



玖柒工程管理

**驻马店市市场监督管理局经济开发区分局
2026 年度食品安全委托抽检项目**

竞争性磋商文件

A 包、B 包、C 包

采购项目编号：开政采购-2026-08-1

采购项目名称：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局
2026 年度食品安全委托抽检项目

采 购 人：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局

采购代理机构：河 南 玖 柒 工 程 管 理 有 限 公 司

日 期：二〇二六年八月

目 录

第一章	竞争性磋商公告
第二章	采购需求
第三章	供应商须知
	供应商须知前附表
	一. 说明
	二. 磋商文件
	三. 响应文件的编制
	四. 响应文件的上传、提交
	五. 响应文件的开启（解密）
	六. 磋商
	七. 确定成交供应商
	八. 磋商办法及评分标准
	九. 合同授予
第四章	政府采购合同主要条款
第五章	响应文件格式

第一章 竞争性磋商公告

驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委 托抽检项目-竞争性磋商公告

项目概况

驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目招标项目的潜在投标人应在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台(以下简称“交易平台网站”)(<https://ggzy.zhumadian.gov.cn>)获取招标文件,并于 2026 年 8 月 20 日 09 时 00 分(北京时间)前递交响应文件。

一、项目基本情况:

- 1. 项目编号: 开政采购-2026-08-1
- 2. 项目名称: 驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目
- 3. 采购方式: 竞争性磋商
- 4. 预算金额: 800000.00 元
最高限价: 800000.00 元

序号	包号	包名称	包预算(元)	包最高限价(元)
1	开政采购-2026-08-1A	驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目 A 包	266662.00	266662.00
2	开政采购-2026-08-1B	驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目 B 包	266662.00	266662.00
3	开政采购-2026-08-1C	驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目 C 包	266662.00	266662.00

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）

驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目：A 包约 340 批次，B 包约 340 批次，C 包约 340 批次，共计约 1020 批次。具体详见竞争性磋商文件。

6. 合同履行期限：合同签订之日起一年

7. 本项目是否接受联合体：否

8. 本项目是否接受进口产品：否

9. 本项目是否专门面向中小企业：是

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）等政府采购政策。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1 供应商须具有有效的营业执照；

3.2 供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）；

3.3 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，按照《驻马店市财政局关于推行政府采购资格审查环节信用承诺制的通知》（驻财购〔2022〕15 号）文件规定提供驻马店市政府采购供应商信用承诺函。

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

三、获取采购文件：

1. 时间：2026 年 8 月 8 日至 2026 年 8 月 14 日，每天上午 08:00 至 12:00，下午 12:00 至 18:00（北京时间，法定节假日除外。）

2. 地点：驻马店市公共资源交易中心（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn>）网站。

3. 方式：驻马店市公共资源交易中心（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn>）

下载电子版文件。投标供应商未按规定在网上下载磋商文件的，其投标将被拒绝。

4. 售价：0 元

四、响应文件提交：

1. 截止时间：2026 年 8 月 20 日 09 时 00 分（北京时间）。

2. 地点：驻马店市公共资源交易中心电子交易平台。

五、响应文件开启：

1. 时间：2026 年 8 月 20 日 09 时 00 分（北京时间）

2. 地点：驻马店市公共资源交易中心不见面开标三厅。

六、发布公告的媒介及公告期限：

本次公告在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》上发布，公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜：

1. 本项目共分为三个包段，供应商可以同时参加多个包段，但最多只能被授予一个包段的成交供应商。当同一供应商在多个包段的评审中均排名第一时，将按照包号顺序推荐其为包号靠前的第一成交候选供应商。一旦供应商被推荐为某个包段的第一成交候选供应商，那么在后续包段的评审中，将不再参与候选供应商的推荐。

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

3. 供应商注册：

供应商首先通过“驻马店市公共资源交易中心（<http://ggzy.zhumadian.gov.cn/>）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息 and 上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理 HNXACA 单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路 1196 号公共资源交易中心 1F 大厅）办理 CA 密钥，完成注册。

4. 竞争性磋商文件下载：

凡有意参加采购活动者，登录“驻马店市公共资源交易中心

(<http://ggzy.zhumadian.gov.cn/>)”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥）登录系统进行网上免费下载磋商文件。供应商未按规定在网上下载磋商文件的，其响应将被拒绝。

八、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局

地址：驻马店经济开发区管委会办公楼

联系人：郭莉

联系方式：15839655335

2. 采购代理机构信息

名称：河南玖柒工程管理有限公司

地址：驻马店市天颐路天水雅居物业办公楼二楼

联系人：王健

联系方式：0396-8113100

3. 项目联系方式

项目联系人：郭莉

联系方式：15839655335

第二章 采购需求

采购项目名称：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目

采购项目编号：开政采购-2026-08-1

一、服务技术需求

1、项目概述

根据 2026 年全市市场监管部门食品安全监督抽检工作按照“四个最严”要求，落实党中央、国务院和国务院食安委部署的重点任务，落实国务院食安办开展的专项整治，落实市场监管总局“十五五”规划目标任务和年度重点工作安排，把发现食品安全问题和风险隐患作为抽检工作的出发点，客观及时发现和揭示食品各行业、各业态存在的现实问题和潜在风险，为食品安全监管提供技术支撑，全力守护好人民群众饮食安全，2026 年度驻马店市市场监督管理局经济开发区分局将组织开展食品监督抽检 1020 批次，抽检范围包含食品生产、流通和餐饮三个环节，涵盖 37 个食品大类。

2、项目需求

2.1 人员及设备配置

供应商须具有相关的专业人员和设备，具有开展食品安全抽检所必需的抽样检测设备和技術。

2.2 服务内容

依据 2026 年度食品安全监督抽检计划，抽检范围包含食品生产、流通和餐饮三个环节，涵盖 37 个食品大类。

2.3 抽样任务分配

根据招标文件规定及项目需求，本项目划分为 3 个包。共计 1020 批次，共计 800000.00 元，具体划分如下：

开政采购-2026-08-1A：共计 340 批次，共计 266662.00 元；

开政采购-2026-08-1B：共计 340 批次，共计 266662.00 元；

开政府采购-2026-08-1C：共计 340 批次，共计 266662.00 元。

3、对检测机构的要求

3.1 具备与承担的检验检测任务中的产品品种、检测项目、检品数量相适应的检验检测能力，检测项目均应按指定检验方法执行；具备与检验检测工作相适应的、有效运行的质量管理体系。

3.2 具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检结果的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆。

3.3 具有食品安全监测评估能力和食品安全应急处置能力，能够按照规定时限完成检验检测任务。

3.4 抽检产品类别、检测项目由采购人对成交人下达抽检任务时一并通知乙方。

3.5 投标人所报提供报价应为含税价，投标人报价应包含检测服务费、增值税及附加税费、样品购置费、抽样劳务费、复检费、抽样车辆使用费、样品运输费、检测耗材费等各项应有费用。参加本项目的各投标人，无论本次中标与否，由此产生的任何费用均与采购人和代理机构无关。

3.6 投标企业须具有保证检验检测质量、按照规定时限完成检验检测任务、提供良好的检验检测相关服务的能力，确保其通过认证的参数必须全部覆盖投标的品种。

4、项目要求

4.1 检验机构、执法检查单位均应当对抽样人员进行培训，使抽样人员能够掌握抽样工作的要点，能正确使用并规范填写相关文书，严格遵循国家和省局有关食品抽检程序和规范抽取样品，满足检验和复检的需要，保证程序合法有效。抽样人员完成抽样后，5 日之内及时将样品妥善移交给成交单位(特殊保存条件及保质期短的产品要按相关要求保存并及时移交)，并在抽样后的 20 个工作日内出具检验报告并按要求将抽样信息录入相关信息系统。

4.2 抽样工作人员应采用移动抽样终端，运用“食品安全智慧监管系统”APP 进行抽样，要对抽样关键过程进行拍照和音频记录，确保图片和音频清晰可辨，做好证据保存和上传。在抽样过程中发现被抽检单位存在违法行为、生产的食品

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

4.3 成交单位应依照抽检环节要求的检验项目进行检验，为了提高问题的发现率，成交单位可以在征得驻马店市市场监督管理局经济开发区分局同意的情况下，适当的对检测项目进行调整，成交单位不得私自更改使用检验和判定标准，要保证检验结果的真实性和准确性，对检验结果负责。

4.4 成交单位应当在检验结论做出后 2 个工作日内按要求出具检测报告，并将不合格样品及《食品安全抽样检验告知书》、《食品安全抽样检验抽样单》、《食品安全抽样检验结果通知书》等有关材料传送至“食品安全智慧监管系统”。

4.5 成交单位发现被检样品含有非食用物质或其他可能存在较高健康风险的，应在发现问题并经确认无误后 24 小时内填写《食品安全抽样检验限时报告情况表》，将问题或有关情况报驻马店市市场监督管理局经济开发区分局。

4.6 成交单位要对抽检监测数据进行汇总分析，每个实施方案完成后 10 个工作日内形成食品安全状况分析报告，报驻马店市市场监督管理局经济开发区分局。发现可能存在的区域性、系统性食品安全问题，要及时提出建议。

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

4.8 承担抽检任务的单位和个人，不得事前通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检结果开展有偿活动、牟取不正当利益。同时，抽检监测结果公众敏感度高，一件问题样品可能涉及多个地区，关联多个环节，尤其是对于高风险食品品种或者是检出高敏感项目指标，不得随意发布和传播检验结果信息。

4.9 成交单位须自行履行承检项目的全部工作事项，不得向他人转让承检项目，不得将承检项目分包给他人，履行期内每次委托检测都需按规定时间完成。

4.10 在合同约定的服务期内，如成交单位提供的服务无法满足采购人的需要或未达到投标承诺的标准，经采购人指出后仍未有改进的，采购人可单方解除合同，由此造成采购人的一切损失均由承检单位承担。

5、服务标准：

符合现行国家和行业标准。

6、验收标准：

6.1 成交供应商向采购人提交服务成果；配合采购人准备成果材料报送相关部门审查，项目通过相关部门审查并进行备案后方可视为验收合格。

6.2 成交供应商必须严格遵守采购人各项管理规定，在任何情况下，禁止复制、传播、引用及所接触到的采购人各类业务数据、工作措施等信息，如出现业务数据、涉密数据泄漏，采购人有权终止服务合同，并将追究服务供应商相关法律责任。

二、商务要求

服务期限	合同签订之日起一年
服务地点	采购人指定地点
合同签订时间	成交通知书发出之日起 2 个工作日内。
付款方式	项目按检测批次据实付款。每次检测完成后，通过验收并处理完异议后由成交供应商提供支付材料，采购人报审合格后完成支付手续办理。
处理问题响应时间	因各标包均含有微生物检测项目，供应商需确保有微生物检测项目样品自采样至实验室时间不超过 4 小时；接到采购人处理问题通知后 4 小时内到达采购人指定现场，6 小时内提出解决方案，1 个工作日内完成问题处理。
其他要求	1、供应商如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验造成检验报告不被认可的，每出现 1 次，扣除检验费用 5 万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于 2 人。 2、在发生复检活动时，供应商必须帮助采购人找到同意承接复检任务

	的机构，不能找到复检机构的，每次扣 5 万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现 1 次，扣除检验费用 3 万元；2 次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格，终止检验合同。供应商如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，如无合理理由，拒接 1 次复检任务扣除检验费用 3 万元。 3、供应商报价应包含所有费用，买样费、车旅费等其他费用不再另行结算。 4、市县上级部门临时安排及实际工作需要临时添加抽检任务的，可由双方另行协商。 5、供应商具有开展食品安全抽检所必需的抽样设备和技术能力，拥有独立的专业抽样队伍，具备抽样、送样、上报抽检平台的能力，按工作需要具备满足速冻及冷饮类储运条件的设备和车辆。
--	---

三、采购人对项目的特殊要求及说明

采购人的特殊要求及说明理由	1、是否接受联合体参加磋商：否 2、磋商小组根据全体评审成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告并推荐 3 名成交候选供应商。采购代理机构应当履行核对评审结果职责，并在评审结束后 2 个工作日内将评审报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告 1 个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定成交供应商。（若因存在供应商在靠前包段被推荐为第一成交候选供应商，造成后续包段成交候选供应商不足 3 名时据实推荐）。 3、是否专门面向中小企业采购：是 4、本项目是否要求以联合体形式参加或者合同分包：否。 5、本项目不收取履约保证金 6、依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。 7、本项目的对应的中小企业划分标准所属行业为：<u>其他未列明行业*</u>。
----------------------	---

第三章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	内容、要求
1	1.1 采购项目名称：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目 1.2 采购人名称：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 1.3 采购项目编号：开政采购-2026-08-1
2	合格供应商： 具备竞争性磋商公告第二项规定的条件。
3	磋商报价及费用： 3.1 本次磋商应以人民币报价。 3.2 供应商的最后一轮报价均超过了采购预算或最高限价，采购人不能支付的，应予以废标。 3.3 因参与本项目磋商所产生的其它相关费用均应由供应商自行承担。 3.4 代理服务费：按照驻马店市政府电子商城采购合同签订价格 2000 元收取，由采购人支付。
4	现场踏勘或标前答疑： 本项目不组织现场踏勘或标前答疑会。
5	响应文件组成： 加密版电子响应文件。加密的电子响应文件壹份(*.zmdtf 格式，在会员系统指定位置上传)。
6	响应文件提交截止时间及地点： 详见竞争性磋商公告。
7	磋商时间及地点： 详见竞争性磋商公告。（电子响应文件必须凭制作响应文件所用的 CA 密钥在 5 分钟内完成解密，最多不超过 30 分钟）。
8	评定办法： 本项目采用综合评分法。
9	成交公告及成交通知书： 磋商小组根据全体评审成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告并推荐成交候选供应商，由采购人确定成交供应商。确定成交供应商后，采购代理机构应及时在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》等相关媒体上发布成交公告，同时向成交供应商发出成交通知书。
10	磋商保证金交纳与退还： 本项目不收取磋商保证金。

11	签订合同：详见第二章采购需求，二、商务要求。
12	履约保证金的收取及退还：本项目不收取履约保证金。
13	采购资金来源：财政资金，资金来源已落实。
14	付款方式：详见第二章采购需求，二、商务要求。
15	成交供应商可以以政府采购合同为担保向金融机构进行贷款融资。
16	响应文件有效期：响应文件提交截止时间结束后 60 日。成交供应商的响应文件是合同的组成部分,有效期至合同完全履行止。
17	磋商开始后，磋商小组将通过信用中国网站（ www.creditchina.gov.cn ）、中国政府采购网网站（ www.ccgp.gov.cn ）查询供应商是否被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体和政府采购严重违法失信行为记录名单，并将查询结果存档。磋商小组查询之后，网站信息发生的任何变化不再作为评审依据；供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料不作为评审依据。
18	质疑和投诉：详见第三章供应商须知第 10 条。
19	本项目使用不见面交易的模式。供应商应于响应文件提交截止时间前将加密电子响应文件(.zmdtf 格式)在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台加密上传，逾期上传其响应将被拒绝。
20	供应商注册： 供应商首先通过“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn）”网站“投标人登陆版块”进行交易主体免费注册，然后按网站下载中心（其他）“诚信库申报操作手册”指导填报企业信息和上传有关资料原件的扫描件，完善诚信库信息，自行核验通过后，按网站下载中心（其他）“办理 HNXACA 单位个人数字证书所需材料下载”准备齐资料，最后到驻马店市公共资源交易中心（驻马店市文明路 1196 号公共资源交易中心 1F 大厅）办理 CA 密钥，完成注册。
21	磋商文件下载： 凡有意参加磋商者，登录“驻马店市公共资源交易中心（https://ggzy.zhumadian.gov.cn）”网站，凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥）登录系统进行网上免费下载磋商文件。供应商未按规定在网上下载磋商文件

	的，其磋商将被拒绝。
22	响应文件制作： 1. 供应商通过“驻马店市公共资源交易中心(https://ggzy.zhumadian.gov.cn)”网站下载中心（政府采购类）：下载“新点投标文件制作软件（驻马店）”。 2. 供应商凭 CA 密钥登陆交易系统下载磋商文件(.zmdzf 格式)。 3. 供应商须在响应文件提交截止时间前制作并提交。加密的电子响应文件(.zmdtf 格式),应在响应文件提交截止时间前通过“驻马店市公共资源交易中心(https://ggzy.zhumadian.gov.cn)”电子交易平台内上传； 4. 加密的电子响应文件为“驻马店市公共资源交易中心(https://ggzy.zhumadian.gov.cn)”网站提供的“新点投标文件制作软件（驻马店）”制作生成的加密版响应文件。 5. 供应商在编制电子响应文件时，生成后的电子响应文件须按磋商文件的格式要求完成电子签字或盖章。无法直接完成电子签字或盖章的响应文件格式内容，供应商可以将签字后的扫描图片替换到相应格式中。 6. 磋商文件格式所要求包含的全部资料应全部制作在响应文件内，严格按照本项目磋商文件所有格式如实填写（不涉及的内容除外），不应存在漏项或缺项，否则将存在响应文件被拒绝的风险。 7、响应文件以外的任何资料采购人和采购代理机构将拒收。 8、供应商编辑电子响应文件时，根据磋商文件要求用法人 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作；最后一步生成电子响应文件（.zmdtf 格式和.nzmdtf 格式）时，只能用本单位的企业 CA 密钥。 9、电子响应文件制作流程，可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的，下载 中 心 板 块 的 视 频（https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002）
23	响应文件上传: 详见第三章供应商须知第 22 条
24	磋商文件的澄清与变更： 1、采购人、采购代理机构对已发出的磋商文件进行的澄清、更正或更改，澄清、更正或更改的内容将作为磋商文件的组成部分。采购代理机构将通过网站“变更

	公告”和“答疑文件”告知供应商。各供应商须下载磋商文件和最新的答疑文件，以此编制响应文件。 2、因驻马店市公共资源交易中心电子交易平台在开启前具有保密性，供应商在响应文件提交截止时间前须自行查看项目进展、变更通知、澄清及回复，因供应商未及时查看而造成的后果自负。
25	开启： 1、磋商当日，供应商无需到达磋商现场，仅需在任意地点使用企业 CA 密钥登录驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面开标大厅（https://ggzy.zhumadian.gov.cn:9190/BidOpening/bidopeninghallaction/hall/login）及相应的配套硬件设备（摄像头、话筒、麦克风等）参加磋商活动。 2、解密时，供应商必须使用能正确解密响应文件的 CA 密钥在规定的时间内完成远程解密，因供应商原因未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商撤销其响应文件，系统内响应文件将被退回；因采购人原因或网上电子交易平台发生故障，导致供应商无法按时完成响应文件解密或磋商评审工作无法进行的，可根据实际情况报请批准后相应延迟解密时间或调整磋商评审时间（友情提示：若供应商已领取副锁（含多把副锁）请注意正副锁的使用差别）。 3、远程解密前，供应商务必在驻马店市公共资源交易中心电子交易平台（https://ggzy.zhumadian.gov.cn:8820/TPBidder）投标文件上传模块中使用“模拟解密”功能，验证本机远程自助解密环境。 4、特别提醒： 因驻马店市公共资源中心电子交易平台不见面交易系统具备视频直播、语音通话等，对网络带宽及硬件要求相对较高的功能，故供应商在参与使用不见面交易系统磋商的项目时，需确认是否满足如下要求： （1）网络要求：网络带宽 4M 以上。 （2）硬件要求：电脑要求内存 4G 及以上，且需配套网络摄像头、麦克风、音箱等，并确保其均能正常运转。操作系统要求 Windows7 及以上，IE 浏览器 IE11 及以上。 （3）人员要求：对于参与驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统磋商的供应商，要求能熟练掌握电脑基础操作。不见面开标操作手册下载地

	址： (https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=6e085538-6be5-4d25-80b2-12f5fc669ba1&CategoryNum=026005)
26	评审： 详见第三章供应商须知第 25、26、27、28、29 条
27	解释： 构成本磋商文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除磋商文件中有特殊规定外，仅适用于磋商阶段的规定，按竞争性磋商公告、供应商须知、响应文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；当磋商文件与磋商文件的澄清、修改或补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。合同文件约定或后者明显错误的除外。 按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人（或采购代理机构）负责解释。

一 说 明

1. 适用范围

本磋商文件仅适用于竞争性磋商公告中所叙述项目的服务采购。

2. 定义

2.1 “采购人”系指：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局。

2.2 “采购代理机构”系指：河南玖柒工程管理有限公司。

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

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

2.5 “服务”系指：供应商按采购文件规定向采购人提供的一切工作内容。

2.6 “响应文件有效期”系指：本次采购项目响应文件提交截止时间结束后 60 日。成交供应商的响应文件是合同的组成部分，有效期至合同完全履行止。

3. 采购预算

本次采购预算为（最高限价）：详见竞争性磋商公告

4. 供应商应提交的证明文件

4.1 供应商须具有有效的营业执照；（提供有效的副本原件扫描件）

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

4.3 供应商须具有有效的检验检测机构资质认定证书（CMA）；（提供有效证书原件扫描件）

4.4 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，按照《驻马店市财政局关于推行政府采购资格审查环节信用承诺制的通知》（驻财购〔2022〕15号）文件规定提供驻马店市政府采购供应商信用承诺函。（格式见第五章响应文件格式内容）。

4.5 磋商开始后，磋商小组将通过信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网网站（www.ccgp.gov.cn）查询供应商是否被列入失信被执行人、税收违法失信主体和政府采购严重违法失信行为记录名单，并将查询结果存档。磋商小组查询之后，网站信息发生的任何变化不再作为评审依据；供应商自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料不作为评审依据。

注：以上为必须提供的材料（4.5 除外）。本项目采用不见面交易，供应商在响应文件提交截止时间前应及时完善主体诚信库中企业信息及扫描件（4.1-4.4 项所需材料），提交并自行核验通过。同时在“资格审查及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用资格审查材料（4.1-4.4 项所需材料），以供评审过程中磋商小组查阅。供应商应确保主体诚信库信息与电子响应文件信息一致，上传的资料要真实并清晰可辨。评审时以电子响应文件及“资格审查及评审材料”菜单中选取的企业信息为准。

5. 磋商费用

不论磋商结果如何，供应商均应自行承担所有与磋商有关的全部费用。

6. 联合体参加磋商（本项目不接受联合体投标）

6.1 两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个供应商的身份参加磋商。

6.2 以联合体形式参加磋商的，联合体各方均应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。采购人根据采购项目的特殊要求规定供应商特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合采购人规定的特定条件。

6.3 联合体各方之间应当签订协议，明确约定联合体各方承担的工作、相应的责任、完成的合同金额及完成的合同金额所占总合同金额的比例，并将协议原件连同响应文件一并提交采购代理机构。联合体各方承担的工作和相应的责任应与其具备的资质条件相一致。联合体各方签订协议后，不得再以自己名义单独参加磋商，也不得组成新的联合体参加磋商。

7. 转包与分包

7.1 本项目不允许采取转包方式履行合同。

7.2 本项目不允许采取分包方式履行合同。

8. 关联企业参加磋商

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

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

8.3 为采购项目提供、规范编制或者项目管理等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

9. 特别说明：

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

9.2 供应商代表只能接受一个供应商的委托参加磋商。

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

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

10. 质疑和投诉

10.1 供应商认为磋商文件使自己的合法权益受到损害的,应在响应文件提交截止时间 2 日之前提出质疑,供应商对磋商过程和成交结果使自己的合法权益受到损害的,应当在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内提出质疑,逾期不再受理,供应商在法定质疑期内应一次性提出针对同一采购环节的质疑。关于对磋商采购程序、磋商文件格式性条款、磋商结果的询问和质疑,请向采购代理机构或采购人提出;关于对供应商特殊资质要求、技术参数和技术标准、商务要求的询问和质疑,请向采购人提出。

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

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

11. 供应商的风险

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

二 磋商文件

12. 磋商文件的构成。本磋商文件由以下部分组成:

12.1 竞争性磋商公告

12.2 采购需求

12.3 供应商须知

12.4 合同主要条款

12.5 响应文件格式

13. 磋商文件的澄清与修改

13.1 采购代理机构对已发出的竞争性磋商文件进行必要澄清、修改或补充的，应当在磋商文件要求响应文件提交截止时间 5 日前（如至原定截止时间不足 5 日的，则需延长磋商截止时间，磋商文件获取时间等可以相应延长），在河南省政府采购网、驻马店市公共资源交易中心网等相关媒体上发布更正公告或变更公告。

13.2 磋商文件澄清、修改或补充的内容为磋商文件的组成部分。

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

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

三 响应文件的编制

14. 要求

14.1 供应商应仔细阅读磋商文件的所有内容，按照磋商文件提供的格式编写响应文件，不得缺少或留空任何磋商文件要求填写的表格或提交的资料。采购文件提供格式的按格式填列，未提供格式的可自行拟定。响应性文件应对采购文件的要求作出实质性响应（包括供应商资格要求、服务技术需求、商务要求和响应文件中对响应的要求），供应商对所提供的全部资料的合法性、真实性负责。

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

15. 响应文件的语言和计量单位

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

15.2 关于计量单位，磋商文件已有明确规定的，使用磋商文件规定的计量单位；磋商文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位。

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

16. 响应文件的组成。响应文件应包括下列部分：

- 16.1 竞争性磋商响应书
- 16.2 初次报价一览表
- 16.3 服务技术响应表
- 16.4 商务响应表
- 16.5 法定代表人身份证明
- 16.6 法定代表人授权书
- 16.7 证明文件
- 16.8 抵制商业贿赂承诺

17. 响应文件有效期

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

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

18. 磋商报价

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

18.2 供应商要按初次报价一览表的内容填写。

19. 磋商保证金（本项目不收取）

20. 响应文件的式样和签署

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

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

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

20.3 供应商应提交证明其拟供服务符合磋商文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供服务主要技术性能的详细描述。

20.4 供应商在编制电子响应文件时，根据磋商文件的要求用法人 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作。生成电子响应文件时，只能用本单位的企业 CA 密钥。生成后的电子响应文件须按磋商文件的格式要求完成电子签字或盖章。

20.5 不接受电报、电传和传真的响应文件。

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

20.7 电子响应文件制作流程。可参考驻马店市公共资源交易中心官方网站的下载中心板块的视频（<https://ggzy.zhumadian.gov.cn/TPFront/InfoDetail/?InfoID=6e085538-6be5-4d25-80b2-12f5fc669ba1&CategoryNum=026005/TPFront/InfoDetail/?InfoID=844e0ea7-2b6c-425d-99f6-91bd5b500e5e&CategoryNum=026002>）

四 响应文件的上传、提交

21. 响应文件的加密、标记

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

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

22. 响应文件的上传、提交

22.1 供应商应在竞争性磋商公告中规定的响应文件提交截止时间前将制作好的电子响应文件加密上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台,逾期上传其响应将被拒绝。

23. 响应文件的修改和撤回

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

23.2 供应商在响应文件提交截止期后不得修改、撤回响应文件。供应商在响应文件提交截止时间后修改响应文件的,将被拒绝接受。

五 响应文件的开启

24. 开启

24.1 在竞争性磋商公告中规定的时间、地点开启。

24.2 开启由采购代理机构主持,采购人、供应商和有关方面代表参加。

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

24.4 供应商有下列情形之一的,采购代理机构将拒绝接受其响应文件:

24.4.1 在磋商文件规定的响应文件提交截止时间之后上传、提交响应文件的。

24.4.2 响应文件未按磋商文件规定加密的。

24.4.3 未进行网上下载磋商文件参加磋商的。

24.4.4 一个供应商不只提交一套响应文件的。

六 磋商

25. 组建磋商小组

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

26. 响应文件的初审

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

报价一览表的内容与报价明细表的内容不一致的，以报价一览表为准；大写金额与小写金额不一致的，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，除非磋商小组认为单价有明显的小数点错误，此时应以总价为准，并修改单价；对不同文字文本响应性文件的解释发生异议的，以中文文本为准。上述修正错误的原则及方法调整或修正响应性文件的报价，供应商同意后，调整后的报价对供应商起约束作用。如果供应商不接受修正后的报价，则其响应文件将被作为无效响应。

26.2 资格性检查和符合性检查。

26.2.1 资格性检查。磋商小组将依据响应性文件按竞争性磋商公告第二项所述的资格标准和采购文件第三章 4. 供应商应提交的证明文件对供应商进行资格审查，以确定其是否具备磋商资格。如果供应商不具备资格、不满足磋商文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全，将被视为未实质性响应采购文件。

26.2.2 符合性检查。磋商小组将从响应文件的有效性、完整性和对磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对采购文件的实质性要求作出响应（采购人可根据具体项目的情况对实质性要求作特别的具体规定）。实质性偏离是指：

（1）实质性影响合同的范围、质量和履行。（2）实质性违背采购文件，限制了采购人的权利。（3）不公正地影响了其它作出实质性响应的供应商的竞争地位。对没有实质性响应磋商文件的供应商，将不进入下一阶段磋商。凡有下列情况之一者，其响应文件也将被视为未实质性响应采购文件：

（1）响应文件未按规定签字、盖章的。

（2）供应商代表未能出具有效身份证明，或与身份不符的。

（3）资格证明文件不全的，或不符合磋商文件标明的资格要求的。

（4）响应文件有效期、合同履行期限等不满足采购文件要求的。

（5）未按磋商文件提供的格式填列、项目不齐全或内容虚假的。

（6）响应文件的实质性内容未使用中文表述，或意思表述不明确，或前后矛盾，或使用计量单位不符合采购文件要求的。

(7)响应文件的关键内容字迹模糊、无法辨认,或响应文件中经修正的内容字迹模糊无法辨认,或修改处未按规定签名盖章的。

(8)不符合磋商文件中规定的其它实质性条款。

磋商小组将拒绝被确定为没有实质性响应磋商文件的响应文件。磋商小组决定供应商是否实质性响应采购文件只根据响应文件本身的内容,而不寻求其他的外部证据。

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

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

26.3.1 不同供应商的响应文件异常一致的。

26.3.2 不同供应商的响应文件由同一单位或个人编制的。

26.3.3 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人的。

26.3.4 不同供应商的响应文件相互混装的。

26.3.5 不同供应商授权同一人作为供应商代表的。

26.3.6 有证据证明供应商与采购人、采购代理机构或其他供应商串通的其他情形的。

26.3.7 磋商小组认定的其他串通情形。

27. 响应文件的澄清

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

28. 磋商

28.1 对资格性检查和符合性检查合格的供应商,进入本次磋商程序。

28.2 磋商小组通过随机方式确定参加磋商供应商的磋商顺序，所有成员集中与供应商按照顺序分别单独进行磋商。在磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求及合同条款，但不得变动磋商文件的其他内容。实质性变动的内容须经采购人代表确认。采购文件有实质性变动的，磋商小组应当以书面形式通知所有参加磋商供应商。

28.3 本次磋商进行 2 轮次或多轮次报价，并给予每个供应商相同的机会。响应文件报价为第一轮报价，以后轮次报价不得高于上一轮次报价（除采购文件有实质性变动外），否则将被视为未实质性响应竞争性磋商文件。供应商应当通过驻马店市公共资源电子平台不见面系统进行网上二轮报价，在驻马店公共资源交易中心不见面系统规定的时限内提交给磋商小组，磋商报价以供应商的最后一轮次报价为准。（如果一包中分项目过多，第二轮可以只报总价，分项目价格按本轮总报价与第一轮总报价的优惠比例相应调整）

注：磋商小组在完成资格性审查和符合性审查后，通过驻马店市公共资源交易中心不见面开评标交易平台向通过资格性审查和符合性审查的供应商推送二次报价信息，请各供应商密切关注驻马店市公共资源交易中心不见面开评标交易平台信息推送提示，若因供应商操作不当，造成二次报价错误或错过报价时间或供应商长时间未进行二次报价等一切后果由供应商自行承担。

28.4 在确定成交候选供应商之前，磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其通过驻马店市公共资源交易中心电子交易平台不见面交易系统在合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效响应处理。

28.5 磋商过程中中出现下列情形之一的，磋商小组应当启动异常低价投标审查程序：

1. 投标报价低于全部通过符合性审查投标人投标报价平均值 50%的，即投标报价 $<$ 全部通过符合性审查投标人投标报价平均值 $\times$ 50%；

2. 投标报价低于通过符合性审查的次低报价投标人投标报价 50%的，即投标报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价投标人投标报价 $\times$ 50%；

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

4. 磋商小组基于专业判断，认为投标人报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

相关法律法规对投标人报价有规定的，从其规定。

磋商小组启动异常低价投标审查后，属于前述第 1 项至第 4 项情形的，应当要求相关投标人在评标现场合理的时间内对投标价格作出解释，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，给予相关投标人的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于第 3 项情形，投标人已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评标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。**投标人不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效投标处理。**

采购人、采购代理机构应当为磋商小组在评标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，应当严格遵守评标工作纪律，不得实施影响评标公正的行为。

29. 磋商过程及保密原则

29.1 凡与本次磋商有关人员对于属于审查、澄清、评价和磋商中的有关资料等，均不得向任何人透露。否则，将按有关规定追究相关人员的责任。

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

七 确定成交供应商

30. 成交原则

30.1 本次磋商将按照综合评分法确定成交候选供应商。价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分按照下列公式计算：磋商报价得分=（磋商基准价 / 最后磋商报价）× 价格权值×100。

30.2 磋商结果按评审后得分由高到低顺序排列，响应性文件满足磋商文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分由高到低的供应商为成交候选供应商（成交供应商）。得分相同的，按磋商最后报价由低到高顺序排列。得分与磋商最后报价均相同的，按技术指标优劣排列。以上全部相同的，通过随机抽取产生。

31. 确定成交供应商和成交候选供应商

磋商小组根据全体评审成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告并推荐 3 名成交候选供应商（成交候选供应商不足 3 名时据实推荐），采购代理机构应当履行核对评审结果职责，并在评审结束后 2 个工作日内将评审报告通过公共资源电子交易系统提交采购人，采购人应当在收到评审报告 1 个工作日内通过公共资源电子交易系统线上确定成交供应商。

32. 成交通知书及成交公告

32.1 磋商小组根据全体评审成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告并推荐成交候选供应商，由采购人确定成交供应商。确定成交供应商后，采购代理机构及时在《河南省政府采购网》、《驻马店市公共资源交易中心网》上发布成交公告，同时向成交供应商发出成交通知书。

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

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

32.4 成交通知书将作为签订合同的依据。合同签订后，成交通知书成为合同的一部分。

33. 采购代理机构宣布磋商终止的权利

出现下列情况之一时，采购代理机构有权宣布磋商废止，并将理由通知所有供应商：

33.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

33.2 供应商的最后一轮报价均超过了采购控制价，采购人不能支付的。

33.3 因重大变故，采购任务取消的。

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

八 磋商办法及评分标准

综合评分法

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

一、总则

本次评审采用综合评分法，总分为 100 分。按供应商须知第 30 项的规定排列成交资格。评分过程中采用四舍五入法，保留小数 2 位。

二、磋商内容及标准

竞争性磋商小组根据政府采购相关规定，对有效供应商的磋商符合价格折扣条件的，按照“价格调整要素及价格折扣幅度列表”进行报价调整，以调整后的价格作为供应商的评审价（本项目专门面向中小微企业采购，不再执行价格折扣）。

价格分应当采用低价优先法计算，磋商小组认为供应商初次报价或末轮报价明显不合理或者低于成本，有可能影响服务质量和不能诚信履约的，可按存在恶意竞标情形直接认定其为废标。

即满足竞争性磋商文件要求且认定有效的最终报价中以最低报价为磋商基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

磋商报价得分=（评标基准价 / 磋商报价）× 价格权值 × 100

价格调整要素及价格折扣幅度列表：

评标价格要素	价格折扣幅度
节能产品	3%
环境标志产品	3%
服务由小型或微型企业承接的。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。	20%;
.....	供应商或所提供产品按规定享受其他国家政策支持、扶持的，由供应商提供相关法律法规政策依据，每项按 0.5%折扣。

注：（1）提供产品属节能或环境标志产品品目清单范围的，以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为准。属于强制采购的产品，不再给予价格优惠。

（2）根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》。（格式见第五章响应文件格式内容）

（3）根据《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

（4）根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》。（格式见第五章响应文件格式内容）

（5）价格调整

5.1. 如果同一包为单一产品，对最后一轮报价进行调整（注：专门面向中小企业采购的采购项目，不再进行价格折扣。），调整后的报价作为最终评定价。

最终评定价=最后一轮报价×（1-Σ价格折扣幅度）

5.2. 如果同一包内有多个产品，部分产品符合政策功能要求的（注：专门面向中小企业采购的采购项目，不再进行价格折扣。），只对符合政策功能要求的产品依据《报价明细表》按上述价格折扣幅度进行折扣。

5.2.1. 如果最后一轮供应商按《报价明细表》报价，对最后一轮报价进行调整，调整后的报价作为最终评定价。

单项调整报价=最后一轮单项报价×（1-Σ价格折扣幅度）

最终评定价=Σ单项调整报价+Σ不进行价格调整产品的最后一轮单项报价

5.2.2 如果最后一轮报价只报总价，先对第一轮报价进行调整，再按最后一轮报价比第一轮报价降价幅度计算出最终评定价。

第一轮单项调整报价=第一轮单项报价×（1-Σ价格折扣幅度）

第一轮调整后报价总价=Σ第一轮单项调整报价+Σ不进行价格调整产品的第一轮单项报价

最终评定价=（最后一轮报价/第一轮报价）×第一轮调整后报价总价

A、B、C包

磋商内容及标准

分值构成 (总分 100 分)		价格分：10 分 技术分：60 分 商务分：20 分 资信及其他：10 分	
序号	评分内容	分值	评审标准
一、价格分 10 分			
1	磋商报价	10 分	价格分采用低价优先法计算，即满足采购文件要求且磋商价格最低的磋商报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分按照下列公式计算：磋商报价得分=(评标基准价 / 磋商报价)×价格权值×100 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评标基准价和磋商报价。计算过程按四舍五

			入，保留两位小数。
二、技术分 60 分			
1	检测设备和能力情况	18 分	供应商需根据采购需求提供相关的检测设备：HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、AAS(原子吸收光谱仪)、AFS(原子荧光分光光度计)、紫外可见分光光度计、酶标仪、微波消解仪(或同功能设备)、旋转蒸发器、自动电位滴定仪、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)；设备配备齐全得 18 分，每缺一项扣 1.5 分，扣完为止。 (每台设备提供相关设备名称、实物照片、品牌型号、功能、序列号、投入使用日期，提供发票原件扫描件并加盖公章，否则不得分。)
2	项目管理制度	14 分	供应商需根据采购需求提供项目管理制度包含(但不限于)以下内容： ①食品安全检测制度； ②抽样管理制度； ③责任追究制度； ④人员管理制度； ⑤检验回避制度； ⑥安全风险监测和风险评估制度； ⑦检验档案管理制度。 每提供一项得 2 分，最高得 14 分，未提供不得分。
3	检测技术实施方案	14 分	供应商需根据采购需求提供检测技术实施方案包含(但不限于)： ①成立专门项目组； ②抽样实施管理细则； ③检验实施细则；

			④结果专报机制； ⑤客户回访； ⑥档案管理机制； ⑦应急处置机制。 每提供一项得 2 分，最高得 14 分，未提供不得分。
4	专项抽检 品控措施	6 分	供应商需根据采购需求提供专项抽检品控措施包含（但不限于）： ①餐饮环节的抽检工作满足 24 小时抽样并能保证检验样品能在 4 小时内送到实验室的措施和技术力量； ②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； ③确保检测数据真实有效、科学客观的措施和技术力量。 每提供一项得 2 分，最高得 6 分，未提供不得分。
5	应急保障 方案	4 分	供应商需根据采购需求提供应急保障方案包含（但不限于）以下内容： ①应急预案； ②应急响应处置、保障措施； 提供一项得 2 分，最高得 4 分，不提供不得分。
6	食品抽样 质量控制 方案	4 分	供应商需根据采购需求提供食品抽样质量控制方案包含（但不限于）以下内容： ①食品抽样计划； ②食品抽样质量控制措施； 提供一项得 2 分，最高得 4 分，不提供不得分。
注：方案具体内容应当满足采购人采购需求，专门针对本项目或适用于本项目特性的情形，方案具体内容分项描述完整，不缺少关键节点，方案具体内容不得套用其他项目方案，方案具体内容前后一致、涉及的规范及标准应当符合相关规定及要求。否则，不得分。			

三、商务分 20 分			
1	人员配备	15 分	供应商具有满足本项目食品、粮食、化学、检验、环保、卫生及相关专业的专业检测队伍和专业的食品安全采样队伍，检测队伍中： 1、每提供 1 名高级职称者得 2 分，最高得 8 分； 2、每提供 1 名中级职称者得 1 分，最高得 5 分； 3、每提供 1 名食品、粮食、化学及相关专业证书得 0.5 分，最高得 2 分； 本项最高得 15 分。 （提供相关证书扫描件及其社保缴纳证明，中级和高级职称人员不得重复，退休人员需提供退休返聘证书，否则不得分。）
2	企业实力	5 分	1、供应商具有农产品质量安全检测机构考核合格证书（CATL）的得 2 分； 2、供应商参加能力验证或比对试验且取得合格及以上成绩，每提供一个证书得 1 分，最高得 3 分。 （提供证书原件扫描件并加盖公章，否则不得分）
四、资信及其他分 10 分			
1	业绩	6 分	供应商自 2023 年 1 月 1 日以来承担过相关部门组织的食品监督抽检任务，且问题发现率$\geq 3\%$的，每提供一份国抽平台上对抽检任务总数和不合格数截图或行政机关出具的有效证明的得 3 分，最高得 6 分；未提供不得分。 （时间以合同或文件签订时间为准，响应文件中需附合作合同或文件应加盖公章的任务完成情况原件扫描件，否则不得分。问题发现率以“国家食品安全抽样检验信息系统”数据查询为准，发现弄虚作假的，不得分）。
2	抽检车辆	4 分	供应商具有自有专用抽检用车 4 辆（含 4 辆）以上得 4

			分（其中至少包含自有专用冷链车 1 辆），不足 4 辆或者未提供的不得分。（提供行驶证原件扫描件及相关设备发票原件扫描件并加盖公章，否则不得分）。
--	--	--	---

磋商小组成员评分=价格分+技术分+商务分+资信及其他分

评标总得分=磋商小组所有成员合计总分/磋商小组组成人员数

注：在响应文件内须提供以上评分项要求提供的各类证书或证明等材料，并上传至驻马店市公共资源交易中心电子交易平台主体诚信库，同时在“资格审查材料（不见面开标）及评审材料”菜单下按分包挑选该包所用评审材料，以供评审过程中磋商小组查阅。磋商时以电子响应文件及“资格审查材料（不见面开标）及评审材料”菜单中选取的企业信息为准，两者必须一致，否则不得分。

九 合同授予

34. 签订合同

34.1 采购人、成交供应商须在成交通知书发出之日起 2 个工作日内，根据磋商文件及成交供应商响应文件确定的事项签订合同。双方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。成交供应商逾期未签订合同，视为成交后无正当理由不与采购人签订合同，并按照有关法律规定承担相应的法律责任。采购人逾期不与成交供应商签订合同的，按政府采购的有关规定处理。

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

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

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

第四章 政府采购合同（参考）

（可根据采购项目的实际情况增减条款和内容）

项目名称：驻马店市市场监督管理局经济开发区分局 2026 年度食品安全委托抽检项目

项目编号：

甲方：（委托方）

乙方：（受托方）

乙方在_____项目成交，根据《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》的相关规定，现甲、乙双方就采购事宜签订政府采购合同。经甲、乙双方协商，达成如下合同条款：

一、委托事项

1. 甲方按照《中华人民共和国食品安全法》第八十七条赋予的职能，委托符合《中华人民共和国食品安全法》第八十四条规定的乙方进行食品抽样检验，并支付相关费用。乙方应按《中华人民共和国食品安全法》第八十五、八十六条和《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 11 号）之规定以及本合同约定事项开展食品抽样检验工作。

2. 乙方按照甲方委托的食品抽检品种、项目、批次和采样区域等技术要求，制订详细的抽检工作实施方案，并商请甲方同意。

3. 在本年度甲方制定的《食品安全抽样检验计划》范围内，甲方分批次对乙方下达抽样检验任务，乙方需严格按照《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 11 号）及河南省市场监督管理局相关文件要求依法依规开展。

4. 在本招标项目范围内，甲方根据对乙方的具体完成情况和成交价格支付费用。

二、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1. 甲方总体负责食品抽样工作的组织协调。
2. 甲方负责出具《食品安全抽样检验任务委托书》，协调各食品药品监管所配合乙方进行抽样。
3. 甲方负责确定被抽样的单位及具体商品，抽检购买样品的费用根据公告包含在乙方报价内，甲方不再另行支付购买样品费用，乙方需按照规定支付样品购买费用并留存凭证，抽检样品数量应满足实验室的检验要求。
4. 甲方有权采用定期或不定期的方式对整个采样及检验过程进行跟踪检查，并对乙方未按要求对样品运输、储存、检验等提出整改要求，直至终止合同。
5. 当乙方出具的检验报告不符合有关规定的，甲方有权要求乙方重新对样品进行检验并出具检验报告。
6. 乙方有造假、抽样错误、漏检、送检超过规定时间、报告错误、样品存放不当等违反抽样、运输、储存和实验室操作规范等对甲方和食品企业造成不良影响的行为时，甲方有权要求乙方赔偿相应损失且列入“黑名单”，终止入围合同，以后不得参与甲方食品抽检招标等相关活动。
7. 甲方有权调整计划检验项目，调整项目数量单批次不超过 3 个时，按原定批次检验价格支付费用。乙方需确保甲方所定计划检验项目符合相关法律、法规及部门规定。
8. 甲方将对乙方的抽样检验工作进行监督检查，发现存在检验能力缺陷或者有重大检验质量问题等情形的，将按照有关规定及时处理。检查范围包括但不限于现场核查，原始检验记录核查，盲样对比等，乙方应予以全部配合。
9. 乙方如因抽样、检验过程不规范或不按规定要求抽样、检验，造成检验报告不被认可的，每出现 1 次，扣除检验费用 5 万元，并承担相应法律责任；为保证问题发现率及抽样程序合法性，每次抽样出动抽样人员不少于 2 人。
10. 乙方在发生复检活动时，乙方必须帮助采购人找到同意承接复检任务的机构，不能找到复检机构的，每次扣 5 万元；检验报告被复检机构推翻的，每出现 1 次，扣除检验费用 3 万元，2 次检验报告被复检机构推翻的，取消检验资格；乙方如具有食品安全抽检复检资格，必须承接采购人安排的合法复检任务，

如无合理理由，拒接 1 次复检任务扣除检验费用 3 万元。

（二）乙方权利义务

1. 乙方必须是通过省级以上主管部门组织的食品检测实验室资质认定并取得计量认证证书（CMA）的食品检测机构；具备与本次检测任务相适应的检验资质。

2. 乙方受甲方委托负责食品抽样过程中的现场采样、签字工作，提供现场采样工具、容器等设备，抽样单需加盖乙方单位公章。在抽检过程中至少提供 2 名固定抽样人员及专用车辆按照甲方委托事项进行抽样，样品采集人员必须经过专门的培训，熟悉和掌握样品采集方法和相关技术要求，工作期间乙方负责抽样人员的食宿和车辆的费用。

3. 乙方具备专业样品运输车及低温保藏设备，取样作业结束后，保证样品在运输过程中保持原有属性。运输途中避免挤压碰撞。采样后承检机构应按要求及时将样品由专人送达，采用无菌操作采集的用于微生物及其致病因子检验的散装样品应在 4 小时内送检，生鲜样品应在样品采集后 24 小时内送检，具备满足速冻及冷藏类储运条件的设备。对有特殊贮存和运输要求的样品，乙方应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

4. 样品采用单个包装的方式进行隔离，避免相互交叉污染。包装容器应完整、结实、有一定抗压性。抽检中的样品应当现场封样，复检备份样品应当单独封样，由承检机构保存。抽样人员应当采取有效的防拆封措施，并由抽样人员、被抽样食品生产经营者签字或者盖章确认。抽检样品及备份样品抽样要满足送检及复检对包装的要求。

5. 乙方严格按照国家规定的现行有效的标准和检测方法进行检测，决不能用快检方式或不符合法定要求的检测方法代替，严格依据检测工作规范和检测实施方案开展检测工作。抽样时乙方应在甲方要求下以发现问题为基本目的，全年乙方承检批次需保证食用农产品不合格率高于 3.5%，所有样品合计不合格率高于 7%（有科学合理解释的除外）。

6. 乙方对监测的食品质量判定依据是被检食品的国家标准、行业标准、地方标准和国家有关规定，以及食品包装明示的企业标准或者质量承诺。没有相应强制性标准、食品包装明示的企业标准和质量承诺的，以相应的推荐性国家标准、行业标准作为质量判定依据。

7. 乙方应严格落实各项采样、接样、检验等制度，并保证检测数据真实、准确，向甲方提供检测数据，判定检验结果是否合格，对出具的检验报告负责，并承担相应的法律责任。乙方抽检的样品、抽样文书及相关资料应当由抽样人员携带或者寄送至承检机构，不得由被抽样食品生产经营者自行送样和寄送文书。

8. 乙方应按甲方要求提供对检验结果的分析报告。

9. 乙方应当对检验数据、检验样品保密。不得将抽样检验计划内容告知被抽检单位；不得对外泄露有关抽样检验情况和结果；不得利用检验结果开展未经甲方同意的其它活动。抽检的检验结论合格的，乙方应当自检验结论作出之日起3个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足3个月的，应当保存至保质期结束。

检验结论不合格的，乙方应当自检验结论作出之日起6个月内妥善保存复检备份样品。复检备份样品剩余保质期不足6个月的，应当保存至保质期结束。

10. 乙方在承担甲方监督抽检任务期间，不得做有损甲方利益与形象的行为；不得接受被抽检企业同一批号的同类产品的委托检验；不得接受被抽样人和相关企业的宴请和礼品；不得接受企业邀请参加可能影响检验结果公正性的考察交流、捐赠等相关活动。乙方检验人员非法更换样品、伪造检验数据或者出具虚假检验报告的，检验结论无效。由此导致的民事、行政、刑事责任由乙方自行承担，与甲方无关。

11. 乙方应按相关规定使用“国家食品安全抽样检测信息”系统进行抽样，需确保填报资料的设施设备完整，填写符合规范及法定要求，如发生系统或设备故障需第一时间向甲方报告并采取相应措施。报告的生成及送达通过系统完成，送达时间必须满足相关规定的要求，并及时通知甲方。报告需加盖认证章并确保具有法律效力。

12. 乙方应按甲方要求及时总结上报各批次样品检验相关数据并及时告知甲方。

13. 乙方需按照甲方具体要求接受甲方对相关检测、标准、法律适用等专业性问题的咨询并组织具有一定资质的人员开展讨论出具相关意见。

14. 针对复检申请，乙方需无条件配合并联系能够承检的复检机构，如因样品保存、执行标准、样品选择等专业性原因导致复检无法进行的，由乙方承担相应的法律及行政责任。

15. 其余事宜按照相关法律法规规定执行，合同与法律法规规定不一致的以法律法规规定为准。

三、交付检验结果的时间和方式

1. 交检验结果时间：乙方需在每批次样品自抽样之日起 20 个工作日内出具检验报告，检验报告上必须加盖 CMA 标记公章。通过系统推送给甲方的检测报告，必须具有法定效力的电子签章。

2. 本合同履行期限截止日期为_____前。在此之前乙方需根据甲方具体分配的任务完成抽样、检验、报告出具、不合格样品复检等全部工作。

四、检验费用结算方式及期限

1、甲方根据具体工作需要向乙方下达具体抽检任务，根据乙方实际完成抽检批次由甲方支付检测费用，总批次为____批次，金额_____元。

2. 本次检验费用待乙方完成所中标段全部检验任务，甲方收到检验报告且经送达，被抽样单位未对检验结果提出异议或复检的，在乙方提交检验报告、综合分析报告和发票，并经甲方综合验收合格后的 20 个工作日内完成支付手续。二是若甲方或被抽检单位对检验结论有异议的，甲方在收到乙方提交检验报告和最终复检结果，并在综合验收合格后的 20 个工作日内，完成扣除应由乙方支付的相关费用后的应尾款（如余尾款不足甲方扣除乙方应支付的相关费用，乙方接甲方通知后 5 个工作日内，乙方须无条件向甲方足额补足）后的支付手续。具体支付时间由财政拨款时间确定，乙方不得对此提出主张。

3. 双方约定通过银行转帐方式结算。

五、合同权利义务的终止和解除

1. 有下列情形之一的，本合同终止：

(1) 乙方不具备合同约定的检验资质；

(2) 乙方未通过计量认证或审查认可复验的；

(3) 乙方未在签订合同后应甲方要求立即组织开展抽检工作。

2. 乙方有下列情形之一的，甲方将按以下条款追究乙方违约责任和其它相应的法律责任解除本合同，并有权解除合同：

(1) 出具虚假检验报告的扣除 10 万费用并有权解除合同；

(2) 由于乙方出具的检验报告差错，对甲方造成不利后果的扣除 5 万元费用，出现两次该情况的解除合同；

(3) 乙方未积极配合甲方按要求抽样，或不能按时完成检验任务的扣除 3 万元经 费。

(4) 因乙方不能联系到复检公司或因乙方抽样、封样、文书填写、样品贮存等原因导致复检无法进行的，扣除 5 万元费用且甲方有权解除合同。

(5) 因乙方未按照《食品安全抽样检验管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 11 号）及河南省市场监督管理局相关文件要求进行抽样，导致样品无法检验或进行检验后证据效力不足的，视情况扣除 1-3 万元费用。

3. 争议解决

因客观因素导致抽检任务发生变化时，甲、乙双方应通过友好协商（由乙方向甲方提出书面申请，征得甲方同意后，方可更改），解决执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争议。如协商不成，甲乙任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

六、合同生效

1. 本合同经双方签字盖章后，自签订之日起生效。

2. 本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，均具同等效力。

3. 合同执行过程中出现的未尽事宜，甲、乙双方在不违背合同和竞争性磋商采购文件的前提下协商解决。

七、其他约定

1、本采购项目的竞争性磋商采购文件、成交供应商响应文件以及相关的澄清确认函（如果有的话）均为本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

2、本合同未尽事宜，双方另行补充。

3、本合同正本一式份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执一份。

甲 方：

乙 方：

单位地址：

单位地址：

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人：

委托代理人：

电 话：

电 话：

签订日期： 年 月 日

第五章 附件--响应文件格式

注释：

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

目 录

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

附件 1

竞争性磋商响应文件封面（格式）

政府采购项目 竞争性磋商响应文件

采 购 项 目 名 称：_____

采 购 项 目 编 号：_____

包 号：_____

供 应 商 名 称：_____（全称并加盖公章）

日 期：_____

附件 2

竞争性磋商响应书

致：_____（采购人）

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

- 1、初次报价一览表。
- 2、服务技术响应表。
- 3、商务响应表。
- 4、法定代表人身份证明
- 5、法定代表人授权书
- 6、证明文件。
- 7、抵制商业贿赂承诺。

为便于贵方公正、择优地确定成交供应商及其提供产品和服务，我方就本次竞争性磋商有关事项郑重声明并宣布同意如下：

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

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

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

4、我方保证尊重磋商小组的确定结果。

5、我方遵守采购文件的全部规定，接受采购文件中政府采购合同的全部条款且无任何异议。

6、如果发生供应商须知第 26.2.1、26.2.2 项所述情况，同意被认定为未实质性响应采购文件。

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

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

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

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

11、我方最近 3 年内被公开披露或查处的违法违规行为有：_____。

12、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果和责任。

13、与本响应有关的一切正式往来通讯请寄：

地址：_____ 邮编：_____

电话：_____ 传真：_____

供应商代表（法定代表人或委托代理人）签字：_____

供应商：_____（全称并加盖公章）

日 期：_____年____月____日

附件 3

初次报价一览表（格式）

项目编号及包号：_____

采购项目名称	
磋商总报价（元）	大写：_____ 小写：_____
合同履行期限	
服务标准	
备注	

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

2、磋商费用为完成本项目服务内容产生的所有费用。

3、若认为符合价格折扣条件的，在“备注”栏内注明符合何种折扣条件，以方便磋商小组评审。

4、供应商按格式填列，不得自行更改，否则引起的不利后果由供应商承担。

供应商：_____（全称并加盖公章）

日 期：_____年____月____日

附件 4

服务技术响应表（格式）

项目编号及包号：_____

序号	服务名称	磋商文件要求	响应文件响应	偏离情况
.....				

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

供应商：_____（全称并加盖公章）

日 期：____年__月__日

附件 5

商务响应表（格式）

项目编号及包号：_____

项目	磋商文件要求	是否响应	磋商供应商的承诺或说明
.....			

供应商：_____（全称并加盖公章）

日 期： ____年__月__日

附件 6

法定代表人身份证明（格式）

供应商名称：_____

地址：_____

成立时间：____年____月____日

经营期限：_____

姓名：____，性别：____，年龄：____，职务：____ 系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

此处请附法定代表人身份证复印件

供应商名称：_____（全称并加盖公章）

日 期：____年____月____日

附件 7

法定代表人授权书（格式）

致：_____（采购人）

我_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现委托 _____（姓名）为我方代理人。代理人根据本授权，以我方的名义参加_____项目（采购项目编号及包号：_____）的竞争性磋商活动，并代表我方全权办理针对上述项目的响应文件提交、磋商、签约等具体事务和签署相关文件。

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

代理人无转委托权。

委托期限：_____

委托代理人签名：_____ 法定代表人签名：_____

职务：_____ 职务：_____

委托代理人身份证号码：_____

此处请附委托代理人身份证复印件

供应商名称：_____（全称并加盖公章）

日 期：_____年____月____日

附件 8

证明文件

8.1 供应商根据“第一章竞争性磋商公告 二申请人的资格要求”及“第三章 一说明 4 供应商应提交的证明文件”要求的内容提供相应证明材料

8.2 驻马店市政府采购供应商信用承诺函

驻马店市政府采购供应商信用承诺函

致（采购人或政府采购代理机构）：

单位名称（自然人姓名）：

统一社会信用代码（身份证号码）：

法定代表人（负责人）：

联系地址和电话：

我单位（本人）自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，坚守公开、公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位（本人）郑重承诺，我单位（本人）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（六）未被列入严重失信主体名单、失信被执行人、税收违法黑名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，未曾作出虚假承诺；

（七）符合法律、行政法规规定的其他条件。

我单位（本人）保证上述承诺事项的真实性，如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿意承担一切法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

供应商名称（盖章）：

法定代表人或授权代表(签字)：

日期： 年 月 日

注：1. 供应商须在响应性文件中按此模板提供承诺函，未提供视为未实质性响应磋商文件要求，按无效响应处理。

2. 供应商的法定代表人或者授权代表的签字或盖章应真实、有效，如由授权代表签字或盖章的，应提供“法定代表人授权书”

8.3 荣誉证书或文件扫描件（如有）

8.4 供应商情况介绍（格式自拟）

8.5 成功案例和业绩证明文件(如要求需提供)

8.6 技术部分、商务部分（格式自拟）

8.7

中小企业声明函（服务）（格式）

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。

企业名称（盖章）：_____

日期：

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。

8.8 残疾人福利性单位声明函（格式）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商：_____（全称并加盖公章）
年 月 日

8.9 项目实施人员（主要从业人员及其技术资格）一览表
（根据项目需要设定）

包号：_____

姓名	职务	专业技术资格	证书编号	参加本单位 工作时间	劳动合同编号

供应商：_____（全称并加盖公章）
日 期：__年 __月__日

8.10 其他需要提供的证明材料

附件 9 供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书

致：_____（采购人）

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

一、依法参与竞争性磋商活动，遵纪守法，诚信经营，公平竞争。

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

三、不以提供虚假资质文件等形式参与竞争性磋商活动，不以虚假材料谋取成交。

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

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

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

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

供应商：_____（全称并加盖公章）

日 期：_____年____月____日

政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与驻马店市政府采购活动！

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标(成交)供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保。融资机构根据《关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知》（驻财购〔2020〕32 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如下：

驻马店市政府采购合同融资金融机构联系方式

1、上海浦东发展银行信阳分行

联系人：曾涛 18203766999

地址：信阳市羊山新区新六大街北段九阳大厦一号楼

2、中原银行驻马店分行公司业务七部

联系人：王磊

联系电话：13783327708

地址：驻马店市驿城区文明路 168 号（天龙大酒店对面）

3、 郑州银行驻马店分行

联系人：禹阳

联系电话：15103825000

地址：河南省驻马店市置地大道与天中山大道交叉口西南角

4、驻马店农村商业银行股份有限公司

联系人：鄢川源 15136590288 3699502

周莉娟 15290172878 3618869

地址：驻马店市驿城区文化路 360 号

5、中国银行股份有限公司驻马店分行营业部

联系人：罗浩 手机号 15239620736

刘杰 手机号 16639631991

地址：驻马店市文明路 188 号

6、中信银行股份有限公司郑州东明路支行

联系人：李阿萃 18638139933

地址：郑州市东明路与东风路交叉口

7、中国建设银行股份有限公司驻马店分行

联系人：崔颖 13303968688

地址：驻马店市交通路 998 号

8、洛阳银行股份有限公司驻马店分行

联系人：马晨旭 13526371627

地址：驿城区文明大道与天中山大道交汇处汇金大厦

9、中国邮政储蓄银行股份有限公司驻马店市分行

联系人：胥永伟 13526391116

地址：驻马店市解放大道与文明大道交叉口

10、兴业银行股份有限公司驻马店分行

联系人：张辰羽 15236302066

地址：驿城区骏马路与开源大道交叉口

11、中国农业银行股份有限公司驻马店分行

联系人：赵晨光 13939637700

地址：驻马店市解放大道西段 599 号

附件

2026 年经济开发区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）

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
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

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
		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）
				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
		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

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
		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）

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	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
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

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
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
			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
6	饮料	饮料	包装饮用水	饮用天然矿泉水	一般	界限指标、铅（以Pb计）、总砷（以As计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、镍、溴酸盐、硝酸盐（以NO ₃ ⁻ 计）、亚硝酸盐（以NO ₂ ⁻ 计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌

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
				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
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
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
				其他类方便食品	较高	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
8	饼干	饼干	饼干	饼干	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
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

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
				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
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)
				速冻面米熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		速冻调制食品	速冻调理肉制品	速冻调理肉制品	一般	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、合成着色剂(胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			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

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
		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
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

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
			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
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		
			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、那非乙酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜		
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜		
			其他蒸馏酒	其他蒸馏酒	较高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖		
			其他发酵酒	其他发酵酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜		
		16	蔬菜制品	蔬菜制品	酱腌菜	酱腌菜	较高	铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、安赛蜜、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
					蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
其他蔬菜制品	其他蔬菜制品				一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量		
食用菌制品	干制食用菌				一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)		

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
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、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
			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)
				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

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
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

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
			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
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

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
			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

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
			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)
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
29	餐饮食品	米面及其制品 (自制)	小麦粉制品 (自制)	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
				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
			馒头花卷 (自制)	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)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				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

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
		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)
		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

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
			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 ₄₉₀ ⁵¹⁰ (610nm)、氮氮(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 _{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、噻乙醇、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

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
				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
				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

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	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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、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、氯氰菊酯和高效氯氟菊酯、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、吡啶醚菌酯、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
			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、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	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、啟虫脒、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

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
			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
			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
34	水果类	水果类	核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)

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
				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
				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、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯

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
				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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
				甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷
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