周口市公共资源交易中心

竞争性磋商文件

项目名称:鹿邑县市场监督管理局2025年食品安全监测抽检项目

项目编号:鹿财竞磋-2025-9

2025 年 06 月 25 日

目录

第一章 竞争性磋商公告.....4

第二章 供应商须知.....7

第三章 采购项目内容及要求.....26

第四章 响应性文件内容及格式.....45

第五章 周口市政府采购合同（服务类）标准文本.....58

第一章 竞争性磋商公告

项目概况

鹿邑县市场监督管理局2025年食品安全监测抽检项目招标项目的潜在投标人应在周口市公共资源交易中心网（http://jyzx.zhoukou.gov.cn）获取招标文件，并于2025年7月7日10时00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1、项目编号：鹿财竞磋-2025-9

2、项目名称：鹿邑县市场监督管理局2025年食品安全监测抽检项目

3、采购方式：竞争性磋商

4、预算金额：992200.00元

最高限价：992200.00元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）
1	1	鹿邑县市场监督管理局2025年食品安全监测抽检项目1包	496100.00	496100.00
2	2	鹿邑县市场监督管理局2025年食品安全监测抽检项目2包	496100.00	496100.00

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）详见磋商文件

6、合同履行期限：合同签订后6个月

7、本项目是否接受联合体投标：否

8、是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：否

二、申请人的资格要求：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（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。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：促进中小企业和监狱企业发展扶持政策、政府强制采购节能产品强制采购、节能产品及环境标志产品优先采购、促进残疾人就业政府采购政策。

3.本项目的特定资格要求：

（1）根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库[2016]125 号)和豫财购【2016】15 号的规定，对列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）的“重大税收违法失信主体”、“失信被执行人”和“中国政府采购”网站(www.ccgp.gov.cn)的“政府采购严重违法失信行为记录名单”的供应商，将拒绝其参加政府采购活动；在标书中附加盖公章的网页查询扫描件，查询日期为公告发布之日起至投标截止之日止。

（2）供应商具有相关有效的营业执照，须具有通过省级及以上质量技术监督部门组织的实验室机构检测资质认定并取得计量认证证书(CMA 或 CMAF)。

三、获取采购文件

1.时间：2025 年 6 月 25 日至 2025 年 7 月 2 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外。）

2、地点：周口市公共资源交易中心网（http://jyzx.zhoukou.gov.cn）

3、方式：供应商请在网站自主注册后下载采购文件（zkzf 格式）及资料，需办理 CA 数字证书后方可提交响应文件，具体办理事宜请查阅周口市公共资源交易中心网站。

4、售价：0

四、响应文件提交

1、截止时间：2025 年 7 月 7 日 10 时 00 分（北京时间）

2、地点：加密电子响应文件须在投标截止时间前通过周口市公共资源交易中心网（网址 http://jyzx.zhoukou.gov.cn）。

五、响应文件开启

1、时间：2025 年 7 月 7 日 10 时 00 分（北京时间）

2、地点：周口市公共资源交易中心开标室

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》《周口市公共资源交易中心网》上发布， 招标公告期限为三个工作日。

七、其他补充事宜：无

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1.采购人信息

名称：鹿邑县市场监督管理局

地址：鹿邑县西迎宾大道与永兴路交叉口

项目联系人：宋攀攀　　联系方式：0394-7223361

2.采购代理机构信息

名称：周口市公共资源交易中心政府采购中心

地址：周口市光明路与政通路交叉口向北 100 米路东

项目联系人：王园园　　联系方式：0394-8106517、19913281180

3.监督单位：鹿邑县财政局政府采购监督管理科

联系方式：0394-7181669

周口市公共资源交易中心政府采购中心

2025 年 6 月 25 日

第二章 供应商须知

供应商须知前附表		
序号	条款	内容
1.	项目概况	项目名称：鹿邑县市场监督管理局 2025 年食品安全监测抽检项目 采购内容：鹿邑县市场监督管理局 2025 年食品安全监测抽检 采购人：鹿邑县市场监督管理局 采购代理机构：周口市公共资源交易中心政府采购中心
2.	对供应商的资格要求	见竞争性磋商邀请函
3.	报价费用	无论报价和磋商的过程和结果如何，供应商自行承担所有与参加报价及磋商有关活动的全部费用。
4.	响应文件语言	中文
5.	报价货币	人民币
6.	报价范围及说明	报价包括本项目所招标的服务、保险、税费、验收等（采购项目技术规格、参数及要求）
7.	响应文件有效期	响应文件递交截止期后 60 日内有效
8.	响应文件的组成	供应商应按本磋商文件规定的格式，填写并提供相关文件或资料，本磋商文件第三部分要求的文件和资料也须一并提供。供应商还可根据自己的理解，提供其他必要的技术响应、样本资料及附件；
9.	响应文件封面要求	无
10.	响应文件份数要求	加密的电子投标文件须在投标截止时间前成功上传
11.	响应文件装订和密封要求	无
12.	竞争性磋商文件的澄清	对竞争性磋商文件进行的澄清，以网上公告的方式通知供应商。澄清或修改的内容可能影响响应文件编制的，采购

		人、采购代理机构应当在提交响应文件截止时间至少 5 日前。
13.	响应文件递交截止时间	**年**月**日上午**（见磋商公告）
14.	响应文件递交地点	周口市公共资源交易中心网 网址：周口市公共资源电子交易服务平台会员系统（网址 http://jyzx.zhoukou.gov.cn） （本项目实行网上远程开标无须到现场提交响应文件）
15.	磋商时间	**年**月**日上午** 见磋商公告
16.	磋商程序和内容	详见磋商文件第二章
17.	授予合同	采购人根据磋商小组的推荐意见，确定成交供应商。采购代理机构向成交供应商发出成交通知书。
18.	签订合同	1）接到成交通知书 30 天内，成交供应商应与采购人签订采购合同。 2）本磋商文件、响应文件及磋商、评审过程中有关澄清、承诺文件的内容，将作为签订合同的主要内容。
19.	投标保证金	本项目不需要交纳投标保证金
20.	服务期限	合同签订后 6 个月
21.	付款方式（要求详细填写）	项目完成及验收合格后一次性付清
22.	勘察现场	不组织
23.	**报价**	**一次报价**
24.	**行业分类**	**本项目所属行业：其他未列明行业**

一、总则

1．适用范围

1.1 本竞争性磋商文件仅适用于本次竞争性磋商邀请函中所述项目。

2．定义

2.1“采购代理机构”：周口市公共资源交易中心政府采购中心。

2.2“采购人”：鹿邑县市场监督管理局

2.3“供应商”系指按竞争性磋商文件规定取得竞争性磋商文件并参加竞争性磋商活动的法人、其他组织或者自然人。

2.4“供应商代表”：系指代表供应商参加本次竞争性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”：系指本项目所采购的服务及其他要求等。

2.6“法定代表人”系指法人单位（企业）法人营业执照（或事业法人登记证书上)上注明的法定代表人;如为其他组织或个体经营者参加竞争性磋商会的，指营业执照上注明的负责人或经营者。

2.7“重大违法记录”系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。

2.8“不具备良好的商业信誉”是指：

（1）有重大违法记录的（满三年的除外）；

（2）被各级财政部门列入政府采购严重违法失信行为信息记录的（期限已满的除外）；

（3）被各级政府采购监督管理部门禁止在一定期限内参加政府采购活动等处罚的（期限已满的除外）；

（4）被各级法院列入失信名单的（已依法解除的除外）；

（5）法律法规规定的其他情形。

3.采购预算

3.1 本次采购预算：见公告。

4.合格的供应商

4.1.1 符合供应商资格条件（详见第一部分供应商资格条件）

4.1.2 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的声明函；

4.1.3 政府采购供应商诚信承诺书；

4.1.4 供应商自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为承诺书；

4.2 供应商需提供售后服务体系与承诺。

4.3符合本竞争性磋商文件规定的供应商资格要求及项目要求的其它条件，并按照要求提供相关证明材料。

4.4 供应商应遵守国家法律、法规有关竞争性磋商的规定。

4.5凡通过磋商小组符合性审查的供应商均为合格供应商。未通过符合性审查的供

注：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。

5.竞争性磋商文件的约束力

5.1 供应商一旦参加竞争性磋商，即被认为接受了本竞争性磋商文件中的所有条款和规定。

5.2 供应商如认为本竞争性磋商文件含有倾向性或排斥潜在供应商的条款而使自己的权益受到损害的，请以书面形式向采购人提出，否则，将视为对本竞争性磋商文件要求无任何异议，并不得因此在竞争性磋商会开始后提出任何异议。

5.3 本磋商文件由采购人负责解释。

二、竞争性磋商文件

6．竞争性磋商文件的组成

6.1竞争性磋商文件是用以阐明的采购需求、采购程序和合同格式等的规范性文件。竞争性磋商文件主要由以下部分组成：

（1）竞争性磋商邀请函；

（2）供应商须知；

（3）采购需求；

（4）响应性文件内容及格式；

（5）合同主要条款。

6.2 供应商收到竞争性磋商文件后，应仔细检查竞争性磋商文件是否齐全、是否有表述不明确或缺（错、重）字等问题。供应商发现任何页数和附件数量的遗缺，任何数字或词汇模糊不清，任何词义含混不清的情形，应立即与采购人联系解决。如果供应商因未按上述提出要求而造成不良后果的，采购人不承担任何责任。

6.3 供应商被视为充分熟悉本采购项目所在地的与履行合同有关的各种情况，包括自然环境、气候条件、劳动力及公用设施等，本竞争性磋商文件不再对上述情况进行描述。

6.4 供应商必须详阅竞争性磋商文件的所有条款、文件及表格格式等。供应商若未按竞争性磋商文件的要求和规范编制、提交响应性文件，将有可能导致响应性文件被拒绝接受或被视为无效。

7.竞争性磋商文件的澄清与修改

7.1提交（接收）响应文件截止之日前，采购人可以对已发出的竞争性磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或修改的内容作为竞争性磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响相应文件编制的，采购人将在提交响应文件截止时间至少5个日前，在政府采购相关网站以变更公告的方式通知所有获取竞争性磋商文件的供应商，不足5日的，采购人顺延提交（接收）响应文件截止时间。

三、响应性文件的编制

8.要求

8.1 供应商应仔细阅读、并充分理解竞争性磋商文件的所有内容，按照竞争性磋商文件的要求编制、提交响应性文件。响应性文件应对竞争性磋商文件的要

求作出实质性响应，并保证所提供的全部资料的真实性、合法性，否则其响应性文件将作为无效处理。

8.2 任何对竞争性磋商文件的忽略或误解不能作为响应性文件没有完全响应竞争性磋商文件的有效理由。

8.3 供应商没有按照竞争性磋商文件要求提供全部资料，或者供应商没有对竞争性磋商文件在各方面都作出实质性响应是供应商的风险，并可能导致其响应性文件被拒绝。

9.响应性文件的语言及度量衡

9.1 响应性文件以及供应商与采购代理机构之间的所有书面往来都应用简体中文书写。

9.2 供应商使用其他语言的，以中文翻译为准。

9.3 关于计量单位，竞争性磋商文件已有明确规定的，使用竞争性磋商文件规定的计量单位；竞争性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。

9.4 本竞争性磋商文件所表述的时间均为北京时间。

10.响应性文件的组成

10.1 响应性文件由资格性证明材料、符合性证明材料、其他材料三部分组成。具体内容和格式见竞争性磋商文件第四章。

11.响应性文件格式

11.1 供应商应按照竞争性磋商文件提供的格式编写响应性文件，不得缺少、留空或私自更改任何竞争性磋商文件要求填写的表格或提交的资料。竞争性磋商文件提供格式的按格式填列，未提供格式的可自行拟定。

12.竞争性磋商报价

12.1 报价包括所投服务、保险、税费、检测、验收和交付后约定期限内免费维保等工作所发生的一切应有费用。

12.2 经过磋商后进行的报价为供应商的最终报价。

12.3 采购人不接受有选择的报价。

12.4 最终报价不得超过采购预算。

12.5 报价均须以人民币为计算单位。

13. 响应性文件有效期

13.1 响应性文件有效期为自竞争性磋商开始之日起 60 天，有效期短于此规定的响应性文件将被视为无效。

13.2 特殊情况下，采购人可于响应性文件有效期满之前书面要求供应商同意延长有效期，供应商应在采购人规定的期限内以书面形式予以答复。供应商答复不明确或逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。

14.响应性文件的签署、盖章

14.1 响应性文件中凡是要求签署和加盖公章处均须由供应商的法定代表人或其委托代理人签字并加盖供应商公章。本竞争性磋商文件所表述（指定）的公章是指法人（供应商）行政公章，不包括专用章。

14.2 响应性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。

14.3 供应商提交的资料应证明其满足竞争性磋商文件要求，该文件可以是文字资料、图纸和数据等详细描述的资料。

15 电子投标文件制作，见周口市公共资源交易中心网站下载中心版块《投标单位-电子投标文件视频制作手册》的相关规定。

四、 响应性文件的递交

加密的电子磋商响应文件，应在磋商截止时间前通过周口市公共资源交易中心会员系统上传；本项目实行网上远程开标，未加密的电子响应文件和纸质响应文件均不再提交。在解密投标响应开始时30分钟内进行解密，超时视为放弃递交响应文件。

注：加密的电子投标文件的递交，见周口市公共资源交易中心网站下载中

心版块《投标单位-电子投标文件视频制作手册》的相关规定。如未在招标文件规定的投标时间截止前上传网上响应文件，投标无效。

供应商须使用单位CA证书进行电子响应文件远程解密，详见周口市公共资源电子交易中心网站（网址：http://jyzx.zhoukou.gov.cn）办事指南《不见面开标远程在线解密会员端操作手册操作指南》。

16.响应性文件的递交

16.1 供应商应在竞争性磋商邀请函中规定的截止日期和时间前，将响应性文件在会员系统成功上传，递交（接收）地点为竞争性磋商邀请函中规定的地址。

16.2 若采购人推迟了响应性文件接收截止时间，采购人和供应商受响应性文件接收截止时间制约的所有权利和义务均应以新的截止时间为准。

17.响应性文件的修改和撤回

17.1 供应商在提交响应性文件截止时间前，可以对已上传的响应文件进行撤回补充、修改或撤回，补充、修改之后进行再次上传，再次上传内容作为响应性文件的组成部分。

17.2 响应性文件的补充、修改文件应按照本竞争性磋商文件有关规定进行密封、签署，修改后的加密的电子投标文件须在投标截止时间前成功上传。

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

17.4 供应商有下列情形之一的，采购人将拒绝接受其响应性文件：

17.4.1 在竞争性磋商文件规定的响应性文件接收截止时间之后递交响应性文件的；

17.4.2 响应性文件未按竞争性磋商文件规定密封、签署、盖章的；

17.4.3 一个供应商不止递交一套响应性文件的。

五、竞争性磋商

18.组建竞争性磋商小组

18.1 采购人根据采购项目的特点依法组建竞争性磋商小组。

18.2 竞争性磋商小组确认竞争性磋商文件，并负责具体评审事务，根据有关法律法规和竞争性磋商文件规定的评审程序，按照评审方法及评审标准独立履行竞争性磋商小组职责。

19.资格性和符合性审查

19.1 资格性检查。竞争性磋商小组依据有关法律法规和竞争性磋商文件的规定，对响应性文件中资质证明等进行审查，审查每个供应商提交的资质证明材料是否齐全、完整、合法、有效。不同投标人在同一台计算机上制作的投标文件为投标文件无效。

19.1.1 资格性审查的内容包括：竞争性磋商文件规定的供应商资格条件；

19.2 符合性检查。对资格性检查合格的供应商的响应性文件，依据竞争性磋商文件的规定，从响应性文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度，审查响应性文件是否对竞争性磋商文件的实质性要求作出了响应。

19.2.1 符合性审查的内容包括：

（1）响应性文件的有效性(签署情况等)；

（2）响应性文件的完整性；

（3）对竞争性磋商文件的响应程度（是否存在重大负偏离等）。

以上资格性审查和符合性审查的内容只要有一条不满足，则响应性文件无效，将不进入竞争性磋商程序。

注意事项：资格性、符合性证明材料见竞争性磋商文件第四章规定。

19.3 实质性响应的响应性文件是指与竞争性磋商文件的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离；重大负偏离的认定须经竞争性磋商小组三分之二以上同意。

19.4 重大偏离系指供应商资格条件、采购需求等明显不能满足竞争性磋商文件的要求，或者实质上与竞争性磋商文件不一致，而且限制了采购单位的权利或供应商的义务，纠正这些偏离将对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响；

19.5 如果响应性文件实质上没有响应竞争性磋商文件的要求，将作为无效处理，供应商不得再对响应性文件进行任何修正从而使其响应性文件成为实质上响应的文件；

19.6 竞争性磋商小组审定响应性文件的响应性只根据响应性文件本身的内容而不寻求外部证据。

19.7 凡有下列情况之一的，其响应性文件也被视为未实质性响应竞争性磋商文件，按照无效处理（不再参加竞争性磋商）：

19.7.1 未按竞争性磋商文件规定要求签署、盖章的；

19.7.2 资格证明文件不全的，或不符合竞争性磋商文件中规定的资格要求的；

19.7.3 供应商代表未能出具有效身份证明，或与身份不符的；

19.7.4 不符合竞争性磋商文件规定的实质性要求的；

19.7.5 响应性文件内容不齐全或内容虚假的；

19.7.6 响应性文件的实质性内容未使用中文表述；

19.7.7 响应性文件的内容修改处未按规定签名或盖章的；

19.7.8 违反法律、行政法规、竞争性磋商文件规定的其他情形的。

19.7.9 不同供应商的电子投标（响应）文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的;

19.7.10 不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制，打印、复印、加密或者上传的；

19.7.11 不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；

19.7.12 不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；

19.7.13 不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；

19.7.14 不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同

一人之手。

19.8 在评审过程中，竞争性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，按照无效处理并依据法律、法规追究其相关责任。具体表现形式如下：

19.8.1 不同供应商的响应性文件互相混装的；

19.8.2 不同供应商授权同一人作为供应商委托代理人的；

19.8.3 不同供应商的响应性文件载明的项目管理成员为同一人的；

19.8.4 有证据证明供应商与采购人、采购代理机构或者其他供应商串通的其他情形；

19.8.5 竞争性磋商小组认定的其他串通情形。

项目符合性审查表				
序号	指标名称	指标要求	是否通过	投标文件格式及提交资料要求
1	营业执照	见招标文件		见投标文件
2	法定代表人及身份证	见招标文件		见投标文件
3	纳税凭证和社保证明	见招标文件		见投标文件
4	财务审计报告	见招标文件		见投标文件
5	“信用中国”“中国政府采购网”查询	见招标文件		见投标文件
6	投标文件签字盖章格式	见招标文件		见投标文件
7	合格供应商的声明函和承诺书	见招标文件		见投标文件
8	服务期	见招标文件		见投标文件
9	投标有效期	见招标文件		见投标文件
10	服务技术要求	见招标文件		见投标文件

11	其他实质性要求	见招标文件		见投标文件
12				
13				
14	结论	是否通过审查		

20.响应性文件的澄清

20.1 竞争性磋商小组在对响应性文件的有效性、完整性和响应程度进行审查时，可以要求供应商对响应性文件中含义不明确、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出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应性文件的范围或者改变响应性文件的实质性内容。

20.2 竞争性磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以书面形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当由法定代表人或其委托代理人签字或者加盖公章。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

20.3 供应商拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在竞争性磋商小组规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，其响应性文件将被作为无效处理。

20.4 供应商的书面澄清材料作为响应性文件的补充。

20.5 竞争性磋商小组不得接受供应商主动提出的澄清和解释。

20.6 并非每个供应商都将被询问、澄清。

21.竞争性磋商

21.1 资格性审查和符合性审查合格的供应商，将进入本次竞争性磋商程序。

21.2 竞争性磋商将按照供应商的签到顺序进行。

21.3 磋商内容包括：

21.3.1 按照竞争性磋商文件中商务部分的内容，对照供应商提交的响应文件逐一进行比较各项指标和要求。

21.3.2 按照竞争性磋商文件中技术部分的内容，对照供应商提交的响应文件逐一进行比较各项指标和要求。

21.3.3 按照竞争性磋商文件中合同条款部分的内容，对照供应商提交的响

应文件逐一进行比较各项指标和要求。

21.3.4 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及其他信息。

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

21.4.1 对竞争性磋商文件作出实质性变动是竞争性磋商文件的有效组成部分，竞争性磋商小组应当及时以书面形式同时通知所有参加竞争性磋商的供应商。

21.4.2 供应商应当按照竞争性磋商文件的变动情况和竞争性磋商小组的要求重新提交响应性文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。

21.5 报价

1.一次报价依据是供应商的投标函和开标记。

2.如有多次报价，资格评审过通后的供应商须使用本单位 CA 锁在网上系统进行二次或多次报价（请在周口市公共资源交易中心网站报名系统等待报价），每次的报价由供应商自定，评审小组不作限制，但每次的报价不得高于上次报价（可以等于或小于）。报价次数见供应商须知前附表。

开标后请供应商在计算前等待报价，网上报价，见周口市公共资源交易中心网站下载中心版块《投标单位-电子投标文件视频制作手册》中的《周口市公共资源交易系统政府采购供应商操作手册》相关规定。

六、评定标准

22.竞争性磋商过程及保密原则

22.1 磋商小组采用综合评分法对有效供应商的响应文件和报价进行评审。磋商委员会按照投标人综合得分由高到低推荐中标候选人，采购人将从评委会推荐的中标候选人中依次选取成交供应商。

采购代理机构在评标结束后 1 个工作日内将评标报告送采购人。采购人自收

到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中确定中标人。

22.2对通过初步审查的响应文件，采用百分制综合评分法进行评价。

评标方法：

1包-2包

评分指标	分值	指标说明及评分标准
报价得分（10分）	报价（10分）	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统一按照下列公式计算： 磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×10 备注：价格分计算保留小数点后二位。 根据财政部、工信部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46 号）文件规定： （1）对小微企业报价给予 20%扣除，请按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》要求提供中小企业声明函。 （2）关于监狱企业：视同小微企业。须提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不考虑价格扣除。 （3）关于残疾人福利性单位：视同小微企业。须提供完整的“残疾人福利性单位声明函”，否则在价格评审时不予考虑价格扣除。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。 （4）没有提供有效证明材料的供应商将被视为不接受投标总价的扣除，用原投标总价参与评审。
技术部分(68分)	实施方案（6分）	按照采购人的规定，有完成采购人下达的检验任务并制定抽检实施方案得6分，不提供不得分。
	技术服务工作方法（10分）	供应商针对本项目提供技术服务工作方法，方法中明确成立专门项目组、抽样实施管理细则、检验实施细则、结果专报机制、客户回访、档案管理机制及应急处置机制得10分，不提供不得分。

	技术服务流程（8 分）	供应商提供技术服务工作流程，分工明确，每个工作流程有细致说明及相关责任人员等;提供技术服务工作要点，包括抽样工作要点、检测工作要点等内容得 8 分，不提供不得分。
	质量控制（5 分）	供应商提供完善的食品抽样检验加质量控制方案及措施得 5 分，不提供不得分。
	应急预案（5 分）	供应商提供应急预案措施及方案得 5 分，不提供不得分。
	全方位服务承诺（10 分）	(1)供应商承诺为采购人提供检验技术咨询、报送检验公示信息、配合处理异议复检、食品安全质量分析、食品安全风险评估相关服务。 (2)供应商承诺与采购人及相关单位建立定期或不定期的沟通机制。 (3)供应商为采购人提供抽检培训和结果分析等相关服务。 提供以上服务承诺得 10 分，不提供不得分。
	能力验证情况(6 分)	供应商提供 2022 年以来参加能力验证并取得合格以上成绩证明材料，每提供 1 份得 1 分，本项最多 6 分(以已被认可的组织机构出具的结果报告为准,响应文件中附相关证书扫描件，资质虚报者本项为 0 分。)
	提供相关的抽样车辆或冷藏车辆（5 分）	供应商有抽样车辆或冷藏车辆满足 5 辆以上(含 5 辆)得 5 分，不提供不得分。(提供购车发票或租赁合同原件扫描件以及实物照片,未提供或提供不全的不得分)。
	人员配备(13 分)	具有有满足农产品安全检测的专业检测队伍和专业的安全采样队伍，检测人员中每提供一名高级职称者得 1.5 分，本项最多 3 分； 检测人员中每提供一名中级职称者得 1 分，本项最多 5 分；(投标文件中附中高级职称人员的职称证扫描件，在本单位缴纳的近 3 个月任意一个月的社保证明扫描件（新成立企业从成立之日算起）;退休返聘人员需提供返聘协议或劳动合同扫描件，否则不得分。)

		根据项目需求，拟投入该项目服务人员 30 人（含 30 人）及以上，得 5 分，没有不得分。 需提供服务拟投入的人员情况表和供应商为员工连续 3 个月缴纳社保证明或其他相关证明材料（新成立企业从成立之日算起）否则不得分。
综合部分（22 分）	设备配备情况(10 分）	供应商实验室具备承担多项目多频次检测任务所需的必需设备，包括：GC（气相色谱仪）、GC/MS（气相色谱/质谱联用仪）、HPLC（超高效液相色谱仪）、LC/MS（液相色谱/质谱联用仪）、ICP-MS（电感耦合等离子体质谱）、IC（离子色谱仪）、AAS（原子吸收分光光度计）、AFS（原子荧光光度计）、紫外可见分光光度计、微波消解仪。以上设备全部拥有得 10 分，缺少一种扣 4 分，扣完为止。(以上检测设备提供发票扫描件或其他有效证件、设备照片，且按顺序标注清楚、排列整齐，否则不得分。)
	类似业绩（5 分）	供应商 2022 年以来承担过类似食品、食用农产品安全抽检委托合同每提供一个业绩得 1 分，本项最多得 5 分；不提供不得分。 注:业绩须提供中标通知书、合同附扫描件，未按上述要求提供证明材料的或响应文件内复印件与所提供证明材料不一致者不得分。
	场地要求(7 分)	具有满足本项目适用的独立实验室，得 4 分，不提供不得分。 注:(附房屋租赁合同或产权证明、照片等相关证明材料，否则不得分) 具有满足本项目适用的专业冷库，得 3 分，不提供不得分。 注:(附房屋租赁合同或产权证明、照片等其他相关证明材料，否则不得分)

最终得分为磋商小组所有成员计分的算术平均值，计算保留小数点两位，小数点后第三位四舍五入。

22.3 磋商小组根据综合评分情况，按照评审得分由高到低顺序推荐成交候

选供应商，并编写评审报告。综合得分相同的供应商，报价较低者优先；报价也相同的，由采购人自行确定。

22.4 采购人应当从评审报告提出的成交候选供应商中，按照排序由高到低的原则确定成交供应商，也可以书面授权磋商小组直接确定成交供应商。采购人逾期未确定成交供应商且不提出异议的，视为确定评审报告提出的排序第一的供应商为成交供应商。

22.5 若供应商的报价高于项目预算，磋商小组有权根据采购人意见及其实际情况，拒绝该报价。

22.6 为保证成交结果的公正性，竞争性磋商期间直至授予供应商合同时，竞争性磋商小组成员不得与供应商私下交换意见。在竞争性磋商结束后，凡与竞争性磋商情况有接触的任何人不得将竞争性磋商情况扩散出竞争性磋商小组成员之外。

22.7 在竞争性磋商期间，供应商不得向竞争性磋商小组成员询问其它供应商竞争性磋商情况，不得进行旨在影响成交结果的活动。

22.8 在竞争性磋商期间，采购人将有专门人员与供应商进行联络。

23.竞争性磋商终止

23.1 出现下列情形之一时，采购人有权宣布竞争性磋商终止，并将理由通知所有供应商：

（1）因情况变化，不再符合竞争性磋商适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）在采购过程中符合磋商文件要求的供应商不足 3 家的；

（4）在采购活动中因重大变故，采购任务取消的；

七、成交通知

24.成交通知

24.1 采购人应当自收到评审报告之日起 5 个工作日内在评审报告推荐的中标或者成交候选人中按顺序确定中标或者成交供应商。

24.2 在发出成交公告后请采购人、中标人登录周口市公共资源交易中心网（http://jyzx.zhoukou.gov.cn）自行下载成交通知书。

24.3 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，应当承担相应的法律责任。

八、合同授予

25.签订合同及合同的执行

25.1 采购人、成交供应商按照竞争性磋商文件确定的合同文本签订政府采购合同。

25.2 采购人不得向成交供应商提出超过竞争性磋商文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离竞争性磋商文件确定的合同文本协议。

25.3 竞争性磋商文件、竞争性磋商文件的修改文件、成交供应商的响应性文件、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竞争性磋商文件所列项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

九、质疑处理

26.质疑程序及处理

26.1 投标人认为采购过程、成交结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或应当知道自己的权益受到损害之日起 7 个工作日内，由投标人授权代表（或法人代表）按照相关规定，向采购人提出质疑，逾期不予受理。

26.2 采购人在收到供应商的书面质疑后七个工作日内做出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他供应商，但答复内容不得涉及商业秘密。

26.3 质疑供应商行使质疑权时，必须遵守“实事求是”和“谨慎性”原则，承担使用虚假材料或恶意方式质疑的法律责任，采购人将遵循“谁过错谁负担”的原则，由过错方提交相关的调查论证费用。

26.4 质疑必须由供应商的法定代表人或委托代理人（响应性文件中所确定的，如递交质疑者不是响应性文件中确定的委托代理人，须由供应商另行出具授权）以送达的方式提交，未按上述要求提交的质疑函采购人有权不予受理。

第三章 采购项目内容及要求

1、本项目采购内容：

1.1 项目概况：鹿邑县市场监督管理局 2025 年食品安全监测抽检项目，拟选择食品安全检测机构承担本县区内 2025 年度食品抽检业务，主要包含但不限于：抽检当地城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。抽检前安排检测机构抽检任务，检测工作结束后，各检测机构按时、如实出具检测报告。将《样品信息登记表》、《检测结果汇总表》和《不合格信息登记表》以及结果分析报告等及时报送鹿邑县市场监督管理局。样品的抽样、检验、处理等工作按照《食品安全抽样检验管理办法》执行。

1.2 合同履行期限：合同签订后 6 个月

1.3 服务地点：采购人指定地点

1.4 对成交人后期管理

（1）成交人未按照规定时间和要求上交抽检结果（包括检测报告和汇总表）的，第 1 次给予警告，第 2 次暂停下一期抽检任务，采购人有权取消抽检资格。

（2）成交人未按照下达任务要求的时间、地点进行采样的，暂停该单位检测任务，采购人有权取消其抽检资格。

（3）成交人上交的抽检结果（包括检测报告和汇总表）存在虚假、错误的，直接取消抽检资格。

（4）成交人应指定一名抽检工作联系人，每日 24 小时开机，确保通讯畅通，以便及时处理食品抽检工作中的有关事宜。

（5）采购人有权指派专家和工作人员监督抽检工作。

1.5 保密要求供应商应做到下列保密义务：

（1）保密内容（包括技术信息）：所有项目相关的技术资料及商务文件。

（2）涉密人员范围：供应商所有项目参与成员。

（3）泄密责任：按照国家法律规定执行。

2、技术服务要求

2.1 工作依据按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》《食品检验工作规范》、《国家食品安全监督抽检实施细则》、鹿市监〔2025〕14 号关于印发《鹿邑县 2025 年食品安全抽检监测方案》的通知等相关法律法规和技术规范要求执行。

2.2 工作任务

本次采购的抽检任务 2200 批次，2 个包均为为 1100 批次。

第 1 包及第 2 包的成交人按照相关规定抽检。如遇政策调整，采购人有权按新政策对抽检形式进行调整。采购人将根据实际工作情况，对各包中标人进行分配，成交人应按采购人的要求在规定时间进行抽检。各包成交人应本着为采购人考虑的态度，协调相关关系。

2.3 工作要求

（1）抽检品种及项目。以餐饮食品、地方特色食品、食用农产品为重点，加大农兽药残留、果蔬保鲜剂滥用等的抽检力度。抽检项目可参照省局监督抽检项目，并结合季节特点、食用习惯等，适当调整品种和项目，并经省局审核同意后实施。原则上不将标签标识、感官等无需通过仪器设备检验的列为抽检项目。开展的食用农产品抽检，检验品种和项目应包括市场监管总局确定的必检品种和项目，同时根据监管需要，确定不少于 2 个自选项目，自选项目应根据当地既往抽检情况、食品安全标准要求、舆情信息、农兽药使用情况等进行确定，并应遵循省局文件的注释要求。食用农产品自选项目应由省局审核同意。

（2）抽检时间和频次。监督抽检原则上全年均衡开展。对主要批发市场和主要菜市场销售的“米面油肉蛋奶果蔬”等大宗食品，针对不同销售主体、不同品种、不同批次，组织开展“周周检”，保障人民群众“米袋子”“菜篮子”“果盘子”食品安全，并及时将不合格产品及其追溯信息（如承诺达标合格证等）通报县农业农村部门。对校园食品涉及的大宗食材和复用餐饮具，针对集中采购平台和学校，开展“双周检”，两年内实现辖区内中小学校园抽检全覆盖，并及时将不合格信息

通报县教育部门。

（3）抽检对象及场所。县局主要负责抽检当地城乡接合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小食杂店等销售的食用农产品和“三小”食品，重点对当地小作坊、小型餐饮单位和小型农贸市场进行抽检。

（4）抽检工作规范。应按照《食品安全抽样检验工作规范》开展抽检工作，统一使用国家食品安全智慧监管系统，并要求承检机构进行电子签名认证，确保能够出具有法律效力的电子版检验报告。委托承检机构开展食用农产品抽样时，应当不少于 2 名监管人员现场参与抽样。

3、服务内容及要求：

2.1 服务要求：在接到采购方服务请求后，1 小时响应，2 小时内上门解决问题；质保期内提供免费上门服务，质保期外的收费按相关行业规则或由双方协商收取。

2.2 质量要求：合格

2.3 验收：由最终用户组织验收。

附件 2

2025 年省级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	检验项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B_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）
		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）、苯并[a]芘
				其他谷物碾磨加工品	较高	铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A
			谷物粉类制成品	生湿面制品	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）
				发酵面制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红）、菌落总数、大肠菌群

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	检验项目
1	粮食加工品	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、胭蓝）、菌落总数、大肠菌群
				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
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）
				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）
				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
				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
		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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群

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	检验项目
3	调味品	食醋	食醋	食醋	一般	总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B_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）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群
		调味料酒	调味料酒	料酒	一般	氨基酸态氮（以氮计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖
		香辛料类	香辛料类	香辛料调味油	一般	酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）
				辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	较高	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、沙门氏菌
				其他香辛料调味品	较高	铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、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
				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

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	检验项目
3	调味品	调味料	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
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
				其他半固体调味料	一般	铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
			液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		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）

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	检验项目
3	调味品	食盐	食用盐	风味食用盐	一般	钡（以 Ba 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）
			食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、亚硝酸盐（以 $NaNO_2$ 计）
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品（非速冻）	高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			腌腊肉制品	腌腊肉制品	高	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素
		熟肉制品	发酵肉制品	发酵肉制品	高	亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
			酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	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、商业无菌
			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

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	检验项目
4	肉制品	熟肉制品	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）、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌
5	乳制品	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群
				灭菌乳	高	蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、丙二醇、商业无菌
				高温杀菌乳	高	蛋白质、酸度、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群、丙二醇
				发酵乳	高	脂肪、蛋白质、酸度、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、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌
				调制乳	高	蛋白质、三聚氰胺、铅（以 Pb 计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
			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

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	检验项目
5	乳制品	乳制品	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
				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

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	检验项目
6	饮料	饮料	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、铅（以 Pb 计）、氰化物（以 HCN 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			其他饮料	其他饮料	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
7	方便食品	方便食品	方便面	油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝	较高	水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌

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	检验项目
7	方便食品	方便食品	调味面制品	调味面制品	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、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	方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B_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）、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
				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

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	检验项目
9	罐头	罐头	果蔬罐头	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	较高	蛋白质、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌
11	速冻食品	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻面米生制品	较高	过氧化值（以脂肪计）、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）
				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）、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌
			速冻调制水产制品	速冻调制水产制品	一般	挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌
		速冻其他食品	速冻谷物食品	速冻谷物食品	一般	铅（以 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

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	检验项目
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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
			薯类食品	干制薯类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				冷冻薯类	一般	铅（以 Pb 计）
				薯泥（酱）类	一般	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				薯粉类	一般	铅（以 Pb 计）
				其他薯类食品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
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、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
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅（以 Pb 计）、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、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	检验项目
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、氯戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、苯虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）
		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
			代用茶	代用茶	一般	铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝）
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜
				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

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	检验项目
15	酒类	其他酒	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），安赛蜜，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，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	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
			食用菌制品	干制食用菌	较高	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），总汞（以 Hg 计），甲基汞（以 Hg 计），总砷（以 As 计），无机砷（以 As 计）
				腌渍食用菌	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

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	检验项目
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，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），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），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，柠檬黄，日落黄，苋菜红，胭脂红，诱惑红，喹啉黄），菌落总数，大肠菌群，霉菌
			果酱	果酱	一般	铅（以 Pb 计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），菌落总数，大肠菌群，霉菌，商业无菌
18	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品	炒货食品及坚果制品（烘炒类，油炸类，其他类）	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	一般	酸价（以脂肪计）（KOH），过氧化值（以脂肪计），铅（以 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，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），二氧化硫残留量，糖精钠（以糖精计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），安赛蜜，大肠菌群，霉菌
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅（以 Pb 计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌
			干蛋类	干蛋类	较高	菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌
			冰蛋类	冰蛋类	较高	菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌
			其他类	其他类	较高	铅（以 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

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	检验项目
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
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）
			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）

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	检验项目
22	水产制品	水产制品	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）
			熟制动物性水产制品	熟制动物性水产制品	高	铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
			生食水产品	生食动物性水产品	高	挥发性盐基氮，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计），菌落总数，大肠菌群，沙门氏菌，副溶血性弧菌，单核细胞增生李斯特氏菌
			其他水产制品	其他水产制品	一般	铅（以 Pb 计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），合成着色剂（柠檬黄），甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，菌落总数
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅（以 Pb 计），菌落总数，大肠菌群，霉菌和酵母，二氧化硫残留量，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），葛根素
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅（以 Pb 计），苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），铝的残留量（干样品，以 Al 计），二氧化硫残留量，合成着色剂（柠檬黄，新红，苋菜红，靛蓝，胭脂红，日落黄，诱惑红，亮蓝，酸性红，喹啉黄，赤藓红）
				其他淀粉制品	较高	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），铝的残留量（干样品，以 Al 计），二氧化硫残留量，合成着色剂（柠檬黄，新红，苋菜红，靛蓝，胭脂红，日落黄，诱惑红，亮蓝，酸性红，喹啉黄，赤藓红），相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
			淀粉糖	淀粉糖	一般	铅（以 Pb 计），总砷（以 As 计），葡萄糖含量（以干基计，质量分数），IMO 含量（占干物质，质量分数），IG_2+P+IG_3含量（占干物质，质量分数），果糖（占干基比），果糖+葡萄糖（占干基比），5-羟甲基糠醛（以吸光度计），果糖+葡萄糖含量（以干物质计），果糖含量（以干物质计），麦芽糖含量（以干物质计，质量分数），干物质（固形物），硫酸灰分

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	检验项目
24	糕点	糕点	面包	面包	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌
			月饼	月饼	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、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
			粽子	粽子	较高	过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、商业无菌
			糕点	糕点	较高	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 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

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	检验项目
25	豆制品	豆制品	发酵性豆制品	腐乳、豆豉、纳豆等	较高	铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B1、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
			非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅（以 Pb 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群
26	蜂产品	蜂产品	蜂蜜	蜂蜜	高	果糖和葡萄糖、蔗糖、铅（以 Pb 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数
			蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	一般	10-羟基-2-癸烯酸、酸度、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

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	检验项目
28	特殊膳食食品	婴幼儿辅助食品	婴幼儿谷类辅助食品	婴幼儿谷物辅助食品、婴幼儿高蛋白谷物辅助食品、婴幼儿生制类谷物辅助食品、婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品	高	能量、蛋白质、脂肪、亚油酸、月桂酸占总脂肪的比值、肉豆蔻酸占总脂肪的比值、维生素A、维生素D、维生素B_1、钙、铁、锌、钠、维生素E、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}、烟酸、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、磷、碘、钾、水分、不溶性膳食纤维、脲酶活性定性测定、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、锡（以Sn计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B_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
			婴幼儿罐装辅助食品	泥（糊）状罐装食品、颗粒状罐装食品、汁类罐装食品	高	蛋白质、脂肪、总钠、铅（以Pb计）、无机砷（以As计）、总汞（以Hg计）、锡（以Sn计）、硝酸盐（以$NaNO_3$计）、亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）、商业无菌、霉菌
		营养补充品	营养补充品	辅食营养素补充食品、辅食营养素补充片、辅食营养素撒剂	高	蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B_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_{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、铝、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

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	检验项目
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）
				包子（自制）	一般	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）
				油饼油条（自制）	较高	铝的残留量（干样品，以Al计）
				凉皮（自制）	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）
		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（餐饭自行消毒）	高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
				复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）	较高	阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群
		焙烤食品（自制）	焙烤食品（自制）	糕点（自制）	一般	酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、铝的残留量（干样品，以Al计）
		食用油、油脂及其制品（自制）	食用油、油脂及其制品（自制）	煎炸过程用油	较高	极性组分、酸价（KOH）

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	检验项目
29	餐饮食品	淀粉制品（自制）	粉丝粉条（自制）	粉丝粉条（自制）	较高	铅的残留量（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）
		除上述类别的餐饮食品			/	自定项目
30	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添加剂	复配食品添加剂	较高	铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷（以 As 计）含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添加剂	明胶	较高	铬（Cr）、铅（Pb）、总砷（As）、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糠精钠含量、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_2CO_3 计）（以干基计）、总碱量（以 Na_2CO_3 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 NaCl 计）（以干基计）、铁（Fe）（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）
				碳酸氢钠	一般	总碱量（以 $NaHCO_3$ 计）、干燥减量、pH(10g/L 水溶液)、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）
				焦糖色	一般	吸光度 $E_{1cm}^{1\%}$(610nm)、氨氮（以 N 计）、二氧化硫（以 SO_2 计）、4-甲基咪唑、总氮（以 N 计）、总硫（以 S 计）、总砷（以 As 计）、铅（Pb）、总汞（以 Hg 计）
				蜂蜡	一般	过氧化值、酸值（以 KOH 计）、皂化值（以 KOH 计）、熔程、甘油和其他多元醇、铅（Pb）、巴西棕榈蜡、纯白地蜡、石蜡及其他蜡、脂肪、日本蜡、松脂和虫胶
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B_1、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
				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

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	检验项目
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	高	挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				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）
				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、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）
				其他畜肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、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）
				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、环丙氨嗪
31	畜禽肉及副产品			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
			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
				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、环丙氨嗪
				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

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	检验项目
31	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	畜副产品	羊肾	高	镉（以 Cd 计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、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、环丙氨嗪
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）、无机砷（以 As 计）、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯
			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
				韭菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、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、三氯杀螨醇、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			芸薹属类蔬菜	菜薹	较高	镉（以 Cd 计）、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、联苯菊酯、噻虫胺
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				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、乐果、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食品大类（一级）	食品亚类（二级）	食品品种（三级）	食品细类（四级）	风险等级	检验项目
32	蔬菜	蔬菜	叶菜类蔬菜	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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、氧乐果、乙酰甲胺磷
			茄果类蔬菜	辣椒	较高	铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、呋虫胺、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
32	蔬菜	蔬菜	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、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				辣椒	较高	镉（以 Cd 计）、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果
			瓜类蔬菜	黄瓜	较高	阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、乙酰甲胺磷、异丙威
			豆类蔬菜	菜豆	较高	倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				豇豆	较高	阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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	阿维菌素、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

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	检验项目
32	蔬菜	蔬菜	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、杀扑磷、乙酰甲胺磷
				甘薯	较高	铅（以 Pb 计）、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				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
				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、甲胺磷、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、氧唑磷、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
				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
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）、孔雀石绿、氯霉素、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

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	检验项目
33	水产品	水产品	海水产品	海水虾	高	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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
33	水产品		贝类	贝类	高	镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类（总量）
			其他水产品	其他水产品	高	镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟沙星
34	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、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
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氯戊菊酯和 S-氯戊菊酯、氧乐果、糖精钠（以糖精计）
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、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
				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、毒死蜱、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
				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

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	检验项目
34	水果类	水果类	浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
				草莓	较高	阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷
				猕猴桃	较高	敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果
				桑葚	较高	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵
			热带和亚热带水果	香蕉	较高	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺
				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
				火龙果	较高	氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪
				荔枝	较高	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟硅唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果
				杨梅	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）、敌敌畏、氧乐果、唑虫胺
				龙眼	较高	二氧化硫残留量、克百威、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
				橄榄	较高	三氯蔗糖、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵、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

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	检验项目
34	水果类	水果类	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
				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，甲砜霉素，恩诺沙星，氧氟沙星，沙拉沙星，甲氧苄啶，磺胺类（总量），多西环素，地克珠利，托曲珠利
				其他禽蛋	高	呋喃唑酮代谢物，磺胺类（总量），多西环素
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
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
				生干籽类	一般	酸价（以脂肪计）（KOH），过氧化值（以脂肪计），铅（以 Pb 计），镉（以 Cd 计），黄曲霉毒素 B，噻虫嗪，噻虫胺

附件3

2025年食用农产品必检品种、项目表

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
畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶	挥发性盐基氮、吡喹酮代谢物、吡喹西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、替米考星、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、林可霉素	
		牛肉	克伦特罗、磺胺类（总量）	挥发性盐基氮、水分、吡喹酮代谢物、吡喹西林代谢物、氯霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、林可霉素、倍他米松、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
		羊肉	氯霉素	吡喹酮代谢物、吡喹西林代谢物、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
	禽肉	鸡肉	氟苯尼考、多西环素、尼卡巴嗪	挥发性盐基氮、吡喹酮代谢物、吡喹西林代谢物、吡喹它酮代谢物、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、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）	
蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	噻虫胺	倍硫磷、氧乐果、灭蝇胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷、甲胺磷、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、多菌灵、克百威、水胺硫磷	
		豇豆	倍硫磷、噻虫胺、噻虫嗪	灭蝇胺、啶虫脒、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氟虫腈、氧乐果、乐果、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	
		食荚豌豆	噻虫胺、多菌灵	阿维菌素、氧乐果、毒死蜱、灭蝇胺、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乙酰甲胺磷	

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
蔬菜	豆芽	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）	亚硫酸盐（以SO_2计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）	
	根茎类和薯芋类蔬菜	姜	噻虫胺、铅（以Pb计）、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉	吡唑醚菌酯、甲胺磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氯唑磷、敌敌畏、克百威、六六六	
		山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以Pb计）、涕灭威	
		芋	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	
	鳞茎类蔬菜	葱	噻虫嗪	乙酰甲胺磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、丙环唑、水胺硫磷、戊唑醇、甲基异柳磷、氧乐果、镉（以Cd计）、甲拌磷、克百威、铅（以Pb计）、三唑磷	
		韭菜	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	三氯杀螨醇、镉（以Cd计）、毒死蜱、六六六、克百威、铅（以Pb计）、甲拌磷、多菌灵、氧乐果、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、三唑磷、水胺硫磷、二甲戊灵、乐果、氟虫腈	
	茄果类蔬菜	辣椒	毒死蜱、镉（以Cd计）、噻虫胺	氟吡菌胺、苯醚甲环唑、吡虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、联苯菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、甲拌磷、氟虫腈、三唑磷、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、甲胺磷、铅（以Pb计）、杀扑磷、乙酰甲胺磷、丙溴磷	
		茄子	镉（以Cd计）、噻虫胺	铅（以Pb计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、腐霉利和腐霉利盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷	
		柿椒	噻虫胺	阿维菌素、吡虫啉、倍硫磷、毒死蜱、噻虫嗪、镉（以Cd计）、吡唑醚菌酯、氧乐果、克百威	
	叶菜类蔬菜	芹菜	毒死蜱、噻虫胺、甲拌磷	氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、苯醚甲环唑、辛硫磷、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、水胺硫磷、克百威、氟虫腈、腈菌唑、敌敌畏、甲基异柳磷、啶虫脒、百菌清、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、三氯杀螨醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	

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
水产品	淡水产品	淡水鱼	恩诺沙星、孔雀石绿、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、磺胺类（总量）、氧氟沙星	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、甲氧苄啶、氟苯尼考、甲硝唑、诺氟沙星、培氟沙星	
	海水产品	海水虾	二氧化硫残留量	挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、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）、诺氟沙星	
		海水鱼	恩诺沙星	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）、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	
	其他水产品	其他水产品（重点品种：牛蛙）	恩诺沙星*、呋喃西林代谢物	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）、磺胺类（总量）*、氟苯尼考*、甲硝唑*、氧氟沙星*、诺氟沙星*	a. 仅蛙科、蟹科食品动物检测；b. 头足类、腹足类、棘皮类检测。
水果类	柑橘类水果	柑、橘	苯醚甲环唑、联苯菊酯	丙溴磷、克百威、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、抗蚜威、毒死蜱、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯	
		橙	联苯菊酯、氯唑磷	丙溴磷、克百威、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、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷	
		柚	氯唑磷	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、克百威	
	浆果和其他小型水果	猕猴桃	氯吡脲	敌敌畏、多菌灵、氧乐果	
		桑葚	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵	
	热带和亚热带水果	荔枝	吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、除虫脲、氟啶脲、氟吗啉、味鲜胺和味鲜胺锰盐、乐果	

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
水果类	热带和亚热带水果	芒果	吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑	氧乐果、乙酰甲胺磷、吡虫啉、噻虫嗪、噻唑锌	
		香蕉	吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、联苯肼	苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、氟唑菌酰胺	
		杨梅	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、敌敌畏、氧乐果、啶虫脒	
		龙眼	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	
		香水瓜	噻虫胺、噻虫嗪	乙酰甲胺磷	
鲜蛋	鲜蛋	鸡蛋	甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素	甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、地克珠利、托曲珠利	
生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	生干籽类	酸价（以脂肪计）（KOH）、黄曲霉毒素 B1（重点品种：花生）	过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫嗪、噻虫胺	仅花生检测黄曲霉毒素 B1

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国家食品安全监督抽检实施细则（2025 年版）中相应食品类别要求检验。

2. 酸价、过氧化值依据 GB19300 判定时，样品前处理按该标准附录 B 规定；脂肪含量低的坚子、核果类等食品，其酸价、过氧化值不作要求；其中芝麻的酸价不纳入 2025 年监督抽检。

3. 海水蟹、虾蛄中镉（以 Cd 计）仅限生产日期在 2023 年 6 月 30 日（含）之后的产品检测。

4. 可选项目选择原则：①全面梳理。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；基于检测方法等问题，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 2763-2021、GB 2763.1-2022 标准中有该品种最大允许残留限量及相应指定检测方法；兽药项目在 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022 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。

5. 因生干籽类细类中包含除重点品种花生外的其他生干籽类产品，其他水产品中包含除重点品种牛蛙、鲍鱼外的其他水产品，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。

6. 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。

第四章 响应性文件内容及格式

注：请供应商按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作响应性文件，并编制目录及页码，否则可能将影响对响应性文件的评价。

重要提示：

1. 供应商在编制响应性文件时，对于给定格式的文件内容，必须按照给定的标准格式进行填报；对于没有给定标准格式的文件内容，可以由供应商自行设计。

2.法定代表人本人参加竞争性磋商的，不需提供授权委托书。

格式 2-1

企业营业执照副本及资格性证明材料

格式 2-2

法定代表人身份证明书

（法定代表人参加竞争性磋商的，出具此证明书）

同志，系我单位法定代表人，任职务。

特此证明。

附：联系地址：

联系电话：

（※附：法定代表人身份证复印件※）

供应商电子公章：

年　　月　日

格式 2-3

授权委托书

（委托代理人参加竞争性磋商的，出具此证明书）

委托人授权（被委托人的姓名、职务）为委托人的委托代理人，就项目编号为的项目及合同的执行，以本单位名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于年月日签字生效，特此声明。

委托人：

供应商电子签章：

被委托人：

法定代表人：

（※附：被委托人身份证复印件※）

供应商电子公章：

年　月　日

格式 2-3 政府采购法第二十二条及参加政府采购活动前三年内无重大违法记录的书面声明

格式 3

投标函

致：（采购人或采购代理机构）

根据贵方（本项目名称）项目的竞争性磋商邀请（项目编号：　　），委托代理人（全名、职务)代表 供应商名称、地址)提交投标文件，报价为：　　元，并对之负法律责任。

据此函，宣布同意如下：

(1)我们完全理解贵方不一定要接受最低报价，并同意本文件规定的响应性文件有效期。

(2)我们已详细审核全部竞争性磋商文件，我们知道必须放弃提出含糊不清或误解的问题的权利。

(3)同意向贵方提供贵方可能另外要求的与其竞争性磋商有关的任何证据和资料。

(4)一旦我们成交，我们将严格履行合同责任和义务。

(5)我们完全理解不向未成交人解释未成交理由的义务。

(6)如果我们的谈判响应文件被接受，我们将履行谈判文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同。

(7)我方愿按《中华人民共和国民法典》履行我方的全部责任。

(8)与本次竞争性磋商有关的正式通讯地址为：

地 址：　　邮 编：

电 话：　　电子信箱：

我们保证：

(1)不提供虚假材料谋取成交；

(2)不以不正当手段抵毁、排挤其他供应商；

(3)不与采购人和其它供应商恶意串通；

(4)不向采购人和采购代理机构提供不正当利益；

(5)不拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况。

联系人：　　联系电话：

供应商电子公章：

年　月　日

格式 4

一．报价一览表

项目名称	
投标人全称	
最终投标报价（包：）（人民币）	投标总价：　　大写：
备注	

供应商电子公章：

备注：

1、此表用于开标会唱标之用。

2、表中最终投标报价即为优惠后报价，并作为评审及定标依据。任何有选择或有条件的最终投标报价，或者表中某一包填写多个报价，均为无效报价。

格式 5

投标分项报价表

序号	服务项目名称	单位	数量	单价	小计	备注
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
	其他费用					
	…					
	…					
	…					
	合计					

供应商电子公章：

年　月　日

备注：

表中所列内容为对应本项目需求的全部要求。如有漏项或缺项，投标人承担全部责任。

格式 6　　**技术参数响应表**

按招标文件规定填写			按投标人所投内容填写	
序号	品名	磋商文件服务要求及其他要求	响应	偏离说明
1				
2				
….		…..		

(可根据需求自行更改)

供应商电子公章：

年　月　日

格式 7

服务方案及服务承诺

供应商电子公章：

年　　月　　日

格式 8 合格供应商的声明函和承诺书

供应商电子公章：

年　　月　　日

格式 9 中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020ﴞ46 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 1，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

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

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依 法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注：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.本项目如是只面向中小企业采购的应当必须提供。

格式 10 其他资料

格式 11

政府采购供应商诚信承诺书

我公司自愿参与政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定，坚守公平竞争，并无条件地遵守采购活动的各项规定，我们郑重承诺：如果在政府采购招标活动中有以下情形的,愿接受政府采购监管部门给予相关处罚并承担法律责任。

（一）提供虚假材料谋取中标;

（二）采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商;

（三）与招标采购单位、其他投标人恶意串通;

（四）向招标采购单位或提供其他不正当利益;

（五）在招标过程中与招标采购单位进行协商谈判、不按照招标文件和投标文件订立合同，或者与采购人另立背离合同实质性内容协议;

（六）开标后擅自撤销投标，影响招标继续进行的或领取招标文件纳投标保证金后不投标导致废标;

（七）中标后无正当理由，在规定时间内不与采购单位签订合同;

（八）将中标项目转让给他人或非法分包他人;

（九）无正当理由，拒绝履行合同义务;

（十）无正当理由放弃中标（成交）项目;

（十一）撞自或与与采购人串通或接受采购人要求，在履约合同中通过减少货物数量，更换品牌、降低配置、技术要求、质量和服务标准等，却仍按原合同进行虚假验收或终止政府采购合同;

（十二）与采购人串通，对尚未履约完毕的采购项目出具虚假验收报告;

（十三）无不可抗力因素，拒绝提供售后服务、售后服务态度恶劣、故意提高维修配件价格（高于市场平均价）;

（十四）开标后对招标文件的相关内容再进行质疑;

（十五）恶意投诉的行为：投诉经查无实据的、捏造事实或者提供虚假设诉材料;

（十六）拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况;

（十七）政府采购监管部门认定的其他政府采购活动中的不诚信行为。

供应商名称：（盖章）

法定代表人：（签字）

日期：年月日

第五章 周口市政府采购合同（服务类）标准文本

政府采购项目名称：

政府采购项目编号：

采　　购　　人：

供　　应　　商：

合　同　签 订 地：

合 同 签订 时 间：

合同签订指引

一、采购人在签订合同时应提供的资料：

1、该政府采购项目的招标采购文件（以网上发布内容为准）；

2、该政府采购项目招标文件的澄清和修改内容（公告内容）；

3、该政府采购项目评审报告；

4、采购单位法人授权委托书（法人到场并签字的除外）；

5、采购单位被授权人身份证件（法人到场并签字的除外）；

6、采购人和中标供应商（或服务商，下同）约定的其它内容（不得超出招标采购文件实质性内容）。

二、供应商在签订合同时应提供的资料：

1、该政府采购项目的投标文件（纸质或 DPF 格式的电子投标文件）；

2、针对该项目评审时评审委员会提出的质询答复（纸质并签章）；

3、该政府采购项目中标通知书；

4、供应商法人授权委托书（法人到场并签字的除外）；

5、供应商被授权人身份证件（法人到场并签字的除外）；

6、供应商和采购人约定的其它内容（不得超出招标采购文件实质性内容）。

三、本合同签订后二个工作日内有采购人在“周口市政府采购网”上进行合同公示。

供应商履约验收指引

1、供应商不得擅自变更合同标的服务内容；

2、不得以次充优，随意降低服务标准和水平；

3、对因客观上采购人采购需求发生变化造成的，应提供采、供双方的纸质备忘录材料；

4、在满足验收条件 5 个工作日内通知采购人组织验收；

5、供应商应提供需验收服务的清单、标准、达到的水平等量化资料；

6、采、供双方约定的验收机构及相关人员组成情况。

7、督促采购人在项目验收结束并达到相关要求后一个工作日内，在“周口市政府采购网”上进行“履约验收”公示。

服务合同内容

采购人（甲方）：

供应商（乙方）：

签订地点：

项目名称：

项目编号：

财政委托号：_____(财政资金项目必须填写)

本项目经批准采用_____采购方式，经本项目评审委员会认真评审，决定将采购合同授予乙方。为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，根据《中华人民共和国采购法法》、《中华人民共和国民法典》之规定，经甲乙双方充分协商，特订立本合同，以便共同遵守。

第一条　　服务的内容、标准、数量和价格：（若服务项目过多则见附表，如有附表则必须加盖印章）

服务内容	标准水平	单位	数量	单价	小计	备注
合同总价款（大小写）： 备注：上述服务包含相关设备购置、人员工资及售后服务、税金、劳保基金、人员培训等费用。						

第二条　服务标准（包括达到的水平要求），按下列第（ ）项执行：

①按国家标准执行；②按部颁标准执行；③若无以上标准，则应不低于同行业服务标准；④有特殊要求的，按甲乙双方在合同中商定的要求执行；

乙方提供的服务标准和水平应与招标采购文件规定的标准和水平相一致。

第三条　服务的方式、方法、、地点和期限

1、服务方式：

2、服务方法：

2、服务地点：

3、服务期限：

第四条　费用及支付方式

(一)本项目费用有以下组成：

1、XX 万元；

2、XX 万元；

……

(二)费用支付方式：

1、XXXX；

2、XXXX ；

3、在支付前甲方对乙方的服务进行考核或验收，合格的支付相应款 项。乙方须向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。

第五条　付款条件

本合同以人民币付款。

该项目是否实行预付款：

实行预付款的条件和比例：

合同款项结算方式和支付比例：

(具体付款方式按投标人须知前附表以及采、购双方的具体约定

第六条　验收方法

1.甲、乙双方应严格履行合同有关条款，如果验收过程中发现乙方在没有征得采购人同意的情况下擅自变更合同服务内容，将拒绝通过验收，由此引起的一切后果及损失由乙方承担。

2.甲方应承担项目验收的主体责任。项目验收时，应成立三人以上（由甲、乙双方、管理人员、技术人员、纪检等相关人员组成）验收小组，明确责任，严格依照采购文件、中标（成交）通知书、政府采购合同及相关验收规范进行核对、验收、签字形成验收结论，并出具书面验收报告。验收人员有不同意见的，按少数服从多数的原则，但在验收报告上应注明不同意见的内容。

3、甲方视情况可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收，参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

4、涉及安全、消防、环保等其他需要由质检或行业主管部门进行验收的项目，必须邀请相关部门或相关专家参与验收。涉及社会化服务的项目，甲方将要求社会公众人员参与验收。

检测、验收费用承担方式：

第七条 知识产权

乙方应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

第八条 无产权瑕疵条款

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

第九条 履约（或质量）保证金

1.本项目不收取履约保证金。确需收取履约保证金的，甲方不得要求乙方以现款的形式提供。乙方提供的履约保证金按规定格式以银行保函形式提供，与此有关的费用由服务方承担。

2.若确需质量保证金的，质量保证金不得超过合同总价款的 5%

3.如乙方未能履行其合同规定的任何义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

第十条 甲方的权利和义务

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

2、甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金。

3、负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

4、根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

5、国家法律、法规所规定由甲方承担的其他责任

第十一条 乙方的权利和义务

1、对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

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

3、及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时配合处理投诉。

4、接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

5、国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

第十二条 违约责任

1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

2、甲方逾期付款的，除应及时付足款项外，应向乙方偿付欠款总额万分之 /天的违约金；逾期付款超过 天的，乙方有权终止合同。

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

4、变更、中止或者终止合同，有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

第十三条 转让与分包

1.除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

2.乙方应在投标文件中或以其他书面形式对甲方确认本合同项下所授予的所有分包合同。但该确认不解除乙方承担的本合同下的任何责任或义务。意即在本合同项下，乙方对甲方负总责。

第十四条 合同文件及资料的使用

1.乙方在未经甲方同意的情况下，不得将合同、合同中的规定、有关计划、图纸、样本或甲方为上述内容向乙方提供的资料透露给任何人。

2.除非执行合同需要，在事先未得到甲方同意的情况下，乙方不得使用前款所列的任何文件和资料。

第十五条 不可抗力事件处理

1.如果双方任何一方由于受诸如战争、严重火灾、洪水、台风、地震等不可抗力的事故，致使影响合同履行时，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。不可抗力事故系指买卖双方在缔结合同时所不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事故。

2.甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在取得有关部门证明以后，允许延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免予承担违约责任。

第十六条 合同纠纷调处

1.按本合同规定应该偿付的违约金、赔偿金、保管保养费和各种经济损失，应当在明确责任后 10 天内，按银行规定的结算办法付清，否则按逾期付款处理。

2.本合同如发生纠纷，当事人双方应当及时协商解决，协商不成时，任何一方均可请本项目政府采购监督管理部门调解，调解不成，按以下第（ ）项方式处理：①根据《中华人民共和国

仲裁法》的规定向**周口仲裁委员会**申请仲裁。②向合同签订地有级别管辖权的人民法院起诉。

3、甲、乙双方均有权利向本项目具有监管职能的政府采购监督管理部门举报反映对方在合同履约中的违法违纪行为。

第十七条 其他

下列关于周口市公共资源交易中心政府采购代理机构名称某项目（项目编号：某编号）的采购文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：①招标文件；②乙方提供的投标文件；③服务承诺；④甲乙双方商定的其他文件。以上附件顺序在前的具有优先解释权。

本合同一式___份，甲乙双方各执___份，自双方当事人签字盖章之日起生效。

采购人（甲方）：　　（公章）	供货人（乙方）：　　（公章）
地址：	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：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
_____年_____月_____日	_____年_____月___日

周口市政府采购合同融资政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与周口市政府采购活动！

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，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

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