

# 新疆政府采购 招标文件

## 竞争性磋商 (服务类)

项目名称：2026年哈密市市场监督管理局食品安全监督抽检

标段名称：2026年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检”专项抽检（标项2）

项目编号：ZZHXZB2026-017-2

采购人：哈密市市场监督管理局

采购代理机构：中资红星项目建设管理有限公司

日期：2026年4月

## 目录

一、第一章	竞争性磋商公告 .....	3
二、第二章	磋商须知 .....	6
三、第三章	投标人须知 .....	16
四、第四章	采购需求 .....	33
五、第五章	评审办法 .....	34
六、第六章	政府采购合同 .....	39
七、第七章	竞争性磋商响应文件格式 .....	43

# 第一章 竞争性磋商公告

## 2026 年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检” 专项抽检竞争性磋商公告

### 项目概况：

2026 年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检”专项抽检（标项 2）的潜在投标供应商登录政采云平台 <https://www.zcygov.cn/> 在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，申请获取采购文件），并于 2026 年 4 月 26 日 10:30（北京时间）前递交投标文件。

### 一、项目基本情况

项目编号：ZZHXZB2026-017-2

项目名称：2026 年哈密市市场监督管理局食品安全监督抽检

标项名称：2026 年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检”专项抽检（标项 2）

预算金额（元）：508000.00

最高限价（元）：508000.00

采购需求：483 批次（具体工作内容见磋商文件）

合同履行期限：详见竞争性磋商文件。

本项目（否）接受联合体投标。

### 二、投标申请人的资格要求：

满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （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；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无

3. 本项目特定的资质要求：具有检验检测机构资质认定证书(CMA)及 CMA 资质认定证书

附表的相关内容,附表内容必须完全涵盖所投标项的所有类别及检验项目;

### 三、获取招标文件

时间: 2026年4月15日至2026年4月21日, 每天上午00:00至12:00, 下午12:00至23:59(北京时间, 法定节假日除外)

地点: 政采云平台线上获取, 新疆政府采购(<http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn>) 政采云线上平台获取。

获取方式: 供应商登录政采云平台 <https://www.zcygov.cn/> 在线申请获取采购文件(进入“项目采购”应用, 在获取采购文件菜单中选择项目, 申请获取采购文件)

售价(元): 0

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间: 2026年4月26日10:30(北京时间)

投标地点: 政采云投标客户端投标(<https://www.zcygov.cn/>)

开标时间: 2026年4月26日10:30(北京时间)

开标地点: : 政采云系统平台(<https://www.zcygov.cn/>) 不见面开标大厅

### 五、公告期限

自本公告发布之日起3个工作日。

### 六、其他补充事宜

1、本次采购采用电子交易方式, 电子交易平台为“政府采购云平台([www.zcygov.cn](http://www.zcygov.cn))”。供应商参与本项目电子交易活动前, 应注册成为政府采购云平台供应商。编制电子响应文件前还需申领CA证书并绑定帐号。供应商应充分考虑完成平台注册、申领CA证书等所需的时间。因未注册入库、未办理CA数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果由供应商自行承担。

2、供应商将政采云电子交易客户端下载、安装完成后, 可通过账号密码或CA登录客户端进行响应文件制作。在使用政采云投标客户端时, 建议使用WIN7及以上操作系统。客户端请至新疆政府采购网([www.ccgp-xinjiang.gov.cn](http://www.ccgp-xinjiang.gov.cn)) 下载专区查看, 如有问题可拨打政采云客户服务热线95763进行咨询。

3、加密的电子响应文件(.jms格式)应在响应文件递交截止时间前通过政采云平台上传完成。

4、响应文件开启当日, 供应商无需到达开标现场, 仅需通过政采云平台“不见面”开标大厅完成远程解密、开标唱标、询标澄清、在线多轮报价、结果公布等交互环节。供应商

必须使用能正确解密响应文件的“CA 锁”在规定的时间内完成远程解密，因供应商因未能解密、解密失败或解密超时，视为供应商撤销其响应文件。

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。**

1、招标人信息

名称：哈密市市场监督管理局

项目联系人：谢雨珊

联系电话：17799353334

2、招标代理机构信息

名称：中资红星项目建设管理有限公司

地址：新疆哈密市伊州区大营房建设大厦 4 楼

项目联系人：黄丽莹

联系方式：15349921200

## 第二章、磋商须知

### 磋商须知前附表

序列号	条款名称	编列内容规定
1	项目名称	2026年哈密市市场监督管理局食品安全监督抽检
	标项名称	2026年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检”专项抽检（标项2）
2	采购人	名称：哈密市市场监督管理局 联系人：谢雨珊 电话：0902-2233479
3	采购代理机构	名称：中资红星项目建设管理有限公司 地址：新疆哈密市伊州区大营房建设大厦4楼 联系人：黄丽莹 电话：15349921200
4	监管部门	哈密市财政局
5	项目预算	508000.00元
6	最高限价	508000.00元（投标报价不得超过最高限价，否则按无效投标处理）
7	供应商资格条件	1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； （1）具有独立承担民事责任的能力；（提供合法有效的法人营业执照）； （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2022年度-2024年度任意一年的财务审计报告或财务报表（应包括资产负债表、现金流量表、利润表），成立不足一年的无需提供）； （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面承诺函并加盖单位公章）；

序列号	条款名称	编列内容规定
		<p>(4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（提供参加本次政府采购活动前近半年内任意一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料）；</p> <p>(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；（提供参加本次政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面承诺函并加盖单位公章）；</p> <p>(6) 法律、行政法规规定的其他条件。（提供信用信誉承诺函）</p> <p>2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无</p> <p>3. 本项目特定的资质要求： 具有检验检测机构资质认定证书(CMA)及 CMA 资质认定证书附表的相关内容, 附表内容必须完全涵盖所投标项的所有类别及检验项目。</p> <p>4. 其他要求： 磋商保证金缴纳凭证；</p>
8	联合体投标	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受
9	备选方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不接受 <input type="checkbox"/> 接受
10	信息公告媒体	新疆政府采购（ <a href="http://www.ccgpxinjiang.gov.cn">http://www.ccgpxinjiang.gov.cn</a> ）
11	响应文件递交截止时间	2026 年 4 月 26 日 10:30（北京时间）
12	磋商时间、地点	<p>采用不见面开标：</p> <p>磋商时间：<b>2026 年 04 月 26 日 10 时 30 分</b>（北京时间）</p> <p>磋商地点：<u>政采云平台不见面开标大厅</u></p> <p>注：</p> <p>1、不见面开标默认解密时长：<b>30 分钟</b></p>

序列号	条款名称	编列内容规定
		<p>2、本项目采用远程不见面交易的模式。开标当日，投标人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过政采云平台（<a href="https://www.zcygov.cn">https://www.zcygov.cn</a>）不见面开标系统完成远程解密、提疑澄清、开标唱标等交互环节。投标人必须使用能正确解密投标文件的“CA锁”在规定的时间内完成远程解密，因投标人原因未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人撤销其投标文件，默认自动放弃；因采购人原因或网上招投标平台发生故障，导致无法按时完成投标文件解密的，供应商需将未加密的投标文件提供给采购代理机构，采购代理机构通过异常处理端口上传、解密。（友情提示：投标人编制标书的CA需与解密CA保持一致）。</p>
13	磋商小组的组建及评审专家的确定方式	<p>磋商小组构成：磋商小组由采购人代表（如有）和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。</p> <p>磋商小组确定方式：新疆政府采购网专家库中随机抽取。</p>
14	磋商保证金	<p>缴纳方式：电汇、转账、保函等非现金形式缴纳。</p> <p>金额（小写）：9000.00元</p> <p>金额（大写）：玖仟元整</p> <p>开户名：中资红星项目建设管理有限公司</p> <p>开户账号：0000020080110091688028</p> <p>开户银行：乌鲁木齐银行哈密分行营业部</p> <p>行号：313884000223</p> <p>电话：0902-2565528</p> <p>1、磋商保证金必须从企业基本帐户缴纳至采购代理机构给定的账户。以个人、企业的办事处、分公司、子公司名义或从他人帐户、供应商企业的其他账户缴纳的磋商保证金无效。</p> <p>2、磋商保证金必须在磋商截止时间前缴纳至招标代理公司账户。供应商需自行评估因异地、跨行、公休日等因素造成的</p>

序列号	条款名称	编列内容规定
		<p>磋商保证金到账延迟风险，并承担相应责任。</p> <p>3、以电汇或网银转账式缴纳保证金的</p> <p>（1）以电汇或网银转账式缴纳保证金的投标人在投标截止时间前必须缴纳投标保证金，以确保保证金在投标截止时间前到账。未按此时限要求办理保证金缴纳事宜，致使投标保证金未能在投标截止时间前到账的责任由投标人自负。（2）投标人未交纳投标保证金的，其投标将被拒绝。（3）投标保证金交纳及确认方式：投标保证金提交方式为银行电汇或银行转账方式交纳的，从投标人的基本账户转出，个人交款无效，并在汇款单或现金交款单上注明投标项目名称。</p> <p>4、以电子保函方式缴纳保证金的</p> <p>采用电子保函形式应按以下要求办理：</p> <p>（1）电子保函按照“一标段一保函”的原则。</p> <p>（2）电子保函须在招标文件规定的投标截止时间前办理完成。</p> <p>（3）具体办理流程详见新疆政府采购网《新疆政府采购电子保函操作流程》。</p> <p>投标人以保函形式缴纳投标保证金的，应通过“新疆政府采购信用融资服务平台”，使用其企业CA证书申请购买电子投标保函。（备注：如采用电子保函形式缴纳的，在投标截止日之前须从新疆电子保函服务管理平台中确认是否生效，投标书中应同时附电子保函保单扫描件。电子保函服务管理平台技术人员联系方式：95763）。</p>
15	评审办法	<p><b>综合评分法</b></p> <p>综合评分法是指在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的评分细则评审后，以评标最终得分最高的投标人作为中标人的评标方法。得分相同的，报价较低的一方为中标人。得分且投标报价相同的，技术指标较</p>

序号	条款名称	编列内容规定
		优的一方为中标人。
16	磋商有效期	90日（日历日）
17	投标文件份数	<p>中标单位开标结束后提供纸质版文件一式二份（胶装）及电子文件（U盘2份）。</p> <p>本项目采用不见面开标，供应商将政采云电子交易客户端下载、安装完成后，可通过账号密码或CA登录客户端进行投标文件的制作，并在投标截止时间前上传。</p> <p>1、政采云指定位置；</p> <p>2、投标文件纸质版：正本壹份，副本壹份；（开标结束后2日内提供贰套纸质投标文件交招标代理机构备案，投标文件须包含两次报价内包含的全部内容）；</p> <p>3、投标文件电子版：U盘为介质的电子版投标文件<u>贰</u>份。</p>
18	节能、环保要求	<p>按国家有关节能环保政策执行：</p> <p>1、财政部、国家发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库[2019]9号文）；</p> <p>2、财政部、生态环境部《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库[2019]18号文）；</p> <p>3、财政部、发展改革委《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库[2019]19号文）；</p> <p>4、市场监管总局《市场监管总局关于发布参与实施政府采购节能产品、环境标志产品认证机构名录的公告》（2019年第16号）。</p>
19	踏勘现场	<input checked="" type="checkbox"/> 自行踏勘 <input type="checkbox"/> 统一组织
20	代理服务费	<input type="checkbox"/> 不交纳。 <input checked="" type="checkbox"/> 交纳。 交纳时间：中标结果公告结束后2日内，由中标人向招标代

序号	条款名称	编列内容规定
		<p>理机构支付中标服务费</p> <p>交纳金额：招标代理费收费参考发改价格（2015）299 号文计算招标代理服务费的，按最终中标金额为计费基数计算确定后，由中标单位支付。中标单位在收到中标通知书前，须向中资红星项目建设管理有限公司支付招标代理服务费。</p> <p>收款单位：中资红星项目建设管理有限公司</p> <p>开户银行：乌鲁木齐银行哈密分行营业部</p> <p>银行账号：0000020080110091688028</p>
21	中小微型企业有关政策	<p>（1）根据财政部、工业和信息化部发布的关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知，财库[2020]46 号）规定执行；本次采购标的所属行业为<u>其他未列明行业</u>，中小微型企业需按照招标文件格式要求提供《中小企业声明函》。</p> <p>（2）价格扣除幅度：价格给予 10%的扣除，计算投标报价分时，用扣除后的价格参与评审。</p>
22	付款方式	成交供应商和甲方签订合同时约定支付。
23	履约保证金	<p>1、履约保证金金额： /</p> <p>2、履约保证金递交：成交供应商收到成交通知书后签订合同前向采购人缴纳；</p> <p>3、履约保证金形式：以支票、汇票、本票等招标人认可的非现金形式递交；</p> <p>说明：供应商未按磋商文件规定缴纳履约保证金的视为自动放弃此次成交项目，磋商保证金将不予退还。项目合同履行完毕、供应商提出书面申请后，30 个工作日履约保证金无息退还。</p>
24	合同履行期限	2026 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

序号	条款名称	编列内容规定
25	服务标准	按照国家有关的法律、法规，规范性文件技术标准及规范要求，达到规划的技术要求，相关文件通过有关部门的要求，通过相关审查批复。
26	标项划分及中标原则	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本项目共分为标项 1、标项 2、标项 3，共三个标项。</li> <li>2. 投标人可对上述一个或多个标段进行投标，允许兼投。</li> <li>3. 投标人最多只能中标一个标段，不允许兼中。</li> <li>4. 若同一投标人在多个标段综合得分均排名第一，按标段顺序确定其中标标项，其余标项中标候选人资格顺延。</li> </ol>
27	竞争性磋商文件领取	<p>供应商登陆新疆政采云平台 <a href="http://www.zcygov.cn/">http://www.zcygov.cn/</a>，在线申请获取采购文件（登录政府采购云平台 → 项目采购 → 获取采购文件 → 申请，审核通过后可下载竞争性磋商文件，如有操作性问题，可与政采云在线客服进行咨询，咨询电话：95763）。</p> <p>获取方式：线上获取</p>
28	签字和（或）盖章要求	响应文件格式文件要求盖单位章和签字的地方，投标人均应使用 CA 数字证书加盖企业电子签章和法定代表人章或签名（按格式要求）。
29	采购人认为应该补充的其他内容	<p>针对同一采购程序环节的质疑次数：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、质疑供应商应按照财政部制定的《政府采购质疑函范本》格式（可从财政部官方网站下载）和《政府采购质疑和投诉办法》的要求，在法定质疑期内以书面形式提出质疑。超出法定质疑期提交的质疑将被绝。</li> <li>2、针对同一采购程序环节的质疑要求一次性提出。重复或分次提出的、内容或形式不符合《政府采购质疑和投诉办法》的，质疑供应商将依法承担不利后果。</li> </ol>
30	磋商轮数和最后报价的其他要求	1、本项目采购方式为竞争性磋商，报价采用二次报价方式进行，且投标供应商的第二次报价为针对本项目的最终报价。

序列号	条款名称	编列内容规定
		<p>不接受可选择或可调整的投标方案和报价，任何有选择的或可调整的投标方案和报价将被视为非响应性投标而被拒绝。对于出现的政采云平台经投标供应商确认的投标报价与响应文件中开标一览表的报价不一致的现象，视作选择性报价，将被作为无效投标处理。如出现第二次报价大于第一次报价的情况，其投标将被拒绝。</p> <p>2、各投标供应商在政采云不见面开标大厅进行二次报价，二次报价时限为 30 分钟，请各供应商务必在系统规定时间内完成二次报价，如超时未完成，视为自动放弃该项目的磋商。</p>
31	注意事项	<p>1、根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》财库〔2016〕125 号的规定，各供应商应在本项目采购公告发布之日起到响应文件递交截止时间期间，通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询主体信用记录，并将信用信息查询记录作为响应文件组成部分。对列入失信被执行人的主体将拒绝其参与政府采购活动。采购人及采购代理机构经办人将查询网站打印、签字并存档备查（如响应文件中提供时将直接使用响应文件中提供的查询网站打印）。供应商不良信用记录以采购人及采购代理机构查询结果为准。在本磋商文件规定的查询时间之外，网站信息发生的任何变更均不作为资格审查依据。</p> <p>2、本次采购采用电子交易方式，电子交易平台为“政府采购云平台（www.zcygov.cn）”。供应商参与本项目电子交易活动前，应注册成为政府采购云平台正式供应商。编制电子投标文件前还需申领 CA 证书并绑定帐号。供应商应充分考虑完成平台注册、申领 CA 证书等所需的时间。因未注册入库、未办理 CA 数字证书等原因造成无法投标或投标失败等后果</p>

序列号	条款名称	编列内容规定
		<p>由供应商自行承担。</p> <p>3、供应商须在在投标截止时间前通过 CA 在政采云平台上传加密的电子投标文件。供应商在磋商时须使用制作加密电子投标文件所使用的 CA 锁解密，供应商须提前配置好浏览器（建议使用 360 浏览器或谷歌浏览器），并确保磋商期间电脑网络环境畅通，以便磋商时解密。本项目解密时间定为 30 分钟，如因供应商自身原因导致无法正常解密，后果由供应商自行承担。</p> <p>4、各供应商对不见面开评标系统的技术操作咨询 <a href="https://edu.zcygov.cn/luban/xinjiang-e-biding">https://edu.zcygov.cn/luban/xinjiang-e-biding</a> 自助查询，也可在政采云帮助中心常见问题解答和操作流程讲解视频中自助查询，网址为： <a href="https://service.zcygov.cn/#/help">https://service.zcygov.cn/#/help</a>，“项目采购” — “操作流程-电子招投标” — “政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商” 版面获取操作指南，同时对自助查询无法解决的问题可通过钉钉群及政采云在线客服获取服务支持。</p>
32	其他释义	<p>1. 本招标文件中描述供应商的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用供应商法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，供应商的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 供应商为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。</p> <p>3. 自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</p>

序号	条款名称	编列内容规定
		4. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。 5、本项目为全流程电子化开评标，供应商须自备具备视频及语音通话功能的设备。

**注：**本表内容与磋商文件其它内容不一致的，应当以本表内容为准

## 第三章 投标人须知正文部分

### 一、说明

#### 1.1 适用范围

1.1.1 本磋商文件仅适用于本磋商公告中所述项目的货物和服务的采购。

#### 1.2 定义

1.2.1 “采购人”是指：详见供应商须知前附表。

1.2.2 “采购代理机构”是指：详见供应商须知前附表。

1.2.3 “监管部门”是指：详见供应商须知前附表。

1.2.4 “供应商”是指：响应磋商文件要求并且符合磋商文件规定资格条件和参加竞争性磋商的法人、其他组织或者自然人。

1.2.5 “电子响应文件”是指：编制加密的响应文件。

1.2.6 “成交供应商”是指：是指经磋商小组评审，授予合同的供应商。

1.2.7 采购人和采购代理机构统称为招标采购单位。

#### 1.3 货物和服务

1.3.1 “货物”是指：供应商制造或组织符合磋商文件要求的货物，包括原材料、燃料、设备、产品等。磋商文件中没有提及招标货物来源地的，根据《政府采购法》的相关规定均应是本国货物，另有规定的除外。提供的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并能够按照合同规定的品牌、产地、质量、价格和有效期等履约。

1.3.2 “服务”是指：除货物和工程以外的其他政府采购对象。包括：政府自身需要的服务和政府向社会公众提供的公共服务。

#### 1.4 磋商费用

1.4.1 供应商应承担所有与准备和参加竞争性磋商有关的费

用。不论磋商的结果如何，采购单位均无义务和责任承担这些费用。

## 二、磋商文件

### 2.1 磋商文件的构成

2.1.1 磋商文件由下列文件以及在采购过程中发出的修正和补充文件组成：

- (1) 磋商公告；
- (2) 供应商须知；
- (3) 采购项目服务要求；
- (4) 评审方法、步骤、标准；
- (5) 合同格式及合同条款；
- (6) 响应文件格式；
- (7) 在磋商过程中由采购单位发出的澄清和补充文件等。

2.1.2 供应商应认真阅读磋商文件中所有的事项、格式、条款和技术规范、参数及相关要求等。供应商没有按照磋商文件要求提交全部资料，或者没有对磋商文件在各方面都做出实质性响应是供应商的风险，有可能导致被拒绝，或被按照无效文件处理或被确定为无效文件。

### 2.2 磋商文件的澄清

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查磋商文件的全部内容。供应商若对磋商文件有任何疑问，均应在响应文件递交截止时间 5 日前，按磋商公告中的联系地址以书面形式送达采购代理机构，采购代理机构将以书面形式予以答复。答复中包括原提出的问题，但不包括问题的来源。

2.2.2 供应商在本项目采购公告期限届满之日起 5 个工作日内未对磋商文件提出异议的，采购单位将视其为同意。在规定的时间内就磋商文件内容提出的质疑将不予受理。

### 2.3. 磋商文件的修改

2.3.1 采购代理机构可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购单位将在响应文件递交截止时间五日前，以书面通知已领取磋商文件的潜在供应商。

2.3.2 澄清或者修改的内容是磋商文件的组成部分，对供应商具有约束力。

2.3.3 为使供应商有充足的时间对磋商文件的修改部分进行研究，采购代理机构可适当推迟响应文件递交截止时间，并以书面通知所有登记备案并领取了磋商文件的潜在供应商。

2.3.4 因供应商原因未及时获知澄清、修改或补充内容而导致的任何后果将由供应商自行承担。

## 三、响应文件的编制和数量

### 3.1. 响应文件的语言

3.1.1 供应商提交的响应文件以及供应商与采购单位就有关磋商的所有来往函电均应使用中文。供应商提交的支持文件或印刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释响应文件的修改内容时以中文翻译本为准。

### 3.2 响应文件的构成

3.2.1 供应商编制的响应文件应包括但不少于下列内容：

- (1) 商务文件内容（详见第六章商务文件组成）
- (2) 技术文件内容（详见第六章技术文件组成）

### 3.3 响应文件编制

3.3.1 电子响应文件制作时，应按照磋商文件中明确的响应文件目录和投标技术规格、参数及相关要求格式进行编制，保证目录清晰、内容完整。

3.3.2 供应商应按照供应商须知前附表要求的份数编制响应文

件。

3.3.3 以网上提交的（加密）电子响应文件为准。

3.3.4 供应商因自身原因导致电子响应文件无法上传至政采云系统的，该响应文件视为无效文件。

3.3.5 电子响应文件具有法律效力，与其他形式的响应文件在内容和格式上等同，若响应文件与磋商文件要求不一致，其内容影响成交结果时，责任由供应商自行承担。

3.3.6 为了保证电子标书的合法性、安全性和完整性，电子响应文件转换完成后，应在规定区域加盖单位和法定代表人 CA 印章。电子响应文件若无 CA 电子签章，则视为无效文件。

3.3.7 供应商应完整地填写磋商文件中提供的《竞争性磋商函》、《竞争性磋商报价一览表》等磋商文件中规定的所有内容。

3.3.8 供应商必须保证响应文件所提供的全部资料真实可靠，并接受采购单位对其中任何资料进一步核实的要求。

### **3.4. 磋商报价要求**

3.4.1 供应商所提供的货物和服务均以人民币报价。

3.4.2 供应商应按照“第四章 采购需求”规定的服务内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按《竞争性磋商报价一览表》确定的格式报出总价。磋商报价应为优惠后的报价，磋商报价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则，在评审时不予核减。磋商报价中也不得缺漏磋商文件所要求的内容，否则，在评审时将被视为已包含在磋商报价中。

3.4.3 每一种规格的货物、服务只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。

3.4.4 供应商所报的总价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

3.4.5 供应商的最后磋商报价超过项目采购预算的为无效报

价。

### 3.5 备选方案（不允许）

3.5.1 供应商应按照供应商须知前附表要求编制磋商备选方案，否则将被视为无效响应文件。

### 3.6 联合体投标（不接受联合体）

3.6.1 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共同参与磋商。

3.6.2 采取联合体形式磋商的，联合体各方均应当符合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，联合体各方中至少有一方符合磋商文件规定的特定条件。

3.6.3 联合体各方之间必须签订联合磋商协议，明确约定联合体主体及各方承担的工作和相应的责任，其响应文件中必须提供联合磋商协议。

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

3.6.5 采取联合体形式投标的，其响应文件必须由联合体所有成员或其各自正式书面授权的代表签署（盖章），以便对所有成员作为整体及作为个体均具有法律约束力。

3.6.6 联合体成交的，联合体各方应当共同与采购人签订采购合同。

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

### 3.7 供应商资格证明文件

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

3.7.2 资格证明文件必须真实可靠、不得伪造。

3.7.3 供应商相关资格证明文件：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录
- (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
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件
- (7) 特定资格要求
- (8) 磋商保证金
- (9) 不参与围标串标承诺书

3.7.4 证明投标货物、服务的合格性和符合磋商文件规定的文件。

采取资格预审方式项目的投标人在递交投标文件时，其资格条件与资格预审时发生变化的，提交变化后的资料。

### **3.8. 磋商保证金**

3.8.1 供应商应在响应文件截止时间之前，通过企业基本账户，将所规定数额的保证金以电汇、转账、保函等非现金形式方式缴纳至该项目所对应的保证金收取账号内（不接受现金缴纳）。保证金缴纳时间以该项目所对应的保证金收取账号中显示的到账时间为准。

3.8.2 对于未能按要求提交保证金的将视为未响应磋商文件的要求，其响应文件无效。

3.8.3 未成交的供应商，其保证金在成交公告发布后5个工作日内，按照磋商保证金的来款渠道原路退还至供应商缴纳保证金的企业银行账户内；如有质疑或投诉，政府采购代理机构将在质疑和

投诉处理完毕后 5 个工作日内，按照保证金的来款渠道原路退还至供应商缴纳保证金的企业银行账户内。

3.8.4 成交供应商的磋商保证金,在供应商与采购人签订合同,并将合同原件报采购代理机构后 5 个工作日内,按照保证金的来款渠道原路退还至供应商缴纳保证金的企业银行账户内。

3.8.5 有下列情形之一的,保证金将被没收:

- (1) 供应商在响应文件中提供虚假资料的;
- (2) 除因不可抗力或磋商文件认可的情形以外,成交供应商不与采购人签订合同的;
- (3) 供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的;
- (4) 磋商文件规定的其他情形。

3.8.6 如开标时投标人对本单位投标保证金缴纳情况有疑义,投标人应在开标结束前向招标人提交书面申请核实保证金缴纳情况。由银行或保险公司核实后出具书面材料予以答复。

3.8.7 开标结束后,转账、电汇、网银形式缴纳的保证金由采购代理或采购人统一办理中标人和未中标人的保证金退还事宜。如本项目招标中遇质疑,投诉,复议等特殊情况,保证金退还时间按相关规定执行。

3.9. 磋商的有效期

3.9.1 磋商有效期详见供应商须知前附表。供应商响应文件中有效期不足的将被视为无效文件。

3.9.2 有效期内供应商未经采购结果确认谈判达成一致不得改变其磋商最后报价及承诺的全部义务。

## 四、响应文件的递交

4.1 响应文件的密封和标记

4.1.1 响应文件的密封和标记。电子响应文件的内容通过数字

证书进行加密并签章。未按要求加密和数字证书认证的响应文件，电子评标系统将无法接受，采购代理机构不予受理。

4.1.2 是否采用不见面开标方式详见投标人须知前附表，若本项目采用不见面开标，开标后 5 日内将纸质版投标文件（2 份）及不加密电子版投标书 1 份（2 个 U 盘）交于招标代理公司，纸质版投标文件内容须与电子版投标文件一致。

## **4.2 响应文件的递交**

4.2.1 供应商应在磋商文件规定的响应文件递交截止时间前将电子响应文件上传到政采云（<https://www.zcygov.cn/>）的指定栏目。未在响应文件递交截止时间前完成上传的电子响应文件视为逾期送达。逾期上传或未按规定方式上传的电子响应文件，采购代理机构不予受理。

4.2.2 是否采用不见面开标详见供应商须知前附表，若项目采用不见面开标。只需将电子投标文件在投标截止时间前通过政采云（<https://www.zcygov.cn/>）加密上传完成。逾期上传的或者未上传到平台的投标文件，采购人不予受理。

## **4.3 迟交的响应文件**

4.3.1 采购代理机构将拒绝并原封退回在规定的响应文件递交截止期后送达的任何响应文件。由于对网上招标操作不熟悉或自身电脑、网络的原因导致不能在响应文件递交截止时间之前上传响应文件，采购代理机构不负任何责任。建议于开标前 1 个工作日完成响应文件的制作与上传。

## **4.4 响应文件的修改和撤回**

4.4.1 供应商在磋商文件规定的响应文件递交截止时间前，可以撤回已上传的响应文件。如要修改，必须在撤回并修改后在规定的响应文件递交截止时间之前将修改后的响应文件再重新上传。在响应文件递交截止时间之后，供应商不得对上传的响应文件撤销或

修改。

4.4.2 供应商所提交的响应文件在评审结束后，无论中标与否都不退还。

## 五、竞争性磋商程序

### 5.1 磋商小组的组成

5.1.1 评审由采购单位依法组建的磋商小组负责。磋商小组由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成。全面负责对响应文件的审查、评审、磋商、打分等全部评审工作。磋商小组人数以及技术、经济方面的专家组成见供应商须知前附表。

### 5.2 磋商方法

5.2.1 磋商小组将按照磋商文件确定的评审方法进行评审。磋商小组对响应文件的评审分为响应文件初审、澄清有关问题、比较与评价响应文件、推荐中标候选人名单。

5.2.1 项目评审方法详见磋商文件“第五章 评审方法”。

### A. 采用见面开标方式

#### 5.3 响应文件的初审

初审分为资格性检查和符合性检查。

##### 5.3.1 资格性检查

(1) 磋商小组根据评审办法前附表规定的评审因素和评审标准，对供应商的响应文件进行资格评审。资格性检查不合格的供应商的响应文件作无效文件处理。

(2) 磋商小组在进行资格检查时，不得改变磋商文件中已载明的资格条件、标准和办法。资格性检查不合格的供应商的响应文件作无效文件处理。

(3) 供应商在递交响应文件的同时，应逐项对照上述资格性检查要求提交相应的原件和资格证明文件供磋商小组核查，否则评委将不予采信。

(4) 磋商小组在评审中必要时可按供应商提供的联系方式就有关问题进行查询核实，或要求供应商做出书面澄清，查询及澄清结果将作为审查的依据。

(5) 通过全部资格性检查条件合格的供应商才能通过资格检查，其响应文件方可进入下一个检查阶段。

### 5.3.2 符合性检查

磋商小组根据评审办法前附表规定的评审因素和评审标准，对供应商的响应文件进行符合性检查。符合性检查不合格的供应商的响应文件作无效文件处理。

### 5.4 违法违规行为

5.4.1 在评审过程中，磋商小组发现供应商有下列情形之一的，作无效文件处理：

(1) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同投标；

(2) 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

(3) 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(4) 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；

(5) 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(6) 不同供应商的响应文件相互混装；

(7) 不同供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；

(8) 使用伪造、变造的行政许可证件；

(9) 提供虚假的财务状况或者业绩；

(10) 提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明；

(11) 提供虚假的信用状况；

(12) 其他弄虚作假的行为。

5.5 磋商小组审查响应文件是否完整、有无计算上的错误等。

5.5.1 响应文件的修正及澄清

(1) 磋商小组对确定为实质上响应磋商文件要求的响应文件进行校核，看其是否有计算或表达上的错误，算术错误将按以下方法更正：

(2) 响应文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。提交最终报价时，如果供应商不接受对其错误的更正，其响应文件将被视为无效文件。

5.5.2 评审之前，磋商小组要审查每份响应文件是否实质上响应了磋商文件的要求。实质上响应的响应文件应该是与磋商文件要求的关键条款、条件和规格相符没有重大偏离的响应文件。对关键条款的偏离或反对将被认定为是实质上的不响应。磋商小组决定响应文件的响应性只根据响应文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但响应文件有不真实不正确的内容的除外。

5.5.3 实质上没有响应磋商文件要求的响应文件将被视为无效文件。供应商不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其成为实质上响应的文件。

5.5.4 评审期间，磋商小组有权要求供应商对其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等作必要的澄清、说明或者补正。供应商必须按照磋商小组要求的澄清内容和时间做出澄清。除按本磋商文件规定改正算术错误外，供应商对响应文件的澄清不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。在评审期间，磋商小组可要求供应商对其响应文件进行澄清，但不得寻求、提供或允许供应商对投标报价等实质性内

容做任何更改。有关澄清的答复均应由供应商的法定代表人或授权代表以书面形式作出并签字。

5.5.5 供应商的澄清文件是其响应文件的组成部分。

#### 5.6 磋商

5.6.1 磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

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

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

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

5.6.5 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 2 家。

5.5.6 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 2 家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

5.6.7 已提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。其磋商保证金将予以退还。

5.6.8 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。符合本办法第三条第四项情形的，提交最后报价的供应商可以为 2 家。

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

#### **B. 采用不见面开标方式（是否采用详见供应商须知前附表）**

采购人在本章规定的投标截止时间（开标时间）和投标人须知前附表规定的地点开标。投标人的法定代表人或其委托代理人无需到达开标现场，仅需在任意地点通过政采云进入不见面开标系统，使用 CA 密钥完成远程解密、提疑澄清、开标唱标、结果公布等交互环节。

法定代表人或法定代表人授权委托人参与远程交互，中途不得更换，在废标、澄清、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员将均被视为是投标人的授权委托人或法人代表，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

#### **5.6.10 采购结果确认**

（1）磋商小组按照采购文件确定的评标方法、步骤、标准，对响应文件进行评审。按评审后得分由高到底顺序排列。得分相同的，按供应商报价由低到高的顺序排列。得分且报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。磋商小组依据对各响应文件的评审结果，按各供应商的得分由高到低的顺序向采购人推荐成交候选供应商。

#### **5.7. 公示或公告**

成交供应商确定后，采购代理机构将在政府采购监管部门指定的媒体上发布成交公告，同时向成交供应商发出《成交通知书》。

《成交通知书》是合同的组成部分，对成交供应商和采购人具有同等法律效力。

## 六、 授予合同

### 6.1 签订合同

6.1.1 采购人应在成交通知书发出后 30 日内，根据成交结果和磋商文件、响应文件及有关补遗文件等与成交供应商签订采购合同。

6.1.2 采购人应按磋商文件要求和中标人的响应文件承诺订立书面合同，不得超出磋商文件和中标人响应文件的范围，也不得再另行订立背离合同实质性内容的其他协议。

6.1.3 采购人应在《中标通知书》发出之日起 30 天内与中标人签订政府采购合同。签订政府采购合同后 7 个工作日内，采购人应将政府采购合同副本报政府采购监管部门和政府采购代理机构备案。

## 七、 质疑和投诉

### 7.1 质疑

7.1.1 供应商提出质疑应当符合以下条件：

如果供应商对此次采购活动有疑问，可依据《政府采购法》等相关规定，在规定的时间内以书面形式向采购人或代理机构提出质疑。质疑书应当包括下列主要内容：

- (1) 质疑人的名称、地址、电话等；
- (2) 质疑人法人签章和单位公章；
- (3) 具体的质疑事项及事实依据；
- (4) 明确的请求和必要（合法来源）的证明材料；
- (5) 以联合体形式参与资格预审的，则必须联合体各方共同签署、盖章；
- (6) 提起质疑的日期。

特注：未按上述程序规定的必备内容进行质疑的，采购人或代理机构将不予以受理。

7.1.2 质疑人为自然人的，应当由本人签字并附有效身份证明；质疑人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人或者主要负责人签字并加盖单位公章，同时一并提交营业执照和法定代表人或者主要负责人有效身份证明。无法提供证件原件的，应当提供真实有效的复印件，并签字或者盖章。

7.1.3 质疑人可以委托代理人办理质疑事项，代理人办理质疑事项时，除提交质疑书外，还应当提交质疑人的授权委托书及代理人的有效身份证明，授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项。

7.1.4 被质疑人应当在受理质疑后 7 个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑人和其他有关供应商，答复内容仅限于供应商所质疑的内容，不得涉及国家秘密和商业秘密。

## 7.2 投诉

7.2.1 质疑人如对被质疑人的质疑回复不满意或在规定时间内未做出回复的，可在答复期满后 15 个工作日内向本项目管辖内的政府采购监督部门提起投诉。供应商投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。

7.2.2 投诉人提起投诉应符合以下条件：

- (1) 投诉人应是参与项目的供应商；
- (2) 投诉前已依法进行质疑；
- (3) 投诉书内容符合中华人民共和国财政部 94 号令《政府采购质疑和投诉办法》的规定；
- (4) 在投诉有效期内；
- (5) 同一投诉事项未经处理的；
- (6) 相关法律、法规和省级以上人民政府财政部门规定的其他条件。

7.2.3 供应商投诉时，应当当面提交投诉书，投诉书应当包括

下列主要内容：

- (1) 投诉人的姓名或者名称、住所、联系方式及相关证明；
- (2) 被投诉人的名称、住所、联系方式；
- (3) 具体的投诉事项、事实根据和法律依据；
- (4) 质疑和质疑答复情况及相关证明材料；
- (5) 提起投诉的日期。

投诉人为自然人的，应当由本人签字。投诉人为法人的，应当由其法定代表人签字并加盖单位公章。投诉人为其他组织的，应当由其主要负责人签字盖章并加盖单位公章。

7.2.4 投诉人可以授权代理人办理投诉事务。代理人办理投诉事务时，除提交投诉书外，还应当向监督部门提交投诉人的授权委托书，授权委托书应当载明委托代理的具体权限和事项。

7.2.5 投诉人不符合上述规定提起的投诉，政府采购监督部门不予受理。

## 八、项目验收

8.1 采购单位按照政府采购合同规定的技术、服务、安全标准对供应商履约情况进行验收，并出具验收书。验收书包括每一项技术、服务、安全标准的履约情况。

8.2 验收标准：磋商文件、响应文件、政府采购合同规定的标准。

## 九、适用法律

9.1 招标采购单位和供应商的一切招标投标活动均适用于《政府采购法》、《政府采购实施条例》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理办法》等相关规定。

## 十、磋商文件的解释权

10.1 本项目磋商文件的最终解释权为采购代理机构所有。

## 十一、其他注意事项

11.1 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

11.2 供应商为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

11.3 政府采购法第二十二条第一款第五项所称重大违法记录，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。

11.4 按照财政部《关于规范政府采购行政处罚有关问题的通知》的规定，各级人民政府财政部门依法对参加政府采购活动的供应商作出的禁止参加政府采购活动等行政处罚决定在全国范围内生效。

11.5 供应商在参加政府采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动

## 第四章 采购需求

一、项目名称：2026 年哈密市市场监督管理局食品安全监督抽检

标项名称：2026 年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检”专项抽检（标项 2）

二、主要目标：按照哈密市市场监管局规定按时按要求完成 2026 年哈密市市场监督管理局集中用餐单位与“你点我检”专项抽检。

三、服务地点：哈密市

四、服务期限：2026 年 12 月 10 日前完成所有抽检任务。

五、实施要求：

1、抽检工作严格执行有关法律法规、规章以及《食品安全抽样检验管理办法》、《食用农产品抽样检验和核查处置规定》、《全国食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》和《自治区食品安全监督抽检实施细则（2026 年版）》。

2、按月均衡推进（即每月开展，同时覆盖所有传统节日等重要节点，自 2026 年 4 月份开始，任务月度推进率不得低于年度任务量的 10%，第 2、3、4 季度任务（至少）完成年度任务量依次为 50%、80%、100%，其中 10 月 31 日前完成年度任务量不得低于 95%，12 月 10 日前完成所有抽检任务）。

3、配合采购单位使用食品补充检验方法开展食品抽样检验、案件调查和事故处置，组织针对非法添加、农兽药残留等开展食品快检结果验证。

4、涉及食品安全突发事件的食品抽检，应采购单位通知开展抽检工作，不得以任何理由推脱和拒绝，配备 2 名应急人员。2 名人员常驻哈密，保障抽样工作的连续性和即时性。

5、参与 2 级以上食品安全重大活动保障。

6、对本地抽检不合格的企业，重点技术帮扶。

7、对一区两县相关食品安全人员进行监管及技能大赛指导服务。

- 8、协助完成食品安全“你点我检”服务惠民生工作。
- 9、配合食品安全“你点我检”活动宣传和现场快检。
- 10、安排1名固定人员，固定时间参与哈密食品安全抽检监测秘书处工作。

#### 六、具体采购内容如下：

1、抽样场所：市局抽样地点应尽量覆盖全市区（县）、乡镇（农村）。要对本行政区域内食用农产品批发市场、销售食用农产品的超市、网络平台、校园周边、旅游景点及周边、餐饮单位（覆盖中央厨房）以及所辖在产食品生产企业和当地小作坊进行食品抽样。以辖区内中型餐饮单位餐饮食品、地方特色食品、食用农产品抽检为主，重点对当地中小型食品经营环节和中小型农产品批发市场开展抽检。

2、详细抽检批次、品种、项目表如下：

### 2026年哈密市本级食品安全抽检任务采购（2）

地州市	序号	地县局	哈密市抽检任务			合计 (批次)
			自治区局下达任务	市级自行开展		
			你点我检	专项抽检		
				学校食堂	医疗、养老集中用餐单位及食材供应商	
哈密市	1	哈密市	75	312	96	483

备注：节日食品专项抽检以端午节粽子、中秋节月饼、古尔邦节糕点为主，区县可根据节日市场实际情况，对节日销量加大的畜禽肉、肉制品、酒类、蔬菜水果进行抽检。

## 2026年自治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	抽检项目	区配套限定抽检品种及项 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 <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰	同左
		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	同左
		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、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)	同左
			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	同左
			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	同左
				米粉	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、无机砷(以As计)	同左
				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	同左
			其他粮食 加工品	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)	同左
				谷物粉类 制成品	发酵面制品	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)、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

		其他粮食加工品	谷物粉类制成品	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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
				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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群	同左
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> 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计）	同左
				玉米油	高	酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚（TBHQ）	同左
				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	同左
				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）	同左
				菜籽油	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）、乙基麦芽酚、铅（以 Pb 计）	同左
				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）	同左
				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）	同左
				油茶籽油	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）	同左
		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）	同左		
		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）	同左

		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	同左	
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	同左	
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、菌落总数	同左	
		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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群	同左	
		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	同左	
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油		一般	酸价/酸值、过氧化值	同左
				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）、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）	同左

			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	同左	
		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、总氮（以 N 计）、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、安赛蜜	同左
				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	同左
			半固体复 合调味料	蛋黄酱、沙 拉酱	一般	二氧化钛	同左
				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>	同左
				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	同左
				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	同左

			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	同左	
		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	同左	
			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	同左	
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠	同左
		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）	同左
				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）	同左
				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）	同左
				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）	同左

			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）	同左
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）	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
			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）、红 2G、氯霉素	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
		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	同左
			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	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
			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	同左

			熟肉干制品	熟肉干制品	高	铅（以 Pb 计）、N-二甲基亚硝酸胺、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	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
			熏烧烤肉制品	熏烧烤肉制品	高	苯并[a]芘、N-二甲基亚硝酸胺、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	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
			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	同左，增加丙酸及其钠盐、钙盐
			液体乳	灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、丙二醇、商业无菌	同左
				巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群	同左
			液体乳	调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、商业无菌、菌落总数、大肠菌群	同左，增加纽甜
发酵乳	高	蛋白质、脂肪、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、霉菌		同左			
5	乳制品	乳制品					

				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 M <sub>1</sub> 、丙二醇、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群	同左
			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	同左
			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	同左
			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	同左
				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）、商业无菌、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、霉菌	同左
				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	同左
				奶片、奶条等固态成型产品	高	蛋白质、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、沙门氏菌	同左
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 <sub>3</sub> -计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、大肠菌群、铜绿假单胞菌	同左
				饮用纯净水	较高	电导率、耗氧量（以 O <sub>2</sub> 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> -计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌	同左

			其他类饮用水	较高	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	同左
		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	同左
		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	同左
		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	同左
		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	同左
		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	同左，增加那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、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

						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	布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、氯代西戊曲明（西布曲明二氯代异戊基替代物）（限有功能声称的产品）
			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	同左，增加西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶环丙甲酰替代物、那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、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、氯代西戊曲明（西布曲明二氯代异戊基替代物）（限有功能声称的产品）
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	同左
				方便米粉（米线）	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	同左
				方便粉丝	较高	水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌	同左
				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	同左

			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	同左，增加纽甜
			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 <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	同左
		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	同左	
		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	同左	
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	同左

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	同左
				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	同左
			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	同左
				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	同左
				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	同左
其他罐头	其他罐头	一般	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、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	同左			
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）、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、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌	同左，增加纽甜

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）	同左
				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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	同左
		速冻调制食品	速冻调制肉制品	速冻调制肉制品	一般	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、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、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌	同左
				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）、二氧化硫残留量、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 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	同左
			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）	同左
			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	同左
		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
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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、	同左

						沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）	同左
			薯类食品	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	同左
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量	同左
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	同左
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	同左，增加氯代西戊曲明（西布曲明二氯代异戊基替代物）（限有功能声称的产品）
			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	同左
			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	同左

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、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、亮蓝）	同左
		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）	同左
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	同左
		含茶制品和代用茶	代用茶	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	同左
				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	同左
				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	同左
				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	同左
		15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）	高

		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）	同左		
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛	同左		
			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）	同左		
			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	同左		
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰酸、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、纽甜	同左		
				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	同左		
			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	同左		
			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	同左		
		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 <sub>2</sub> 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（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	同左

						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）	同左
			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	同左
			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）	同左
				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	同左
17	水果制品	水果制品	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	同左，增加比沙可啶环丙甲酰替代物、双酚沙丁、脱乙酰比沙可啶（限有功能声称的产品）
			水果干制品	水果干制品（含干枸杞）	一般	铅（以 Pb 计）、啶虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬	同左

						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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、商业无菌	同左
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 <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）、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	同左
				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 <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）、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	同左
				其他炒货食品及坚果制品	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群、霉菌	同左
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	同左
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	同左
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌	同左

			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	同左
			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	同左
			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	同左
20	可及焙烤咖啡产品	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡	一般	咖啡因、铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A	同左
		可可制品	可可制品	可可制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌	同左
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	同左
				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	同左
				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）	同左
				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）	同左
				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）	同左
				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）	同左
				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	同左

				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、螯、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	同左
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	同左
				预制品动物性水产干制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、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）	同左
			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）	同左
				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）	同左
				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）	同左
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	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）、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、日落黄）	同左
			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）	同左
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌	同左

			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）、糖精钠（以糖精计）、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	同左
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	同左
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、诱惑红、日落黄、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）	同左
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	同左
			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 <sub>2</sub> +P+IG <sub>3</sub> 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	同左

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）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、酸性红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	同左
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、富马酸二甲酯、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	同左
			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）、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）、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	同左

			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）、富马酸二甲酯、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌	同左
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	同左
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）	同左
				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	同左
				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）、合成着色剂（柠檬黄、日落

						黄)、大肠菌群	
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、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数	同左, 增加西地那非、他达拉非(限有功能声称的产品)
			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	同左
			蜂花粉	蜂花粉	一般	铅(以Pb计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌	同左
			蜂产品制品	蜂产品制品	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数	同左
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	同左

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 <sub>1</sub> 、钙、铁、锌、钠、维生素 E、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</sub> 、烟酸/烟酰胺、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、磷、碘、钾、镁、水分、不溶性膳食纤维、二十二碳六烯酸、花生四烯酸、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、商业无茵、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	同左
			婴幼儿罐装辅助食品	婴幼儿泥（糊）状罐装辅助食品，婴幼儿颗粒、片（块）状罐装辅助食品，婴幼儿汁类罐装辅助食品	高	蛋白质、脂肪、总钠/钠、组胺、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）、商业无茵、霉菌	同左
		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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 K <sub>1</sub> 、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 <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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	同左

				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	同左
				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 <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 B <sub>6</sub> 、维生素 B <sub>12</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	同左
29	餐饮食品	米面及其制品（自制）	小麦粉制品（自制）	馒头花卷（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以 Pb 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	同左
				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）	同左
				其他生湿面制品（自制）	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）、柠檬黄、日落黄
				其他熟制面制品（自制）	较高	/	柠檬黄、日落黄

			其他油炸面制品（自制）	较高	/	铝的残留量（干样品，以 Al 计）
			油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以 Al 计）	同左
			凉皮类（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、柠檬黄	同左
	肉制品（自制）	熟肉制品（自制）	肉冻皮冻（自制）	高	铬（以 Cr 计）	同左
			熏烧烤肉类（自制）	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以 Pb 计）	同左，增加铬
			油炸肉类（自制）	较高	/	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、日落黄）
	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	同左
			蘸料（自制）	较高	/	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁，黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> （限花生酱检测）
	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）	同左
	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）	同左

		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)	同左,增加丙酸及其钠盐、钙盐
		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)	同左
		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)	同左
		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)	同左
				果蔬汁类及其饮料(自制)	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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己氨基磺酸钠计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
		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	同左
				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	同左

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	同左
			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	同左
			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	同左
				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	同左
				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 <sub>4</sub> 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)	同左
				碳酸钠	一般	总碱量 (以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 计) (以干基计)、总碱量 (以 Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> 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)	同左
			单一食品添加剂	碳酸氢钠	一般	总碱量 (以 NaHCO <sub>3</sub> 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)	同左
				焦糖色	一般	吸光度 (610nm)、氨氮 (以 N 计)、二氧化硫 (以 SO <sub>2</sub> 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)	同左
				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	同左
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、色价、细度 150μm (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	同左

			红曲红	一般	色价 (495±10) nm、干燥减量、铅 (Pb)、砷 (As)	同左	
			红曲黄色素	一般	色价 (476±10) nm、干燥减量、灼烧残渣、铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)	同左	
			胶基	胶基	一般	铅 (Pb)、总砷 (以 As 计)	同左
			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	同左
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、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素 (组合含量)	同左
				牛肉	高	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、磺胺类 (总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、氟尼辛、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)	同左
				羊肉	高	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、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)	同左
			畜肉	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	同左
			禽肉	鸡肉	高	挥发性盐基氮、水分、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、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)	同左
				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	同左

						唑	
			其他禽肉	高		呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、达氟沙星、恩诺沙星、磺胺类（总量）、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪	同左
		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	同左
			牛肝	高		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	同左
			羊肝	高		克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇	同左
			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	同左
			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）	同左
			羊肾	高		镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星	同左
			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	同左
		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	同左
			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	同左
32	蔬菜	蔬菜	豆芽	豆芽	较高	铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 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）	同左
			鲜食用菌	鲜食用菌	较高	铅（以 Pb 计）、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	同左，增加乐果
			鳞茎类蔬菜	葱	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、丙环唑、毒死蜱、氟虫腈、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、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、	同左

					氧乐果、乙酰甲胺磷	
			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	同左
			洋葱	较高	/	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、氧乐果、水胺硫磷、灭多威、吡唑醚菌酯
		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、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	同左
			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	同左，增加甲胺磷
			普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左
			芹菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左
			油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左，新增甲基异柳磷

			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、氟吡菌胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左
				茄子	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡啶醚菌酯、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	同左
				甜椒	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡啶醚菌酯、毒死蜱、氟啉虫酰胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	同左
				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
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威	同左
			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	同左
				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、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左

				食荚豌豆	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左
			根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	较高	铅（以 Pb 计）、苯醚甲环唑、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷	同左
				胡萝卜	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷	同左
				姜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量	同左
				茺菁（恰玛古）	较高	/	阿维菌素、吡虫啉、马拉硫磷、噻虫胺、倍硫磷
				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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果	同左
			根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量	同左
				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	同左
			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）	同左
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）、甲氧苄啉、氟苯尼考、甲硝唑、地西泮、氧氟	同左

						沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
				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	同左
				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	同左
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、柠檬黄、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、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）、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	同左
				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	同左
				海水蟹	高	镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星	同左
			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）	同左
			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	同左
34	水果类	水果类	仁果类水	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇	同左，增加丙溴磷

			果	梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素	同左
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠（以糖精计）	同左
				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	同左
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺	同左
				西梅	较高	/	克百威、氧乐果、甲胺磷、敌敌畏、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈
				杏	较高	/	克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、抗蚜威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏
			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	同左
				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	同左
				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	同左
				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	同左，增加吡唑醚菌酯
			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、	同左

					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	同左
		浆果和其他小型水果	猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果、吡唑醚菌酯	同左
			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	同左
			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	同左
		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	同左
			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	同左
			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	同左
			荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果、溴氰菊酯	同左，增加烯酰吗啉、二氧化硫残留量
			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	同左
			龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈	同左
			橄榄	较高	三氯蔗糖、多菌灵、甲胺磷、戊唑醇、乙酰甲胺磷	同左

				番木瓜	较高	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果	同左	
				石榴	较高	/	克百威、啶虫脒、敌敌畏、倍硫磷、吡虫啉	
				瓜果类水果	西瓜	较高	克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	同左
					甜瓜类	较高	克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	同左
35	鲜蛋	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	高	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利	同左	
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、多西环素、氯霉素	同左	
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	同左	
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	同左	
				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 <sub>1</sub> 、噻虫嗪、噻虫胺	同左	
				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	同左，增加二氧化硫残留量	

附件 2						
<b>2026 年哈密市及区（县）局食用农产品抽检品种、项目表</b>						
序号	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	必检项目	可选项目	备注

1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）、氯霉素、沙丁胺醇、多西环素	克伦特罗、莱克多巴胺、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
			牛肉	地塞米松、恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素、氟苯尼考	莱克多巴胺、沙丁胺醇、倍他米松	
			羊肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、氯霉素	莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考	
		禽肉	鸡肉	多西环素、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素	氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星	
			鸭肉	/	氯霉素、恩诺沙星、氟苯尼考	
			其他禽肉（重点品种：鸽肉）	恩诺沙星、甲硝唑、多西环素	氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星	
		畜副产品	猪肝	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	镉（以Cd计）、氯霉素、氯丙嗪	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲胺磷、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	倍硫磷、毒死蜱、水胺硫磷	
			豇豆	噻虫胺、噻虫嗪、倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、克百威、啉虫脒、毒死蜱	甲胺磷、乐果、水胺硫磷	

		食荚豌豆	吡唑醚菌酯、多菌灵、噻虫胺、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、氧乐果	毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷	
	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、亚硫酸盐（以SO <sub>2</sub> 计）、总汞（以Hg计）	铅（以Pb计）	
	根茎类和薯芋类蔬菜	甘薯	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪	铅（以Pb计）、甲拌磷、杀扑磷	
胡萝卜		噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、腈菌唑、乐果		
姜		噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、二氧化硫残留量	敌敌畏、甲拌磷、氯唑磷		
萝卜		噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱	铅（以Pb计）、甲胺磷、氧乐果		
	根茎类和薯芋类蔬菜	马铃薯	毒死蜱、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以Cd计）、甲拌磷	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
山药		咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、毒死蜱	铅（以Pb计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯		

		芜菁（恰玛古）	/	吡虫啉、马拉硫磷、噻虫胺	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪、丙环唑、戊唑醇、镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	铅（以 Pb 计）、乐果、氧乐果	
		韭菜	镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷	敌敌畏、腐霉利、甲胺磷	
		洋葱	/	氧乐果、水胺硫磷、吡唑醚菌酯	
		茄果类蔬菜	辣椒	噻虫胺、镉（以 Cd 计）、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氧乐果、噻虫嗪、倍硫磷	克百威、乐果、水胺硫磷
	茄子		镉（以 Cd 计）、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、毒死蜱	甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷	
	甜椒		噻虫胺、吡虫啉、毒死蜱、噻虫嗪	镉（以 Cd 计）倍硫磷、氧乐果	
	番茄		/	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氧乐果	
	叶菜类蔬菜	菠菜	毒死蜱、铬（以 Cr 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素	铅（以 Pb 计）、甲拌磷、氧乐果	
	叶菜类蔬菜	普通白菜	毒死蜱、啶虫脒、氟虫腈、阿维菌素、吡虫啉	敌敌畏、甲拌磷、氧乐果	

3			芹菜	噻虫胺、毒死蜱、氧乐果、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷	铅（以 Pb 计）、敌敌畏、水胺硫磷	
			油麦菜	阿维菌素、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、毒死蜱	甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		瓜类蔬菜	黄瓜	噻虫嗪、乙螨唑、阿维菌素、毒死蜱、哒螨灵	敌敌畏、乐果、氧乐果	
	水产品	贝类	贝类	镉（以 Cd 计）、氯霉素	无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氟苯尼考	
		淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、磺胺类（总量）、氧氟沙星、呋喃唑酮代谢物	镉（以 Cd 计）、地西泮、培氟沙星	
淡水虾（重点品种：罗氏沼虾）			恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物	镉（以 Cd 计）、氧氟沙星、诺氟沙星		
海水产品		海水虾	镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、二氧化硫残留量、呋喃唑酮代谢物	孔雀石绿、氯霉素、诺氟沙星		
海水产品	海水鱼	恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑	镉（以 Cd 计）、呋喃西林代谢物、氧氟沙星			

		其他水产品	其他水产品（恩诺沙星、氟苯尼考重点品种：牛蛙；镉重点品种：鲑鱼）	恩诺沙星 <sup>a</sup> 、氟苯尼考 <sup>a</sup> 、氧氟沙星 <sup>a</sup> 、呋喃唑酮代谢物、镉（以Cd计） <sup>b</sup>	氯霉素、呋喃西林代谢物、氧氟沙星	a.仅蛙科、鳖科食品动物检测。 b.限头足类、腹足类、棘皮类检测。
4	水果类	柑橘类水果	橙	氯唑磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐	杀扑磷、氧乐果、敌敌畏	
			柑、橘	联苯菊酯、苯醚甲环唑、丙溴磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷	氧乐果、杀扑磷、敌敌畏	
		浆果和其他小型水果	葡萄	/	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
			草莓	/	氧乐果、吡虫啉、乙酰甲胺磷	
		核果类水果	桃	/	敌敌畏、甲胺磷、氧乐果	
			杏	/	氧乐果、腈苯唑、敌敌畏	
			枣	/	多菌灵、氟虫腈、氧乐果	
			西梅	/	氧乐果、甲胺磷、敌敌畏	

		油桃	噻虫胺、克百威	甲胺磷、氧乐果、敌敌畏	
	浆果和其他小型水果	桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖	
	热带和亚热带水果	番木瓜	噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷	克百威、氧乐果	
	热带和亚热带水果	荔枝	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、苯醚甲环唑、氰霜唑	氧乐果、毒死蜱、乐果	
		龙眼	二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果	克百威、氟虫腈	
		芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、噻嗪酮、吡虫啉	氧乐果、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		香蕉	吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、氟唑菌酰胺	联苯菊酯、百菌清、氧乐果	
		石榴	/	啶虫脒、敌敌畏、吡虫啉	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、啶虫脒	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、氧乐果	

		仁果类水果	梨	乙螨唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	敌敌畏、毒死蜱、氧乐果	
			苹果	/	敌敌畏、氧乐果、丙溴磷	
		瓜果类水果	西瓜	/	噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷	
			甜瓜类	/	烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷	
5	鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	多西环素、甲氧苄啉、磺胺类（总量）、甲硝唑、氟苯尼考、地美硝唑、恩诺沙星、托曲珠利	氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星	
			其他禽蛋	多西环素、磺胺类（总量）	呋喃唑酮代谢物、氯霉素	仅鸭蛋、鹅蛋检测多西环素。
6	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	花生	酸价、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）	
			生干坚果	/	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量	

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

2.脂肪含量低的莲子、板栗类等食品，其酸价、过氧化值不作要求。

3.可选项目选择原则：

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

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

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

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

## 第五章 评审办法

### 一、综合评审

1. 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。综合评分法，是指响应文件满足磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

2. 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分。

3. 符合《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库[2014]214号）中第三条第三项的规定和执行统一价格标准的项目，其价格不列为评分因素。有特殊情况需要在上述规定范围外设定价格分权重的，应当经本级人民政府财政部门审核同意。

4. 本项目为不专门面向中小企业项目，对满足价格扣除条件且在投标文件中提交了《供应商企业类型声明函》、《残疾人福利性单位声明函》或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的供应商，给与 10% 的价格扣除。

### 二、综合评分细则表

初步审查表

序号	标准	评审点	评审标准
1	资格审查	具有独立承担民事责任的能力	提供合法有效的营业执照；
2		具有健全的财务会计制度	提供 2022 年度-2024 年度任意一年的财务审计报告或财务报表（应包括资产负债表、现金流量表、利润表），成立不足一年的无需提供）
3		具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面承诺函并加盖单位公章

序号	标准	评审点	评审标准
4		有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供参加本次政府采购活动前近半年内任意一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料
5		参加政府采购活动前三年内，在经营活动中无重大违法记录；	提供参加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面承诺函并加盖单位公章
6		法律、行政法规规定的其他条件	提供信用信誉承诺函
7		特定资格要求	具有检验检测机构资质认定证书(CMA)及CMA资质认定证书附表的相关内容，附表内容必须完全涵盖所投标项的所有类别及检验项目
8		磋商保证金	磋商保证金凭证
1	符合性审查	签字盖章	投标文件中法定代表人或其授权代理人的签字或盖章、供应商章齐全符合招标文件规定
2		报价唯一	其报价未超过最高限价，且只有一个有效报价，不得提交选择性报价
3		投标有效期	投标文件投标有效期满足招标文件
4		商务要求	响应文件未附有采购人不能接受或不符合磋商文件的商务要求
5		技术要求	响应文件未附有采购人不能接受或不符合磋商文件的技术要求
6		权利与义务	响应文件未附有采购人不能接受的条件或不符合磋商文件的其他要求

特别说明：如投标人的投标文件中没有按此表的内容提供相关证明文件（如无特别要求，均提供复印件）或不符合上述审查内容的任意一条，其投标文件将视为无效投标文件。

## 详细评审标准

序号	项目	评审标准	满分
一、价格部分（10分）			
1	价格评审	评标基准价=有效投标报价的最低值，有效投标报价等于基准值的得满分，投标报价得分=（评标基准价/磋商报价）×10。有效投标报价为通过初步审查的供应商报价。	10分
二、商务部分（20分）			
1	类似业绩	供应商提供近三年（2022年1月1日-至今）类似项目业绩，每提供一项得2.5分，总分5分。 备注：须提供完整的合同复印件或中标通知书，否则不得分。	5分
2	项目负责人	（1）项目负责人具备相关食品专业高级职称，得5分； （2）项目负责人具备相关食品专业中级职称，得3分。 （3）项目负责人具备中级职称，得2分，未提供不得分 （需提供职称证书和本单位近半年任意一个月的社保证明）	5分
3	项目团队	1. 投标人所配专职抽检及检验人员具有初级及以上职称的人员，提供一人得2分，满分4分。 2. 投标人所配服务人员专职从事食品检验人员数量：10人及以上得6分；6-9人得4分；3-5人及以下得2分，满分6分。 （均须提供人员证件、身份证、半年内任意一个月的社保证明，否则不得分）	10分
三、技术部分（70分）			
1	服务方案	根据投标单位所提供的针对本项目服务方案的完整性、流畅性、针对性、可操作性(应包括：拥有独立稳定持久的实验室管理系统，实现抽样、流转、检验、原始记录、出具报告全环节在线管理且可追溯)等内容进行打分： （1）提供工作方案且内容详尽，可操作性强，得13-20分； （2）提供工作方案，有一定的可操作性，得6-12分； （3）提供工作方案，但可操作性差，得1-5分；否则酌情扣分。	20分

2	管理制度	<p>(1) 责任追究制度、检验档案管理制度、财务会计制度、质量管理体系完善、健全，各得 2 分，共 8 分；</p> <p>(2) 食品安全检验检测制度特别是抽样检验法规规范及知识培训制度完善、健全，各得 1 分，共 2 分。</p> <p>(注：包括但不限于以上制度。)</p>	8 分
3	抽样方案合理性	<p>1、抽样范围全覆盖（食堂食材、餐食、餐具、环境、饮用水，抽样点位、频次、数量、“你点我检”互动流程设计科学，符合专项要求，得 8-10分；</p> <p>2、抽样方案较合理，存在少量不足，得 4-7 分；</p> <p>3、抽样方案缺失核心内容，得 0-3分。</p>	10 分
4	检验设备设施	<p>1、具备 HPLC(高效液相色谱仪)、GC(气相色谱仪)、UV(紫外分光光度计)、AFS (原子荧光分光光度计)、AAS(原子吸收光谱仪)、微波消解仪等(或同功能设备)、GC/MS(气相色谱/质谱联用仪)、LC/MS(液相色谱/串联质谱联用仪)、ICP-MS(电感耦合等离子体质谱仪)、IC(离子色谱仪)、液相色谱四级杆飞行时间质谱联用仪等与本项目相关的设备，得 6 分，少一项扣 1 分，扣完为止。</p> <p>2、设备数量：</p> <p>(1) 具备以上设备 20 台以上(含)的，且 GC/MS、LC/MS 各 2 台以上(含)加 3 分；</p> <p>(2) 具备以上设备 15 台以上(含)的，且 GC/MS, LC/MS 各 2 台以上(含)加 2 分；</p> <p>(3) 具备以上设备 10 台以上(含)的，且 GC/MS 或 LC/MS 各 2 台以上(含)加 1 分；其他情况不得分。</p> <p>3、本项目投标单位与设备供应商建立有持续稳固的设备售后服务保障关系的，得 1 分。</p> <p>(注：以上需提供仪器设备清单、设备购置发票、相关实验室放置图片证明、仪器计量检定校准认证证书；购销合同或售后服务保障证明。)</p>	9 分
5	质量保证与控制	<p>1、建立完善的抽样、检测、报告全流程质量控制体系（空白对照、平行样、加标回收、盲样测试、人员比对），措施完整可行，得 7-9 分；</p> <p>2、质量控制措施较完善，得 4-6 分；</p> <p>3、措施缺失或不完善，得 0-3 分。</p>	9 分
6	应急与服务保障	<p>1、针对食品安全突发事件、不合格样品复检、批量检测加急等场景，制定专项应急方案，响应机制、人员、设备、流程完善，得 4-6分；</p> <p>2、应急方案较可行，得 1-3 分；</p>	6 分

		3、无应急方案，得 0 分	
7	项目重难点分析	1、精准识别集中用餐单位抽检抽样难点、检测难点、数据报送难点，分析透彻，解决方案针对性强、可落地，得 3-5 分； 2、分析较合理，解决方案可行，得 1-2 分； 3、分析不到位、方案无效，得 0 分。	5 分
8	合理化建议	1、围绕抽检效率、检测精准度、“你点我检”公众互动、风险防控、监管支撑提出创新性、可操作性强的建议，得 2.1-3 分； 2、建议较实用，得 1-2 分； 3、建议空泛或无建议，得 0 分。	3 分
<p>注：1、计算过程中，算术平均值保留 2 位小数（百分比亦取 2 位小数），第三位小数四舍五入。</p> <p>2、供应商的最终得分为：所有评委对其评分的算术平均值。</p>			

## 第六章政府采购合同

## 政府采购

采购编号：

项目名称：

注：本合同仅为参考文本，签订双方可根据项目的具体要求进行修订。

## 合同主要条款



6.2 费用的支付：合同签订后支付合同价款的        ，剩余        按照工作要求和时限完成审计工作，经确认无误后支付剩余        。

## 7. 服务期限

7.1 本合同服务内容为满足招标文件的要求。

## 8. 违约罚款

8.1 如果卖方没有按照规定的时间完成服务，或没有达到投标文件中任一条款的承诺都是卖方违约。应向买方支付的        的违约金。如果达到最高限额，买方将考虑终止合同。

## 9. 不可抗力

9.1 如果双方任何一方由于战争、严重的火灾、水灾、台风和地震以及其他双方同意属于不可抗力的事故，致使合同的履行受到影响时，履行合同的期限应予以延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。

9.2 受事故影响的一方应在不可抗力发生后尽快以传真通知另一方，并在事故发生后        天内，将有关部门出具的证明文件用特快专递寄给另一方，如果不可抗力影响时间延续        天以上时，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

## 10. 税费

10.1 本合同价格为含税价。卖方提的服务等所有税费已全部包含在合同价格内，由卖方承担。

## 11. 合同争议的解决

11.1 在执行本合同中所发生的或与本合同有关一切争端，买卖双方通过友好协商解决，如协商不能解决，双方应将争端提交人民法院诉讼解决。

11.2 法院判决对双方均有约束力。

11.3 由上述过程发生的费用除法院判决另有规定外，应有败诉方负担。

11.4 在法院审理期间，除正在进行法院审理的部分外，本合同其他部分应继续执行。

## 12. 违约终止合同

12.1 在买方对因卖方违约而采取的任何补救不受损害的情况下，买方可向卖方发出终止部分或全部合同的书面通知书。

A. 如果卖方未能按合同规定的期限或买方同意延长的限期内提供部分或者全部服务。

B. 如果卖方未能履行合同规定的其他任何义务。

在上述任一情况下，卖方在收到买方发出的违约通知后 天内，或经买方书面认可延长的时间内未能矫正其过失。

12.2 在买方根据 12.1 条规定，终止了全部或部分合同，买方可以依其认为适当的条件和方法购买类似未交的服务，卖方应对购买类似服务所超出的费用部分负责。但是，卖方应继续执行合同中未终止部分。

### 13. 转让和分包

13.1 除买方事先书面同意外，卖方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

13.2 如投标文件中没有明确分包合同，卖方应书面通知买方本合同中卖方所转授出的全部分包合同，但原投标文件或后来发出的通知均不能解除卖方履行本合同的义务。

13.3 卖方对部分或全部转让其应履行的义务而确定的分包合同负全部责任，买方不承担任何责任和义务。

### 14. 适用法律

14.1 本合同按中华人民共和国的法律进行解释。

合同生效及其他：

14.1 合同在买方，卖方，双方签字后即开始生效。

14.2 本合同一式四份，以中文书写. 买、卖双方各执两份。

14.3 招标文件、投标单位的投标文件，评标答疑记录及中标通知书都是本合同不可分割的一部。

14.4 如需修改或补充合同内容，经协商买卖，双方签署书面修改或补充协议，该协议将作为本合同不可分割的一部分。

## 第七章竞争性磋商响应文件格式

### 响应文件封面

项目名称：

项目编号：

## 响应文件

供应商：（盖章）

法定代表人或授权委托人：（签字或盖章）

委托代理人：（签字或盖章）

联系方式：

联系地址：

日期： 年 月 日

## 目 录

### 一、资格审查材料

- (一) 具有独立承担民事责任的能力
- (二) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度
- (三) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力
- (四) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录
- (五) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录
- (六) 法律、行政法规规定的其他条件
- (七) 特定资格要求
- (八) 磋商保证金
- (九) 不参与围标串标承诺书

### 二、商务、经济文件组成

- (一) 竞争性磋商函
- (二) 法定代表人身份证明及授权委托书
- (三) 竞争性磋商报价一览表
- (四) 中小企业声明函
- (五) 商务响应偏离表
- (六) 供应商项目业绩表
- (七) 拟投入本项目的人员一览表
- (八) 拟投入本项目的项目负责人简历表
- (九) 拟投入本项目的设备表
- (十) 供应商认为需要提交的其他材料

### 三、技术文件组成

- (一) 技术方案

## 一、资格审查材料

**(一) 具有独立承担民事责任的能力；**

附：有效的营业执照

**(二) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；**

提供 2022 年度-2024 年度任意一年的财务审计报告或财务报表（应包括资产负债表、现金流量表、利润表），成立不足一年的无需提供

**(三) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；**

提供承诺书：

**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺**

本供应商郑重声明：

本公司（或单位）完全具有履行本项目合同所必需的设备和专业技术能力，若因本公司（或单位）在本项目所投入的设备和专业技术能力原因，致使本项目合同履行造成的采购人损失或按国家采购法律法规或合同条款规定的一切违约责任，本公司（或单位）自愿全部承担。

本公司（或单位）具备本项目履行合同所必需的设备和专业技术能力，并承诺在项目实施过程中，为保证项目顺利实施及质量，可根据实际需要追加（必要时可进行外购租、外协）专业设备、人员及专业技术能力，此部分费用已包含在报价中。

特此承诺。

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或其授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

**(四) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；**

提供参加本次政府采购活动前近半年内任意一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料

**(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；**

近三年内在经营活动中没有严重违法记录的书面声明

(采购人)：

我公司参与(项目名称、编号)竞争性磋商，本公司郑重声明，我方参加本项目政府采购活动前三年内无严重违法记录，符合《政府采购法》规定的供应商条件。若贵方在本项目采购过程中发现我方政府采购活动前三年内有严重违法记录，我公司将无条件退出本项目的磋商，并承担因此引起的一切后果。我方对此声明负全部法律责任。

特此声明。

供应商名称(电子公章)：

法定代表人或其委托代理人(签字或盖章)：

日期： 年 月 日

附注：近三年：成立三年以上的，为提交首次响应文件截止时间前三年内；成立不足三年的，为实际时间。

(六) 法律、行政法规规定的其他条件。

信用信誉承诺函

致：\_\_\_\_\_ (采购人名称)

在\_\_\_\_\_项目名称、项目编号，我公司承诺，在“信用中国”网站未被列入失信被执行人和重大税收违法失信主体、在中国政府采购网中未被列入严重违法失信行为记录名单的(尚在处罚期内的)。

本公司对上述承诺的真实性负责。如有虚假，我公司同意按我方合同违约处理并依法承担相应法律责任。

供应商名称(电子公章)：

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**(七) 特定资格要求**

具有检验检测机构资质认定证书(CMA) 及 CMA 资质认定证书附表的相关内容, 附表内容必须完全涵盖所投标项的所有类别及检验项目

**(八) 磋商保证金**

说明: 此处上传磋商保证金缴纳证明文件及开户许可证或银行出具的基本存款账户信息

**(九) 不参与围标串标承诺书**

**不参与围标串标承诺书**

本人作为(单位名称)的法人, 清楚知晓我公司本项目采购活动, 对以下事项作出承诺:

- 一、我单位遵循公开、公平、公正、诚实守信的原则, 依法依规参与本项目竞标。
- 二、我单位在本项目采购活动中, 未参与围标串标。

三、我单位如被查实在本项目采购活动中存在围标串标的, 递交响应文件行为作为实施串通投标违法行为的关键环节, 本人承担直接责任人员法律责任, 接受相应行政处罚和失信惩戒。

项目编号:

供应商单位名称:

供应商名称(电子公章):

法定代表人或其授权委托人(签字或盖章):

日期:           年    月    日

## 二、商务、经济文件

### (一) 竞争性磋商函

致（采购人或代理机构）：

我方已仔细研究了\_\_\_\_\_（项目名称、标项名称）的磋商文件（项目编号：\_\_\_\_\_）的全部内容，知悉参加磋商的风险，我方承诺接受磋商文件的全部条款且无任何异议。

一、我方同意在磋商文件中规定的提交响应文件截止时间起 90 日内（响应文件有效期）遵守本响应文件中的承诺且在此期限期满之前均具有法律约束力。

二、我方提交响应文件商务、报价、技术文件电子版一份（包含按供应商须知前附表要求提交的全部文件），并保证响应文件提供的数据和材料是真实、准确的。否则，愿承担《政府采购法》第七十七条规定的法律责任。

三、我方愿意向贵方提供任何与本项采购有关的数据、情况和技术资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

四、我方承诺遵守《政府采购法》的有关规定，保证在获得成交资格后，按照磋商文件确定的事项签订政府采购合同，履行双方所签订的合同，并承担合同规定的责任和义务。

附件 1：法定代表人身份证明(法定代表人参加磋商)

附件 2：法定代表人授权书(委托代理人参加磋商)

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或其委托代理人(签字或盖章)：

日期：年 月 日

说明：除可填报项目外，对本投标函的任何修改将被视为非实质性响应投标，从而导致该投标被拒绝。

## 磋商声明

我们，（供应商名称）已认真阅读《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》及磋商文件（项目名称：标项名称、项目编号：）相关内容，知悉供应商参加政府采购活动应当具备的条件。此次按磋商文件要求提交的供应商资格证明材料，已经认真核对和检查，全部内容真实、合法、准确和完整，我们对此负责，并愿承担由此引起的法律责任。

一、我方在此声明：

（一）我方与采购人或代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系。

（二）我方与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人。

（三）我方未为本项目前期准备提供设计或技术服务。

二、我方承诺

参加政府采购近三年内：

（一）我方依法缴纳了各项税费及各项社会保障资金，没有偷税、漏税及欠缴行为。

（二）我方在经营活动中没有存在下列重大违法记录：

1、受到刑事处罚；

2、受到 200 万元以上的罚款、责令停产停业、在一至三年内禁止参加政府采购活动、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照的行政处罚。

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

---

## (二) 法定代表人身份证明

供应商名称：

注册号：

注册地址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

经营范围：

姓名： 性别： 年龄： 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

供应商名称（电子公章）：

日期：年 月 日

## 法定代表人授权书(委托代理人参加磋商)

本人（姓名、职务）系（供应商名称）的法定代表人，现授权（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义：(1) 签署、澄清、补正、修改、撤回、提交（项目名称、标项名称、项目编号）响应文件及报价；(2) 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。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

附：法定代表人身份证复印件正反面

附：委托代理人身份证复印件正反面

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

**(三) 竞争性磋商报价一览表**

项目名称	
标项名称	
项目编号	
投标报价	大写： 小写：       元
保证金缴纳方式	
合同履行期限	
备注：	

说明：1、供应商严格按照规定的格式填写。投标总价作为评审及定标的依据。

2、任何有选择或有条件的投标总价或表中某一包填写多个报价，均将导致投标被拒绝。

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或委托代理人：（签字或盖章）

日期：   年   月   日

#### （四）中小企业声明函（中、小、微型企业价格需扣除的须提供）

##### 中小企业声明函（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\_\_\_\_\_（采购单位名称）的\_\_\_\_\_（项目名称）采购活动，提供的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）；

.....

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。

以上提及的企业，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。

供应商名称(电子公章)：

日期： 年 月 日

注：

1、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。

2、请根据自己的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

3、小型、微型企业提供中型企业提供的货物的，视同为中型企业。

4、标的名称指所投服务的名称。

## 附件 1:

## 中小微企业划型标准

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

说明：上述标准参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

### (五) 商务响应偏离表

采购项目编号：

采购项目名称：

序号	磋商文件 商务部分	响应文件对应 部分	偏离说明	备注
1				
2				
3				
4				

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或其委托代理人(签字或盖章)：

日期： 年 月 日

## (六) 供应商项目业绩表

采购项目编号：

采购项目名称：

项目名称	
项目单位名称	
项目单位联系人姓名及联系方式	
合同金额	
项目负责人姓名	
项目实施时间	
项目内容说明	

说明：1. 每个合同须单独附表，并附上相关证明材料，否则专家在评审时将不予采信；

1. 项目内容请详细说明所承担的具体工作内容；

(七) 拟投入本项目的人员一览表

职责分工	姓名	年龄	专业	岗位	执业 资格证	证件 种类	职称	备注
项目负责人								
其他人员								

注：后附人员证件、身份证、半年内任意一个月的社保证明，

。

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

日 期： 年 月 日

(八) 拟投入本项目的项目负责人简历表

姓名		性别		年龄	
职务		职称		学历	
参加工作时间			从事项目负责年限		
已完成项目情况					
项目名称	建设规模	服务期限	签约合同金额	备注	
目前正在服务项目情况					

注：后附人员身份证、职称证书和本单位近半年任意一个月的社保证明

**(九) 拟投入本项目的设备表**

序号	设备、软件名称	规格型号	主要功能	单位	数量	备注

供应商名称（电子公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

---

### (十) 供应商认为需要提交的其他材料

1. 供应商需提供在“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、重大税收违法失信主体查询截图（进入信用中国网站-信用服务-失信被执行人、重大税收违法失信主体-查询、截图）、在中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/search/cr/>）严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的）查询截图；以上查询截图仅用作资料留存。
2. 供应商认为有利于其投标的其他材料根据。

## 三、技术文件组成

### 技术服务方案

注：供应商根据“第四章 采购需求”和“第五章 评审方法”的内容，请自行编制。

