
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般										
				低钠食用盐	一般										
				风味食用盐	一般										
				特殊工艺食用盐	一般										
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般										
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	15	2	2		1		3	3	4	15
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高										
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高										
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高										



		熟肉制品	油炸肉制品	油炸肉制品	高										
			熟肉干制品	熟肉干制品	高										
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高										
			熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠火腿制品	高										
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	3	1	1		0				1	3
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	12	1	1		0		1	5	4	12
		含茶制品和代用茶	含茶制品	速溶茶类、其它含茶制品	一般										
			代用茶	代用茶	一般										
16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	11	1	3		1		2	3	1	11
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高										
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般										
			食用菌制品	干制食用菌	一般										
				腌渍食用菌	一般										

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	6	1	1		1			3		6
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般										
			果酱	果酱	一般										
22	水产 制品	水产 制品	干制水产品	藻类干制品	较高	8	1			1		1	5		8
				预制动物性水产干制品	较高										
			盐渍水产品	盐渍鱼	较高										
				盐渍藻	较高										
			盐渍水产品	其他盐渍水产品	较高										
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高										
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高										
			生食水产品	生食动物性水产品	高										
			其他水产制品	其他水产制品	一般										
23	淀粉 及淀粉制	淀粉 及淀粉	淀粉	淀粉	一般	13	2	3		1		5	2		13
			淀粉制品	粉丝粉条	较高										

	品	制品		其他淀粉制品	较高										
			淀粉糖	淀粉糖	一般										
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	7	1	3		1			2		7
			蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	蜂王浆(含蜂王浆冻干品)	一般										
			蜂花粉	蜂花粉	一般										
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般										
27	保健食品	保健食品	保健食品	保健食品	较高	3	1			1				1	3
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	12	3	3		2			2	2	12
		婴幼儿辅助食品	婴幼儿罐装辅助食品	泥(糊)状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高										

		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										
				孕妇及乳母营养补充食品	高										
				运动营养食品	高										
30	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	60	14	10	4	6	4	7	10	5	60
				包子(自制)	一般										
				油饼油条(自制)	较高										
		肉制品(自制)	熟肉制品(自制)	肉冻皮冻(自制)	高										
				熏烧烤肉类(自制)	较高										
		调味料(自制)	调味料(自制)	火锅麻辣烫底料(自制)	较高										
		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										
		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										

		餐 饮 具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消毒 )	高										
				复用餐饮具 (集中清洗消毒服务单位消毒 )	较高										
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	一般										
		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										
		淀粉 制品 (自制)	粉丝粉条 (自制)	粉丝粉条(自 制 )	较高										
		除上述类别的餐饮食品			/										
		31	食 品 添 加 剂	食 品 添 加 剂	复配食品 添加剂										
食品用香 精	食品用香精				一般										
单一食品 添加剂	明胶				较高										
	山梨酸钾				一般										
	糖精钠				一般										
	环己基氨基 磺酸钠(又名 甜蜜素)				一般										

				赤藓糖醇	一般										
				碳酸钠	一般										
				碳酸氢钠	一般										
				氢氧化钠	一般										
			单一食品 添加剂	三氯蔗糖	一般										
			胶基	胶基	一般										
			食品工业 用酶制剂	食品工业用 酶制剂	一般										
32	食用农 产品	畜禽 肉及副 产品	畜肉	猪肉	高	55	12	10		2	6	5	12	8	55
				牛肉	高										
				羊肉	高										
				其他畜肉	高										
			禽肉	鸡肉	高										
				鸭肉	高										
			禽肉	其他禽肉	高										
			畜副产 品	猪肝	高										
				牛肝	高										
				羊肝	高										

				猪肾	高										
				牛肾	高										
				羊肾	高										
				其他畜副产品	高										
			禽副产品	鸡肝	高										
				其他禽副产品	高										
		蔬菜	豆芽	豆芽	较高	131	19	14	20	13	20	10	20	15	131
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高										
			鳞茎类蔬菜	葱	较高										
				韭菜	较高										
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高										
				结球甘蓝	较高										
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高										
				大白菜	较高										
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高										
				芹菜	较高										







				荔枝	高												
				杨梅	高												
				龙眼	高												
				橄榄	高												
				番木瓜	高												
			瓜果类水果	西瓜	高												
				甜瓜类	高												
		鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	11	5			1			3	2	11		
			其他禽蛋	其他禽蛋	高												
		豆类	豆类	豆类	一般												
		生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干坚果	一般	1							1		1		
				生干籽类	一般												
		合计						436	86	60	26	41	36	39	99	49	436

## 二、工作要求

★（一）中标人在服务期内所投产品如涉及标准变更等情形时，应及时进行扩项，确保满足所投产品的检验能力，并在实施承检任务前将相关扩项资质证明材料提交采购人。否则，其承检资格自动作废。（提供承诺）

（二）应具有与承担的产品质量监督抽查/风险监测任务相匹配的工作人员、仪器设备、实验室环境设施;拥有运行良好的实验室管理体系，授权范围涵盖承担的产品质量监督抽查/风险监测中相应的产品品种和检验项目。具有相应的检验和质量分析人员，参与检验的有关人员必须具有检验员证，并具备相应的专业知识和能力，具体要求为：

1.应当具备固定的检验工作场所以及投标项目检测所需的检测设施设备、数据处理与分析、信息传输设施和设备等工作条件；请提供投标人为本次项目提供的检验工作场所情况说明及投标人拥有的相关设施和设备清单。

2.每个产品应当投入中级或以上系列职称的技术人员；具备一定的产品检验工作经验，检验人员和技术管理人员应当熟悉有关投标产品的标准、检验方法原理，掌握检验操作技能、标准操作程序、计量和数据处理知识等；请提供投标人拟投入的技术人员名单及职称证等相关人员资质材料复印件。

3.具备一定的质量分析和科研能力，能解决检验中发现的技术问题，能根据产品的抽检结果，以及承担的地方、行业、部门等监督抽查/风险监测和企业委托检验的情况，结合产品所属行业、产业发展情况，对所检验的产品进行全面评估分析，形成产品质量分析报告，提出工作措施建议。

4.必须有能力落实《产品质量监督抽查管理暂行办法》（国家市场监督管理总局令第18号）第九条明确规定的“抽检分离”制度。

## 三、服务要求

（一）严格遵守法律、法规的规定和检验工作有关纪律要求，确保检验结果真实有效；检验活动中无重大差错，能够保证检验结果质量；具有授权范围涵盖承担的产品监督抽查任务中相应的产品品种和检验项目；

（二）负责样品的抽样、检验、检验报告的寄送、结果分析、异议复检和检验过程中技术问题的处理工作；

（三）必须接受采购人对承担检验任务工作质量情况的监督检查和考核；

（四）能按时完成采购人安排的临时性和应急性任务。

（五）按照《中华人民共和国产品质量法》、《产品质量监督抽查管理暂行办法》等法律法规要求开展抽样检验。

（六）同时承担抽样任务的，应当具有与抽样工作相匹配的专职抽样人员、抽样工具、设备等条件；

熟悉产品抽样程序，应按要求派出不少于 2 人的抽样人员完成抽样工作，抽样人员应当熟悉相关法律、法规、规章和标准等有关规定，并经培训考核合格持抽样员证才能上岗。抽样人员应当使用规范的抽样文书，准确、完整记录抽样信息，抽样程序应符合规定；请提供专职抽样人员名单，抽样工具、设备清单。仅承担抽样任务的还要负责将所抽样品按要求完好无损送至承检机构。抽样要严格遵循“抽检分离”原则。

（七）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求：按采购人印发的抽查通知要求完成。

（八）采购标的其他技术、服务要求：根据采购人需求，在应急检验处理情况下，承检机构应及时向采购人反馈。

★（九）中标人须在合同期限内，按照采购人需求，至少承办一次风险交流、专家研讨会议、业务培训、技术支持等活动，配合完成核查处置、信息公示等工作，产生的会议费、材料费、住宿费、餐费、交通费等由承检中标人承担。

## 四、项目跟踪考核

承检机构必须保证按期按质完成检验监测任务并上报检验监测数据，如出现数据造假，甲方有权单方面终止合同，追究承检机构相关法律责任，并由承检机构承担由此造成的一切损失。

甲方随机对承检机构进行抽查，以保证检验工作的顺利开展、圆满完成。承检工作结束后，甲方将对承检机构进行工作评价，工作评价不合格的机构，三年内将拒绝参加采购人组织的类似产品质量抽检监测项目。

## 五、分包情况

禁止分包、转包

## 六、项目完成时间

采购人指定时限内完成所有服务内容并出具检验报告，各投标人根据自身情况承诺完成所投标段的最短时间。

## 第五章 响应文件格式

(项目名称)

响应文件

供 应 商：\_\_\_\_\_ (电子签章)

法定代表人：\_\_\_\_\_ (电子签字或签章)

日 期： 年 月 日

## 目 录

目录自行编制，且编制页码。

### 一、报价一览表（初次）

投标人名称	
投标总报价（万元）	
最低抽检批次（预算 批次）	
投标总批次	
抽查上浮批次	
服务期限要求	
服务质量要求	
服务地点	
备注	

投标总价请填写预算金额，抽查总批次(含分项抽查批次)为采购人基本要求，投标人所报抽查总批次(含分项抽查批次)须大于或等于基本要求，否则视为不响应采购要求。

供应商：\_\_\_\_\_（电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（电子签字或签章）

日 期：\_\_\_\_\_

分项报价表

序号	抽检 专项 项目	食品 品种	抽检 频次	检验项目	服务要求	抽检最 低批次	投标 批次	单价 (万元/批 次)	总价 (万元)	备注
1										
2										
3										
.... .										
合计										



## 投标函

\_\_\_\_\_（采购人名称）：

我方已仔细研究了\_\_\_\_（项目名称）采购文件的全部内容，且对采购文件无任何异议，并愿意以“开标一览表”所填写的投标报价，向你方提供采购文件要求的货物/服务。

1.我方承诺在投标有效期内不修改或撤销投标文件。

2.本投标的投标有效期为自投标截止之日起 90 个日历天。

3.我方承诺所提交的投标文件及有关资料是完整的、真实的、准确和有效的，否则，我方承担由此造成的任何损失及引起的任何后果。

4. 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）我方承诺按合同约定的期限和地点，提供符合招标文件要求的全部的招标货物/服务。

5. \_\_\_\_\_（其他补充说明）。

在签署协议书之前，你方的成交通知书连同本投标函，包括投标函附录，对双方具有约束力。

供应商：\_\_\_\_\_（电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（电子签字或签章）

地址：\_\_\_\_\_ 邮政编码：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_ 传真：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 二、法定代表人身份证明书及法定代表人授权委托书

### （一）法定代表人身份证明书

供应商名称：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

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

系（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

供应商：\_\_\_\_\_（电子签章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## （二）法定代表人授权委托书（如有）

（法定代表人亲自到场的无需提供）

本人（姓名）系（供应商）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。

附：委托代理人身份证复印件

供应商：\_\_\_\_\_（电子签章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（电子签字或签章）

身份证号码：

委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

身份证号码：

年 月 日

### 三、资格审查资料

#### (1) 投标人基本情况表

投标人名称				
注册资金			成立时间	
注册地址				
邮政编码			员工总数	
联系方式	联系人		电话	
	网址		传真	
法定代表人 （单位负责人）	姓名		电话	
投标人须知要求投标人需具有的各类资质证书（若有）	类型：                                  等级：                                  证书号：			
基本账户开户银行				
基本账户银行账号				
投标人关联企业情况（包括但不限于与投标人法定代表人（单位负责人）为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位）				
备注				

## **( 2 ) 资格证明文件**

按公告要求提供

#### **四、商务及技术服务方案**

根据采购文件的要求编制，格式及内容由供应商自定

## 五、声明函

### 中小企业声明函（工程、服务）

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

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。

企业名称（盖章）：

日期：

## 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\_\_\_\_\_单位的（项目名称）采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

注：根据自身情况提供政府行政主管部门出具的证明材料，无证明材料的在价格评分时不对磋商报价进行扣除；



### 监狱企业声明函

本公司郑重声明，根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，本公司为监狱企业，且满足以下条件：

本公司参加\_\_\_\_\_单位的（项目名称）采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他监狱企业制造的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

日 期：

注：根据自身情况提供政府行政主管部门出具的证明材料，无证明材料的在价格评分时不对磋商报价进行扣除；

## **六、其他资料**

供应商认为需提供的资料

## 第六章 评选办法前附表及评选办法

### 一、评选办法前附表

条款号		评审因素	评 审 标 准
一	资格评审标准	资格条件	符合第一章“公告”要求
上述评审标准，供应商须全部满足，否则为不合格的供应商，不得进入符合性评审。			
条款号		评审因素	评 审 标 准
二	符合性评审标准	抽检批次	所报抽查总批次(含分项抽查批次)大于或等于基本抽检批次要求
		报价	按采购文件要求报价、内容完整、报价未超预算价且只有一个有效报价
		响应文件格式	响应文件按规定的格式填写，内容齐全或关键字清晰可辨；
		响应文件按要求盖签章	响应文件按规定盖章、签字；
		采购人不能接受的条件	响应文件中未附有采购人不能接受的条件；
		其他实质性要求	符合本次采购文件的其他实质性要求。
符合性评审通过者，才能进入最终投标抽检批次磋商及综合打分评审。			
评审项目		评分标准	满分
评标总得分计算公式		投标人的评标总得分=F1+F2 其中： F1、F2 分别为商务部分、技术部分 2 项评分因素的汇总得分； 注：本项目采购价格属于固定价格。根据《政	

		府采购货物和服务招标投标管理办法》(财政部令第 87 号)第五十五条中的规定:“执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目,其价格不列为评审因素”,即本项目的价格不列为评审因素。	
FI 商务部分评审(满分 21 分)	最终所报抽检批次数量合计评审(满分 15 分)	<p>满足招标文件要求且最终抽检批次合计数量最多的为评审基准数量,其所报最终抽检批次数量评分为满分。其他投标人的所报最终抽检批次合计数量评分统一按照下列公式计算: 投标报价评分计算公式=投标人所报抽检批次数量/评审基准数量×15; 即: <math>F1=[(B1, B2, \dots, Bn)/C] \times 15</math>;</p> <p>1) C 为投标评审基准数量,即满足招标文件要求且最终所报抽检批次数量最多的投标人的数量为投标基准数量;</p> <p>2) B1, B2, ..., Bn 为第 n 个经实质性审查合格的投标人最终所报抽检批次数量总和。</p>	15 分
	检验工作经验(满分 6 分)	<p>评审组根据投标人(或承检机构)提供的承担过类似项目国家级监督抽查任务或省级、州市级监督抽查任务,提供中标通知书、任务委托文件或其他证明资料。</p> <p>评审标准: 承担国家级任务得分为 3 分;承担省级任务得分 2 分;承担州市级任务得分 1 分。可累计,最高不超过 6 分。</p>	6 分
技术部分评审(满分 15 分)	服务方案(满分 15 分)	评审组根据投标人所提供的服务方案。方案中需要对本项目的情况介绍、任务部署、拟	15 分

79 分)		<p>抽查企业名单、实施细则、抽样管理、样品管理、检验工作时效、检验结果的处理、保密工作、应急工作和安全管理的措施并制定合理的安排方案,按方案的科学性、完整性、合理性、可行性等进行比较评分。(对应所投标段承检产品附上近三年承担国家、省级监督抽查案例说明)</p> <p>第一档:方案内容完整、合理,能结合抽查产品特点,可行性强,紧扣抽查中心工作的,得 15 分;</p> <p>第二档:方案内容完整、合理,能基本结合抽查产品特点,有一定可行性,紧扣抽查中心工作的,得 13 分;</p> <p>第三档:方案内容完整,具备基本的合理性和可行性,得 8 分;</p> <p>第四档次:方案内容有漏缺、可行性不强,得 4 分;</p> <p>第五档次:有重大缺陷、漏项得 1 分。</p>	
	设备配置情况 (满分 10 分)	<p>拟投入本项目检测工作的仪器设备:</p> <p>(1)投标人为本项目投入的液相色谱-串联质谱仪大于等于 4 台得 2 分;少于 4 台得 1 分;不具备或未提供的得 0 分(满分 2 分);</p> <p>(2)投标人为本项目投入的气相色谱质谱联用仪大于等于 3 台得 2 分;少于 3 台得 1 分;不具备或未提供的得 0 分(满分 2 分);</p> <p>(3)投标人为本项目投入的液相色谱仪大于等于 10 台、气相色谱仪大于等于 5 台,</p>	10 分

		<p>同时具备的得 2 分；投入液相色谱仪大于等于 8 台、气相色谱仪大于等于 3 台，同时具备的得 1 分；其他具备情况得 0.5 分，不具备或未提供的得 0 分（满分 2 分）；</p> <p>（4）投标人为本项目同时投入的其它检验设备，含原子吸收仪大于等于 2 台、原子荧光仪大于等于 1 台、液相色谱-原子荧光联用仪大于等于 1 台、电感耦合等离子体质谱仪大于等于 1 台、紫外分光光度仪大于等于 2 台，同时具备的得 2 分；不同时具备得 0.5 分，未提供的得 0 分（满分 2 分）；</p> <p>（5）投标人为本项目投入的旋转蒸发仪或氮吹仪大于等于 5 台，万分之一及以上电子天平大于等于 5 台，同时具备的得 2 分；投入的旋转蒸发仪或氮吹仪大于等于 2 台，万分之一及以上电子天平大于等于 2 台，同时具备的得 1 分；其他具备情况得 0.5 分，不具备或未提供的得 0 分（满分 2 分）。</p> <p>注：提供相关设备在有效期内完整的检定或校准证书原件扫描件，设备取得方式的证明材料。</p>	
	实验室综合能力 （满分 9 分）	<p>1.近三年（2021 年 1 月 1 日至今）参加省级（含）以上行政监管部门或国家认可的能力验证机构组织的食品、农产品检测项目的实验室能力验证情况：</p> <p>（1）获得大于等于 40 项满意结果的：得 3 分；</p>	9 分

		<p>(2) 获得大于等于 30 项满意结果的：得 2 分；</p> <p>(3) 获得大于等于 20 项满意结果的：得 1 分。</p> <p>2.近三年（2020 年 1 月 1 日至今）参加国际机构组织的食品检测项目的实验室能力验证情况：</p> <p>(1) 获得 6 次及以上满意结果的：得 3 分；</p> <p>(2) 获得 3-5 次满意结果的：得 2 分；</p> <p>(3) 获得 1-2 次满意结果的：得 1 分；</p> <p>3.实验室资质情况：</p> <p>运用实验室信息管理系统（LIMS 系统）管理得 3 分，提供相关的信息化系统工作流程图及主要环节系统界面截图等，未提供不得分。</p> <p>注：第 1 项、第 2 项须提供能力验证报告或证明结果满意的证书原件扫描件或者中国合格评定国家认可委员会认可的能力验证提供者证明材料及所组织的能力验证工作报告，在证明材料中需体现投标人参加的证明，不具备上述能力或未提供有效证明文件的不得分。第 3 项需提供工作流程图及主要环节系统界面截图。</p>	
	人员配置方案(满分 12 分)	<p>评审组根据投标人参与本项目食品检验业务相关人员数量、职称水平、资质能力等进行综合评定：</p> <p>1.参与本项目实验室食品检测工作 1 年以上</p>	12 分

		<p>并经考核合格的工作人员数量(满分4分): 40人及以上得4分, 30-39人(含)得3分, 20-29人得2分, 10-19人得1分, 10人以下得0.5分;</p> <p>2.参与本项目食品抽样工作1年以上并经考核合格的工作人员数量(满分3分): 15人及以上得3分, 10-14人得2分, 5-9人得1分, 5人以下得0.5分。</p> <p>3.参与本项目从事食品检验工作的高级技术职称(含副高)以上的人员数量(满分3分): 10人及以上得3分; 5-9人得2分; 1-4人得1分; 没有不得分;</p> <p>4.参与本项目从事食品检验工作的高水平检验和技术管理人员情况(满分2分)(不具备下述条件人员的得0分): 取得省级及以上食品检验检测机构资质认定评审员和实验室认可技术评审员10人以上, 得2分; 5-10人, 得1.5分; 1-4人得1分; 没有不得分。</p> <p>注: 须提供直接从事实验室食品检测工作和独立抽样人员名单并注明关键岗位人员及分工情况, 提供相关人员聘用合同原件扫描件和毕业证书。提供2024年至招标截止时间前任意一个月投标人为相关人员经社保机构盖章的养老保险缴费明细表, 并与名册逐一对应。退休人员无需提供社保, 但需提供聘用合同在内的返聘材料并注明属于退</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>体人员（提供退休证和返聘材料,且返聘人员需作出聘用唯一性的承诺,即该人员在同一个时期未接受其他同类机构的聘用,一经发现,业主方有权利取消中标投标人的中标资格）。提供相关人员职称证书复印件（检验人员提供检验人员证书、抽样人员提供抽样证），加盖投标人公章。</p>	
	项目分析报告质量（满分7分）	<p>评审组根据投标人所提供自<b>2021</b>年度以来近三年所承担国家、省级、地市级的质量监督抽查任务的项目分析报告（至少一份）按三个档次进行评分。</p> <p>第一档：所投项目类似分析报告及质量抽查报告结构完整、分析科学、条理分明、层次清楚，可读性强，能有效发现问题的，并提出解决问题的方案的，得7分；</p> <p>第二档：所投项目类似分析报告及质量抽查报告结构、条理、层次较完整、能发现问题的，得5分；</p> <p>第三档：所投项目类似分析报告和质量抽查报告内容结构一般，分析合理，可读性一般的，得3分；</p> <p>第四档：所投项目类似分析报告和质量抽查报告结构不完整，发现问题、分析原因不深入、可读性差得1分。</p>	7分
	管理制度评分（满分10分）	<p>评审组根据各投标人制定完整可行的质量监督抽查工作的管理制度、抽样管理制度、样品管理制度、结果上报管理制度、复检（异议）处理管理制度、抽检分离制度进行评审。</p> <p>第一档：各种制度齐全，预见性、针对性、操作性强，得10分；</p>	10分

		<p>第二档：各种制度齐全、但个别制度不够完善的，较为简单，得 8 分；</p> <p>第三档：各种制度齐全，但制度制订整体水平一般的，得 6 分；</p> <p>第四档：各种制度齐全，制度制订水平较差，得 4 分。</p> <p>第五档：提供各项制度不齐全、不完善，得 1 分。</p>	
	售后服务方案 (满分 12 分)	<p>承担本项目抽检任务的售后服务方案(含抽检数据录入到国家市场监督管理总局信息系统、即抽即检即报告落实方案、检验结果(报告)的发送、撰写抽检项目分析报告、数据结果分析交流、异议及复检情形的及时应对等)，根据投标人针对本项目售后服务方案的合理及完善程度进行综合考评分档计分：</p> <p>根据以上要求综合评定：</p> <p>第一个档次：方案完整，可行性、针对性强，能全部、及时满足上述要求的，得 12 分；</p> <p>第二个档次：方案较完整，可行性、针对性一般，能基本满足上述要求的，得 9 分；</p> <p>第三个档次：方案欠完整，可行性、针对性差，能部分满足上述要求的，得 5 分；</p> <p>第四个档次：能提供方案，但方案制作差，缺乏可操作性且只能部分满足上述要求的，得 1 分。</p>	12 分
	食品安全宣传和	2021 年 1 月 1 日至今完成食品安全宣传和	4 分

	<p>风险交流及类似情况(满分4分)</p> <p>风险交流、专家研判等类似情况(满分4分):</p> <p>1.配合市场监管部门开展补充检验方法、快检方法及标准制修订的研究申报工作,一次得1分,满分1分;</p> <p>2.配合省级市场监管部门开展食品安全宣传和风险交流、专家研判、应急保障等相关工作一次得0.5分,满分2分;</p> <p>3.配合省级以下市场监管部门开展食品安全宣传和风险交流、专家研判、应急保障等相关工作一次得0.2分,满分1分;</p> <p>本项累积计分,最多得4分。</p> <p>不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的得0分。</p> <p>注:投标人须提供相关证明材料,证明材料为任务书、新闻稿、专家会研判表等,不具备上述工作经验或未提供有效证明文件的不得分。</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 二、评选办法

### (一) 概述

- 1、本项目评选、定选办法参照《中华人民共和国政府采购法》及有关规定制订。
- 2、磋商小组由具备评标专业的专家人员组成。
- 3、本办法是磋商小组确定采购项目成交候选人的依据,在评审过程中应充分体现公平、公正、科学合理的原则。

4、磋商小组对满足竞争性磋商文件实质要求的响应文件按照各供应商递交的承诺及最终报价以最终报价进行综合评分。磋商小组应当根据综合评分情况，按照综合得分由高到低顺序推荐3名以上成交候选人。

5、采购人或采购代理机构应对磋商过程进行书面记录，书面记录应如实地反映评审的全过程，特别是磋商小组提出的各种意见和建议，并作为重要的应保密的资料存档，复印件作为书面报告的组成部分交采购人备案。

6、本项目根据供应商的综合实力、技术服务要求、报价评审对响应文件的响应程度，采用综合评分法择优确定成交候选人。磋商小组人员实行各自评分，且评分的原始记录存档备查。

## **(二) 评选程序及标准**

### **1、投标时间和响应文件的开封**

1.1 采购人规定的时间、地点详见第二章供应商须知及供应商须知前附表。

1.2 投标响应文件的开封

1.2.1 由采购人和供应商检查响应文件的密封情况。

1.2.2 经确认无误后，在采购人和监督人员的监督下由工作人员当众拆封，宣读供应商名称和响应文件的其他主要内容。

### **2、响应文件的评审**

2.1 本次采购的评审由采购人在磋商前依法成立的磋商小组负责。磋商小组本着公开、公平、公正、诚实信用和科学择优的原则进行评选。

2.2 评选的一般程序为：①证照审验；②资格审查评审；③初步评审；④磋商小组所有成员集中与供应商分别进行磋商确定供应商承诺及最终报价；⑤磋商小组对各供应商递交的供应商承诺及最终报价进行评审；⑥技术评审；⑦磋商小组应当

根据综合评分情况，按照综合得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选人。⑧提交评选报告。

### **3、相关审查**

#### **3.1 资格审查评审：评审标准详见评选办法前附表**

### **4、初步评审**

各供应商的响应文件有下述情形之一的，视为未能对本竞争性磋商文件作出实质性响应，不能通过初步评审，作无效文件处理：

- 4.1 未能按照竞争性磋商文件要求提交保证金或者所提供的保证金有瑕疵的；
- 4.2 供应商的报价超过采购人经审批的采购预算价，采购人不能支付的；
- 4.3 响应文件未按规定的格式填写，内容不全或关键字模糊、无法辨认的；
- 4.4 响应文件未按规定盖章、签字的；
- 4.5 响应文件中附有采购人不能接受的条件；
- 4.6 不符合本次竞争性磋商文件的其他实质性要求的。

### **5、评分要求和统计分数原则**

5.1.磋商小组成员应首先对各供应商综合评审部分进行评审,写出书面意见并按竞争性磋商文件规定分值评分，各分档评分根据竞争性磋商文件分值评分；

5.2. 综合评审部分评分中，各磋商小组成员应自主评分并签字确认。各成员的评分应在磋商小组内进行公示，某个成员对某响应文件评分分值低于（高于）所有评委对该投标响应评分分值的平均分 10 分以上（含 10 分）的，该成员须向竞争性磋商小组做出明确解释，理由不充分的该成员应对其评分作修正，若拒不修正的，该成员对此供应商响应的评分不得参与计算此响应文件的技术、服务部分得分；

**5.3 综合评审部分：**竞争性磋商小组成员有效评分份数计算算术平均分为供应商的技术、服务等部分得分（保留小数点后两位）；

6.4 统计分数原则：报价得分与综合评审得分之和为该供应商的最后得分。

## **6、定标原则**

供应商以综合得分最高的供应商推荐为第一成交候选人，若出现得分最高分并列时，按最终报价最低的供应商为第一成交选候选人，评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序，再按综合得分由高到低顺序推荐第二、三成交选候选人。