

菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全监督抽检项目

项目编号：SDGP371791000202602000033

# 招 标 文 件

招 标 人：菏泽鲁西新区综合行政执法局

招标代理机构：山东聚汇兴工程管理有限公司

日 期：二〇二六年六月

## 目 录

第一章	招标公告 .....	2
第二章	投标人须知 .....	5
第三章	评标办法及标准 .....	23
第四章	合同条款及格式 .....	29
第五章	服务标准和要求 .....	34
第六章	投标文件格式 .....	51

# 第一章 招标公告

## 项目概况：

菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全监督抽检项目的潜在投标单位应在中国山东政府采购网、菏泽市公共资源（国有产权）交易服务平台、鲁采采电子招投标交易平台（<https://www.lucaicai.com>）获取招标文件，并于 2026 年 07 月 07 日 09:00:00（北京时间）前提交投标文件。

## 一、项目基本情况：

项目编号：SDGP371791000202602000033

项目名称：菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全监督抽检项目

预算金额：1740896 元

最高限价：1740896 元

采购需求：

标的	标的名称	数量/批次	简要技术需求或服务要求	本包预算金额
A.	食品安全抽检项目	1	详见招标文件	435224 元
B.	食品安全抽检项目	1	详见招标文件	435224 元
C.	食品安全抽检项目	1	详见招标文件	435224 元
D.	食品安全抽检项目	1	详见招标文件	435224 元

本项目共分 4 个标段，每个投标人可投多个标段，最多能中一个标段。若投标人已经被前面累计标段确定为第一中标候选人，后面标段仍可以参与评审，但不能被推选为中标候选人。

合同履行期限：至本项目所有检测批次结束。

## 二、投标人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

（1）根据《财政部、工业和信息化部关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46 号）要求，本项目专门面向中小企业采购，投标人必须出

具《中小企业声明函》；

(2) 投标人应具备省级及以上质量技术监督部门或市场监管部门认可的检验机构资质认定证书 (CMA 或 CMAF) ；

(3) 根据财政部财库【2016】125号文件规定，投标人应未被列入信用中国 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 渠道信用记录失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

(4) 投标人需按照《关于实行政府采购投标人资格信用承诺制的通知》 (荷财采[2022]9号) 规定提供菏泽市政府采购投标人资格信用承诺函。

(4) 本项目接受联合体投标；

(5) 资格审查方式：资格后审。

3. 本项目的特定资格要求： / 。

### 三、获取采购文件

1. 时间：2026年06月17日08时30分至2026年06月24日17时00分（北京时间）。

2. 地点：凡有意参与投标的投标人，请在中国山东政府采购网、菏泽市公共资源（国有产权）交易服务平台、鲁采采电子招投标交易平台 (<https://www.lucaicai.com>)，点击本招标公告下方附件自行下载招标文件。

3. 方式：①本项目需在获取招标文件截止时间前在中国山东政府采购网（网址：<http://www.ccgp-shandong.gov.cn/>）上进行注册；②未在鲁采采电子招投标交易平台注册或者只注册未登录系统下载采购文件的供应商不具备参与本项目的资格。潜在供应商还须在招标文件规定的时限内登录鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）下载电子版招标文件，逾期未下载造成本项目采购活动无法参加，后果自负。

③关于本项目的变更、修改、澄清、补充内容及对项目的暂停、延期通知等情况均在发布磋商公告的媒介同时发布。供应商自行查阅网站信息，或于开标前向代理机构电话询问确认，未按要求查阅者自行承担相应后果，恕不予单独告知。

④网上交易须知：

本次采购为电子招投标，采用远程不见面开标，全程线上举行，供应商无需到达现场参加开标活动。提交电子响应文件需经过 CA 锁进行加密，加密后生成的电子响应文件方可上传提交，网站的注册及 CA 的办理过程需一定时间周期，供应商务必在采购文件规定的时间内进行网站的注册及 CA 办理完成，以免造成投标失败。未及时进行网站注册及 CA 办理的供应商所造成的投标失败，后果由其自负。

4、售价：0元。

#### 四、投标文件提交：

1. 截止时间：2026年07月07日上午09时00分（北京时间）
2. 地点：网上开标，投标人应及时登录鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）在线参与开标。

#### 五、开启：

1. 开启时间：2026年07月07日上午09时00分（北京时间）
2. 开启地点：鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）虚拟开标大厅开启（本项目实行远程不见面开标，供应商无需到达现场参加开标活动）。

六、公告期限：自本公告发布之日起5个工作日。

#### 七、其他补充事宜：

发布公告媒介：中国山东政府采购网、菏泽市公共资源（国有产权）交易服务平台、鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）。

#### 八、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：菏泽鲁西新区综合行政执法局

地址：菏泽市中山路 226 号

联系人：刘主任

联系方式：13563886030

##### 2. 招标代理机构

名称：山东聚汇兴工程管理有限公司

地址：菏泽市牡丹区昆明路与 220 国道交叉口毅德城 B3 区 22 栋 1013

联系方式：1553067230

##### 3. 项目联系方式

项目联系人：葛秀茹

联系方式：15553067230

## 第二章 投标人须知

投标人须知前附表

序号	条款名称	编列内容规定
1	项目名称	菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全监督抽检项目
2	招标人	名称：菏泽鲁西新区综合行政执法局 地址：菏泽市中山路 226 号 联系人：刘主任 联系方式：13563886030
3	招标代理机构	名称：山东聚汇兴工程管理有限公司 地址：菏泽市牡丹区昆明路与 220 国道交叉口毅德城 B3 区 22 栋 1013 联系人：葛秀茹 联系方式：15553067230
4	项目名称	菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全监督抽检项目
5	资金来源	财政资金
6	招标范围	对菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全抽检，具体采购内容详见招标文件。
7	服务地点及检验周期	服务地点：菏泽鲁西新区 检验周期：承检机构应当自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告，并根据甲方要求将检测项目及时录入国家或省级抽检监测系统；如有应急需要或延期需要，双方可自行协商在约定时间内出具检验结果报告。
8	服务期限	2026 年 07 月至 2027 年 04 月
9	招标控制价	控制单价为：480 元/批次 投标报价超出最高限价的做无效投标处理。
10	质量要求	满足国家相关标准及招标人要求
11	验收标准	符合国家及行业现行相关标准，否则甲方有权拒绝付款。
12	项目现场勘察	不组织

13	联合体投标	接受
	分包	不接受
14	澄清或者修改时间	投标截止时间 15 天前
15	投标文件递交地点及截止时间	时间：2026 年 07 月 07 日上午 09 时 00 分前（北京时间） 地点：鲁采采电子招投标电子交易平台 （ <a href="https://www.lucaicai.com">https://www.lucaicai.com</a> ）虚拟开标大厅递交加密的电子投标文件
16	开标时间、地点	时间：同投标文件递交截止时间。 地点：鲁采采电子招投标电子交易平台 （ <a href="https://www.lucaicai.com">https://www.lucaicai.com</a> ）虚拟开标大厅开启（本项目实行远程不见面开标，供应商无需到达现场参加开标活动） 友情提示：不见面开标的操作流程：详见电子平台操作手册
17	投标有效期	自递交投标文件截止之日算起 90 日历天。
18	投标文件份数	投标人须在投标截止时间前，登录鲁采采电子招投标电子交易平台（ <a href="https://www.lucaicai.com">https://www.lucaicai.com</a> ）上传递交加密版电子投标文件一份。逾期未完成上传的投标文件，招标人、采购代理单位不予受理。
19	投标文件暗标编制要求	无
20	定标原则	综合评分法：评标委员会采用综合评分法确定中标候选人或中标人，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各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人作为中标候选人或者中标人。
21	支持中小企业发展	中小微型企业政策： 1. 根据《财政部、工业和信息化部关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46 号）要求，本项目专门面向中小企业采购，投标人必须出具《中小企业声明函》。 2. 投标人应具备省级及以上质量技术监督部门或市场监管部门

		<p>认可的检验机构资质认定证书（CMA 或 CMAF）。</p> <p>3. 按照《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库 [2014]68 号）文件规定，在政府采购活动中，监狱企业视同小型、微型企业。</p> <p>4. 根据财政部、民政部、中国残疾人联合会（财库[2017]141 号）文件规定，在政府采购活动中，残疾人福利性单位视同小型、微型企业。注：评审时，投标人须参照“（财库〔2020〕46 号）附件”将中小企业声明函扫描件附到响应文件中。评审时，投标人属于监狱企业的须提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）将属于监狱企业的证明文件扫描件附到响应文件中。评审时，投标人属于残疾人福利性单位将加盖单位公章的残疾人福利性单位声明函扫描件附到响应文件中。</p> <p><b>注：投标人所提供的材料或填写的内容必须真实、可靠，如有虚假或隐瞒，一经查实将导致报价被拒绝，并按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款“提供虚假材料谋取中标的”进行处罚，给招标人造成损失的应承担赔偿责任。</b></p>	
22	付款方式	根据检测批次据实结算	
23	履约保证金	无	
24	评标办法	综合评分法。	
25	评标委员会组成	5 人及以上单数。	
26	费用承担	1、成交供应商将承担本项目的招标代理服务：每标包 8700 元，由成交供应商在领取中标通知书前缴纳。	
		2、电子平台使用费以中标价为基数，按以下比例分段累进计费(成交人在领取中标通知书前须缴纳电子平台使用费)。最低收费 1000 元。	
		交易中心电子平台使用费收费标准	
		300 万元以下（含 300 万元）	0.17%
		300 万元-500 万元（含 500 万元）	0.16%
		500 万元-1000 万元（含 1000 万元）	0.15%

		1000 万元-3000 万元（含 3000 万元）	0.14%
		3000 万元-5000 万元（含 5000 万元）	0.09%
		5000 万元-1 亿元（含 1 亿元）	0.05%
		备注：单项最低收费 1000 元。	
		3、交易平台技术服务费：成交单位在领取中标通知书前需缴纳平台技术服务费，并提供缴费支付截图给采购代理公司，平台收费标准请详见鲁采采电子招投标电子交易平台（ <a href="https://www.lucaicai.com">https://www.lucaicai.com</a> ）平台首页通知公告栏目中鲁采采电子招投标电子交易平台（ <a href="https://www.lucaicai.com">https://www.lucaicai.com</a> ）关于平台收费的通知”。 <b>注：以上费用均由成交人领取中标通知书前支付。</b>	
27	信用评价板块	<p>投标人须在项目开标前，进入菏泽市政府采购公共服务平台（<a href="https://cgxx.hzcz.heze.gov.cn:4443/">https://cgxx.hzcz.heze.gov.cn:4443/</a>），在服务平台点击【信用评价】【登录】进入信用系统完成账号注册（已有账号的无需重复注册），登录系统截取当前的信用星级和分数，作为投标人信用情况的参考。在项目评标结束后，投标人需登录菏泽政采信用管理系统，对本次项目的各阶段参与主体完成信用评价并于系统内提交评价结果。信用系统具体操作步骤详见【菏泽市政采信用管理系统】用户操作手册（<a href="http://47.104.12.130:10000/user/login">http://47.104.12.130:10000/user/login</a>）。</p> <p><b>重要提示：此项要求不作为投标人参与评审的资格项和评分项，不以此项做废标处理。</b></p> <p>政策咨询 05305613725 技术咨询董工 15053027821 技术咨询陈工 18253063200</p>	
电子交易须知			
<p>招标文件中其他章节与投须知有不一致的内容，以投标须知内容为准。</p> <p>1. 招标文件一经发布，视作已发放给所有投标人（发布时间即为发出招标文件的时间），各投标人应随时关注报名项目信息并及时下载电子版招标文件和各类澄清答疑，否则所造成的一切后果由投标人自负。</p>			

## 2. 电子招投标须知：

响应文件中其他章节与供应商须知有不一致的内容，以供应商须知内容为准。

1. 本次招标活动为电子化招投标，采用远程异地评审模式。供应商应通过鲁采采电子招投标电子交易平台<https://www.lucaicai.com/>上传经CA加密的电子响应文件。

2. 在线递交电子响应文件前，供应商应当使用投标客户端及CA为响应文件加密，加密时所有响应文件均只能使用同一把企业CA证书进行加密，否则引起的解密失败的责任由供应商自行承担。加密后请使用投标客户端软件验证解密，以确保电子响应文件未在加密过程中损坏。供应商未按规定加密的响应文件，鲁采采电子招投标电子交易平台<https://www.lucaicai.com/>将拒绝接收。

3. 供应商须在投标截止时间前，通过投标客户端生成的加密文件，并在磋商文件规定的开标截止时间前登录鲁采采电子招投标电子交易平台<https://www.lucaicai.com/>递交电子响应文件。

4. 供应商在递交响应文件之后、在规定的截止时间之前，可随时登录鲁采采电子招投标电子交易平台<https://www.lucaicai.com/>撤回响应文件。需要补充或修改响应文件时，必须先撤回电子响应文件，修改后重新递交。重新递交的响应文件应按磋商文件的规定编制、加密和CA签名。在开标截止时间后，不能修改或撤回响应文件。

5. 供应商按磋商文件中规定的时间和地点公开报价，供应商须自备笔记本电脑、CA准时在线参加报价，供应商需使用CA在规定的时间内自行完成解密，解密结束后对开标记录进行电子签章。若供应商在解密规定时间内未完成电子标解密操作，视为放弃该项目投标资格。电子交易过程出现故障时，按相关部门的规定处理。《操作手册》可在<https://www.lucaicai.com/>“常用工具”栏目进行下载。供应商在使用电子招投标平台时，如有任何疑问，请拨打客服电话17205305555。

### 电子招投标的应急措施：

电子开标、评标如出现下列原因，导致系统无法正常运行或无法正常评标时，应采取应急措施。

- (1) 系统服务器发生故障，无法访问或无法使用系统；
- (2) 系统的软件或数据库出现错误，不能进行正常操作；
- (3) 系统发现有安全漏洞，有潜在的泄密危险；
- (4) 病毒发作或受到外来病毒的攻击；

(5) 招标代理机构的 CA 锁失效等原因导致无法解密的；

(6) 其他不可抗拒的客观原因造成开评标系统无法正常使用。

出现上述情况时，对于未开标的项目应暂停开标，对已在系统内评审的，也应立即停止。相关部门确认问题原因后，由于系统原因造成项目无法评审，可将系统内评审改为 PDF 版文件（U 盘）评审。采取应急措施时，必须对原有资料及信息作妥善保密处理。

本招标文件解释权归招标人。

# 投标人须知

## 一、总则

### 1. 定义

1.1 “招标人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。本次政府采购的招标人名称、地址、电话、联系人见投标单位须知前附表。

1.2 “招标代理机构”是指集中采购机构和集中采购机构以外的招标代理机构。本次政府采购的招标代理机构名称、地址、电话、联系人见投标单位须知前附表。

1.3 “投标单位”是响应招标文件并且符合招标文件规定资格条件和参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

1.4 “评标委员会”是依据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》有关规定组建，依法履行评审采购活动职责的评审成员。

1.5 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

1.6 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

1.7 “节能产品”或者“环保产品”是指列入节能产品、环保产品品目清单以及具备处于有效期之内的节能产品、环保产品认证证书的产品。

### 2. 采购项目预算及最高限价

2.1 本项目采购资金已列入政府采购预算，预算金额见投标单位须知前附表。

2.2 本项目最高限价要求见投标单位须知前附表。

### 3. 投标单位的资格要求

3.1 投标单位应当符合投标单位须知前附表中规定的资格条件

3.2 投标单位存在下列情形之一的不得参加投标：

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

3.2.2 因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚，或者存在财政部门认定的其他重大违法记录，以及在财政部门禁止参加政府采购活动期限以内的。

投标单位在参加政府采购活动前三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。

### 4. 投标费用

4.1 投标单位应自行承担所有参与投标的相关费用，不论投标的结果如何，招标人或者招标代理机构均无义务和责任承担这些费用。

### 5. 授权委托

投标单位代表不是投标单位的法定代表人的，应当持有法定代表人的授权委托书，同时提供投标单位代表身份证明。

## 6. 联合体投标

6.1 本项目接受联合体形式。

## 7. 项目现场勘察

7.1 本项目不组织现场勘察，由投标单位自行勘察现场。

7.2 勘察现场的费用由投标单位自己承担，勘察期间所发生的人身伤害及财产损失由投标单位自己负责。

7.3 招标人不对投标单位据此而做出的推论、理解和结论负责。一旦中标，投标单位不得以任何借口，提出额外补偿，或延长合同期限的要求。

## 8. 分包

8.1 本项目是否分包见投标单位须知前附表

9. 政策与其他规定(详见投标单位须知前附表)

## 二、招标文件

### 10. 招标文件的构成

10.1 招标文件各章节的内容如下：

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

第三章 评标办法及标准

第四章 合同条款及格式

第五章 服务标准和要求

第六章 投标文件格式

10.2 投标单位应仔细阅读招标文件的全部内容，按照招标文件要求编制投标文件。任何对招标文件的忽略或误解，不能作为投标文件存在缺陷或瑕疵的理由，其风险由投标单位承担。

### 11. 招标文件的澄清与修改

11.1 招标人或招标代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，应当在投标单位须知前附表规定的提交投标文件截止时间 15 日前，在原刊登招标公告的媒体上发布更正公告。

11.2 如果澄清或者修改时间距本章投标单位须知前附表规定的投标截止时间不足 15 日，将相应顺延提交投标文件的截止时间，澄清或者修改时间具体见投标单位须

知前附表。

11.3 澄清或者修改内容为招标文件的组成部分，对所有领取了招标文件的潜在投标单位均具有约束力。

### 三、投标文件

#### 13. 一般要求

13.1 投标单位应仔细阅读招标文件的所有内容，按招标文件的要求编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件做出实质性的响应。

13.2 投标单位提交的投标文件及投标单位与招标人或招标代理机构、评标委员会就有关投标的所有来往函电必须使用中文。投标单位可以提交其他语言的资料，但应附有中文注释，有差异时以中文为准。

13.3 除技术要求另有规定外，本文件所要求使用的计量单位均采用国家法定的度、量、衡标准单位计量。未列明时亦默认为我国法定计量单位。

13.4 投标单位参考招标文件中提供的投标文件格式填写。

13.5 招标文件中要求提供电子版的，必须按要求提供。

#### 14. 投标文件的组成(招标人可根据项目实际情况增加条款)

##### 14.1 投标文件包括但不限于下列内容

##### 第一部分 商务标

(一) 报价一览表

(二) 报价函；

(三) 法定代表人身份证明或授权委托书和被授权人身份证；

(四) 服务报价清单

(五) 硬件设备情况

(六) 实验室条件

(七) 人员装备

(八) 企业实力

(九) 类似业绩

(十) 菏泽市政府采购投标人资格信用承诺函

(十一) 中小企业声明函

(十二) 残疾人福利性单位声明函 (残疾人福利性单位提供)

(十三) 监狱企业证明材料

(十四) (强制) 节能产品明细表 (如有)

(十五) 环境标志产品明细表 (如有)

## 第二部分 技术标

(十六) 服务方案

(十七) 应急化服务

(十八) 售后服务承诺及服务保证措施

14.2 投标单位无论中标与否, 其投标文件不予退还。

### 15. 投标报价

15.1 本项目为检测服务类项目; 投标人的报价包括完成本项目招标文件中所提出的工作范围及要求的全部内容。总报价包括服务费、抽样费、保险费、管理费、利润、税金等并达到招标人验收标准的所有费用, 任何错报、漏报由投标人自行负责。

15.2 投标报价的范围, 为含税全费用报价。

15.3 投标报价采用的币种为人民币。

15.3 招标代理费: 每标包 9300 元, 由中标人在领取中标通知书之前交至招标代理机构。

2、交易平台使用费: 按照菏泽市公共资源 (国有产权) 交易中心交易平台使用费收费标准, 由中标人在领取中标通知书前交纳。

3、交易平台技术服务费: 平台收费标准请详见鲁采采电子招投标交易平台 (<https://www.lucaicai.com>) 通知公告栏目中关于平台收费的通知”。

以上费用须投标人统筹考虑进入投标报价, 由中标人交纳。

### 16. 投标有效期

16.1 投标有效期见投标单位须知前附表, 在此期间投标文件对投标单位具有法律约束力, 以保证招标人有足够的时间完成评标、定标以及签订合同。投标有效期从投标单位须知前附表规定的投标截止之日起计算。投标有效期不足的, 在评标时将其视为无效投标。

16.2 特殊情况需延长投标有效期的, 招标人或招标代理机构可于投标有效期届满之前, 要求投标单位同意延长有效期, 招标人或招标代理机构的要求与投标单位的答复

均应为书面形式。投标单位拒绝延长的，其投标在原投标有效期届满后将不再有效，投标单位同意延长的，不允许修改或撤回投标文件。

#### 17. 投标文件的签署和规定

17.1 按招标文件要求在签字盖章处盖单位章和由法定代表人或其授权代表签字或盖章。投标文件中的任何行间插字、涂改和增删，应加盖单位章或由投标单位的法定代表人或其授权的代理人签字确认。否则，在评标时将其视为无效投标。

17.2 投标单位单位章是指与投标单位名称一致的标准公章，不得使用其它形式如带有“专用章”等字样的印章，否则投标无效。

#### 18. 投标文件的密封和标记

18.1 投标人应通过电子投标文件制作工具严格按招标文件要求制作投标文件，在投标截止时间前完成经过数字证书电子签章并加密的电子投标文件（加密和解密必须使用同一数字证书）的上传。

18.2 如果投标人未按上述要求密封及加写标记，招标代理机构对投标文件的误投和提前启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件，招标代理机构有权予以拒绝。

#### 19. 投标文件的递交

19.1 投标人应在招标文件规定的投标截止时间前递交投标文件。

19.2 投标人递交投标文件的地点：见投标人须知前附表。

19.3 投标人必须在投标截止时间前，将电子投标文件上传鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>），超出递交投标文件截止时间的不予接收。如因招标文件的修改推迟报价截止日期的，则按招标代理机构通知规定的时间递交。

#### 20. 投标文件的修改和撤回

20.1 投标人在提交投标文件以后，在规定的递交投标文件截止时间之前，可登录鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）撤回投标文件。需要补充或修改投标文件时，必须先撤回投标文件，修改后重新递交。

20.2 重新递交的投标文件应按投标文件的规定编制、加密和 CA 签名。在递交投标文件截止时间后，不能修改或撤回投标文件。

20.3 在递交投标文件截止时间至投标有效期满之前，投标人不得撤回其投标文件。

### 四、开标和评标

#### 21. 开标

在投标截止时间同时在鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）采用不见面开标，投标人需通过“投标人身份”登陆参

加。（建议开标时间提前半小时登录系统，检查网络、CA 登录等环境是否正常）。

## 21.2 开标程序

主持人按下列程序进行开标：

- （1）宣布开标纪律；
- （2）宣布招标人、监督部门及参加开标会议的投标单位；
- （3）投标人对电子投标文件进行解密操作；
- （4）解密结束，按照电子平台内系统顺序当众开标，公布投标人名称、报价、其他内容，并记录在案；
- （5）开标结束。

**网上开启：**投标人应在开标时间之前通过鲁采采电子招投标电子交易平台（<https://www.lucaicai.com>）上传经 CA 加密的电子投标文件，交易活动以数据电文为准。请各投标人根据网上开启流程进行操作并对投标文件进行解密，以及答疑、澄清等。开启时，由各投标人在解密开始时间后 30 分钟内完成解密工作（以网上开标系统解密倒计时为准），因投标人自身原因导致未在规定时间内成功解密投标文件的，视为撤销其投标文件。

## 21.3 开标异议

投标人对开标会议有异议的，应当在开标现场提出，招标人当场作出答复，并制作记录；招标人对开标过程进行记录，并存档备查。

## 22. 资格审查

22.1 公开招标采购项目开标结束后，招标人和招标代理机构应当依法对投标单位的以下证件原件扫描件进行审查，在投标截止时间前将以下资格审查资料的原件扫描件附到投标文件中，证件不全或证件审查不合格者按无效投标处理：

- 1）、统一社会信用代码的营业执照副本；
- 2）、菏泽市政府采购投标人资格信用承诺函；
- 3）、法定代表人身份证或法定代表人身份证、法定代表人授权委托书及委托代理人身份证；
- 4）、投标人应具备省级及以上质量技术监督部门或市场监管部门认可的检验机构资质认定证书（CMA 或 CMAF）
- 5）、中小企业声明函；
- 6）、联合体协议书（如有）。

**注：1. 将上述资格审查资料的彩色扫描件附在投标文件中，否则按无效投标处理。**

2. 以上证件若有缺项、一项或多项不合格者均按无效投标处理。

3. 所有证件必须真实、有效，经查实弄虚作假的将取消其投标资格，并报请相关监督部门依法查处。

23. 请投标人按照招标文件要求将需要的证件材料原件扫描件，在投标人递交投标文件的截止时间前提交，超出递交投标文件截止时间的不予接收。

24. 评标委员会

评标委员会成员人数 5 人及以上单数。

25. 评标方法和标准

本项目评标方法和标准见招标文件第三章。

26. 评标程序

26.1 投标文件的符合性审查。

26.1.1 评标委员会应当对符合资格的投标单位的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

26.1.2 投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- (1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (2) 不具备招标文件中规定的资格要求的；
- (3) 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- (4) 投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；

(5) 投标单位投标文件应当对招标文件中的采购需求做出明确响应，列明所投产品技术要求，完全复制粘贴招标文件中采购需求的，按不实质性响应招标文件处理；

- (6) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

26.2 核价原则

投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

(1) 投标文件中开标一览表的内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照上述规定经投标单位确认后产生约束力，投标单位不确认的，其投标无效。

### 26.3 投标文件澄清

26.3.1 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标单位作出必要的澄清、说明或者补正。

26.3.2 投标单位的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标单位的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

26.3.3 评标委员会不接受投标单位主动提出的澄清、说明。

26.3.4 有效的书面澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

### 26.4 同品牌多家投标单位处理原则

26.4.1 采用最低评标价法：提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会采取随机抽取的方式确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

26.4.2 使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌核心产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌（核心产品）投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，按照报价分得分最高的投标人获得中标人推荐资格，报价分得分也相同的，按照技术部分得分最高的投标人获得中标人推荐资格，技术部分得分也相同的采取随机抽取方式确定，由招标人或者招标人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌（核心产品）投标人不作为中标候选人。

26.4.3 非单一产品采购项目，根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，多家投标单位提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

### 26.5 比较与评价

26.5.1 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

26.5.2 评标委员会认为投标单位的报价明显低于其他通过符合性审查投标单位的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标单位不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

### 26.6 推荐中标候选人名单

评标委员会采用综合评分法确定中标候选人或中标人，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各项因素进行综合评审后，以评标总得分最

高的投标人作为中标候选人或者中标人。

#### 27. 确定中标投标单位

27.1 招标代理机构应当在评标结束之日起2个工作日内将评标报告送招标人。

27.2 招标人应当在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按顺序确定中标人。中标候选人并列的，由招标人或者招标人委托评标委员会按照投标单位须知前附表规定的方式确定中标人。

#### 28. 无效标

出现下列情形之一的，应予无效标：

- (1) 符合专业条件的投标单位或者对招标文件作实质性响应的投标单位不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标单位的报价均超过了采购预算，招标人不能支付的；
- (4) 因重大变故，采购任务取消的。

#### 29. 保密

评标委员会成员以及与评标工作有关的人员不得泄露评标情况以及评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密。

#### 30. 禁止行为

30.1 投标单位不得与招标人、招标代理机构恶意串通；不得向招标人、招标代理机构或者评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；不得提供虚假材料谋取中标；不得以任何方式干扰、影响采购工作。投标单位违反政府采购法律法规相关规定的，依法追究法律责任。

30.2 投标单位应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标单位的竞争行为，不得损害招标人或者其他投标单位的合法权益。

**有下列情形之一的，视为投标单位串通投标，其投标无效：**

- (1) 不同投标单位的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标单位委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标单位的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标单位的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标单位的投标文件相互混装；

#### 31. 中标信息公告

31.1 招标人或者招标代理机构应将中标结果在指定的公告媒体上公布。

31.2 招标文件随中标结果同时公告。但中标结果公告前招标文件已公告的，不再重

复公告。

### 32. 中标通知

招标人或者招标代理机构应当自发布中标公告的同时，发出中标通知书，中标通知书对招标人和中标人具有同等法律效力。

**中标通知书发出后，中标人无正当理由不得放弃中标，否则承担相应的法律责任及赔偿责任。**

### 33. 履约保证金

本项目是否缴纳履约保证金见投标单位须知前附表。

### 34. 签订合同

34.1 招标文件及答疑等澄清资料、投标文件、中标通知书、投标单位在评审时的书面承诺、合同补充条款或说明均为签订政府采购合同的依据。

34.2 中标单位应当在中标通知书发出之日起十个工作日内，与招标人签订政府采购合同。

34.3 招标人不得向中标投标单位提出超出招标文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与中标投标单位订立背离招标文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

### 35. 质疑

35.1 投标人对采购活动事项有疑问的，可以向招标人和招标代理机构提出询问，招标人和招标代理机构将依法作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。

35.2 投标人认为招标文件、招标过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应当知道其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式在法定质疑期内一次性向招标人、招标代理机构提出针对同一采购程序环节的质疑。

35.3 接收质疑函的方式：按照法规规定在有效期内提交合格的质疑函（原件扫描件）到 htqcglzx@163.com，并电话告知。

## 六、其他规定

1. 采购需求中如果涉及到品牌、型号等，并不表明该标的被指定，而是仅供投标单位参考，投标单位所投报设备技术指标及运行性能必须达到或超过采购需求，服务方案可进一步进行完善优化。

2. 其他未尽事宜按政府采购法律法规的规定执行。

3. 本招标文件的解释权归招标人所有。

## 第三章 评标办法及标准

### 1、评标程序

#### 1.1 初步评审

1.1.1 评标委员会依据本章评标标准规定对投标文件进行评审。

1.1.2 投标人有以下情形之一的，其投标作无效标处理：

- (1) 第二章“投标人须知”规定的任何一种情形的；
- (2) 串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；
- (3) 不按评标委员会要求澄清、说明或补正的；
- (4) 未按第二章“投标人须知”规定编制的；
- (5) 招标文件实质性要求不响应的；
- (6) 资格审查不合格或资格审查时发现存在变造、伪造、假借资格证件、身份证件等行为的。

1.1.3 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

#### 1.2 详细评审

1.2.1 根据综合评分法细则进行打分；评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其成本的，应当要求该投标人作出书面说明并提供相应的证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效标处理。

#### 1.3 投标文件的澄清和补正

1.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对所提交的投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

1.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。投标人的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

1.3.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

## 2、评标、定标方法

2.1 评标办法：综合评分法。

2.2 资格后审。首先由招标人和招标代理机构根据招标文件要求投标人提供的资格审查证件原件扫描件进行资格后审，对审查通过的企业进行投标文件评审。

2.3 初步评审。由评标委员会根据评标办法前附表规定的评审标准对各投标人的投标文件等进行评审，若发现投标人的投标文件中有一项或者多项不能满足招标文件的要求，对其做无效标处理。

2.4 详细评审。由各评委根据综合评分法进行打分。

## 3、评分说明

(1) 评分标准中要求提供的资料或评分所需的证明材料等，需投标人在投标文件中明确列明或按招标文件要求提供，未按要求提供或未明确列明或未提供完整的不得分。

(2) 分数列分值是指投标人在某评审项目中在该项目所能得到的最高分；评分（包括计算）如出现小数点，则保留到小数点后两位。

(3) 价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分=（评标基准价/最终报价）×10×100%（保留两位小数，第三位四舍五入）

(4) 评标最终得分=各评委打分的平均值。

(5) 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

(6) 评标委员会成员采用记名评分的方式，在评分表中的任何改写处，均必须由该评分人员或计算人员小签。

(7) 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各项因素进行综合评审后，按综合得分由高到低顺序排列，以评标总得分最高的投标人作为中标人或按排列顺序确定中标候选人。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；综合得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

## 4、评标结果

4.1 评标委员会推荐中标候选人，评标结果按得分由高到低顺序排列推荐3名中标候选人。

4.2 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

## 初步评审标准

条款号		评审因素	评审标准
1	资格评审标准	符合第二章“投标人须知”规定	
2	形式评审标准	投标人名称	与营业执照一致
		投标文件签字盖章	符合招标文件规定
		报价唯一	只能有一个有效报价
3	响应性评审标准	投标内容	符合招标文件规定
		服务期限	符合招标文件规定
		质量要求	符合招标文件规定
		投标有效期	符合招标文件规定

### 评审标准

商务标	报价 (10分)	<p>满足招标文件要求且投标价格最低的为评标基准价，其报价得分为满分 10 分。其他投标单位的报价得分统一按照下列公式计算：            报价得分=（评标基准价/最终报价）×10×100%            （保留两位小数，第三位四舍五入）</p>
	硬件设备情况 (10分)	<p>投标人具备承担多项目、多频次检测任务所需的仪器设备，同时具备 LC/MS/MS(液相色谱/串级质谱联用仪)、GC/MS/MS(气相色谱/串级质谱联用仪)、GC/MS（气相色谱/ 质谱联用仪）、HPLC（高效液相色谱仪）、荧光定量 PCR 仪等（或同功能设备）仪器设备的得 10 分，缺失任何一项不得分；</p> <p><b>注：1、以提供的仪器设备购买发票或购销合同扫描件等权属证明材料为准。有租赁设备的提供租赁合同扫描件，并保证租赁期限长于本次招标服务期限。</b></p> <p><b>2、提供相关设备清单加盖单位公章并提供实验室设备真实图片，并将清单与设备图片附于响应文件中。投标人应保证所提供的设备清单信息真实有效，若发现中标人虚报设备信息，取消中标资格。</b></p>
	实验室条件（8分）	<p>1、投标人具有独立的食品检测实验室，食品检测实验室面积大于等于 2000 平方米得 2 分，大于等于 3000 平方米得 4 分，大于等于 4000 平方米得 6 分。</p> <p>2、为满足易腐败变质食品的储藏条件，投标人具有冷藏冷冻食品保存专用冷库的得 2 分，没有不得分。</p> <p><b>注：实验室或仓库若为投标人自有产权，需提供产权证明或购房合同扫描件；实验室或仓库若为租赁场地，需提供该场地在有效期内的租赁合同扫描件。实验室所在地以资质认定证书扫描件为准。中标后，招标人有权进行实地考察，如有虚假则取消其中标资格。</b></p>

	<p>人员装 备（9 分）</p>	<p>1. 投标人拟投入本项目的人员:具有副高级及以上技术职称的每个得 2 分, 具有中级技术职称的每个得 1 分, 本项最多得 6 分。 <b>注:同一人员只计取最高分, 以上人员需提供职称证原件扫描件和 2023 年 10 月以来任意连续 3 个月缴纳社会养老保险证明原件扫描件;退休返聘人员提供退休证、聘用合同扫描件。</b></p> <p>2. 组建了专门抽样队伍并且抽样人员 20 人(含)以上的得 3 分, 19 人-10 人(含)得 2 分, 10 人以下得 1 分。</p>
	<p>企业实 力(6分)</p>	<p>1. 投标人具备中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书(CNAS)或 CNAS 能力验证证书的, 得 1 分。</p> <p>2. 投标人具备省农业农村厅颁发的农产品质量安全检测机构考核合格证书(CATL)的, 得 1 分。 <b>注: 提供证书原件扫描件附在电子投标文件中, 否则不予得分。</b></p> <p>3. 投标人具备抽样车辆 6 辆及以上得 4 分, 3-6 辆(不含 6)得 2 分, 3 辆以下不得分。 <b>注: 需提供车辆行驶证复印件附在电子投标文件中(车辆所属单位为投标人, 提供自有车辆证明或车辆租赁合同等相关证明材料)</b></p>
	<p>类似业 绩(6 分)</p>	<p>投标人自 2022 年 1 月 1 日以来签订的政府部门食品、农产品安全抽检监测项目案例, 具备国家级或省级项目业绩每提供一份得 2 分, 具备市县级项目业绩每提供一份得 1 分, 本项最高得 6 分。 <b>注: 需提供合同原件扫描件附在电子响应文件中, 否则不予得分, (时间以签定合同日期为准)。</b></p>
<p>技术标</p>	<p>服务方 案(15 分)</p>	<p>针对本项目提供具体服务方案(包含食品质量监督抽查规范、备案的实施细则、抽样制度、样品接收及核查、检验工作制度的具体内容及要求、检验结果的处理、保密工作、应急工作的要求、质量控制、风险控制、是否能按时出具检验报告、结果汇总表和质量分析报告等的有关承诺等)进行综合评定。</p> <p>1. 服务方案详尽、针对性强, 总体评比优得 11-15 分; 2. 服务方案基本全面、针对性差, 总体评比一般的得 6-10 分;</p>

		3. 服务方案粗略不全面，总体评比差的得 1-5 分；
	工作的重点、难点分析 (14分)	针对本项目工作的重点、难点分析：对策措施合理性强、切实可行性强，得 10-14 分；对策措施合理、切实可行，得 5-9 分；对策措施一般、切实可行性一般，得 1-4 分；缺项不得分。
	应急化服务(7分)	为满足应急检验需要，投标人应作出应急化服务承诺：加急检验响应时间及响应措施，由评委进行综合评定，表述最详尽响应最及时的得 5-7 分；表述较详尽响应较及时的得 3-5 分；表述不详细响应最不及时的得 1-3 分；缺项不得分。
	售后服务承诺及服务保证措施(15分)	根据各投标人的售后服务承诺（包括：检测计划、人员配备安排、完工时间、服务响应时间）及售后服务保证措施进行分析，售后服务承诺及售后服务保证措施方案详细针对性强的得 11-15 分；售后服务承诺及售后服务保证措施方案详细针对性一般的得 6-10 分；售后服务承诺及售后服务保证措施方案详细针对性较弱得 1-5 分。未描述不得分。

## 第四章 合同条款及格式

1、中标单位在收到《中标通知书》后，由招标人与中标人签订合同，如有特别约定的，从其约定。

2、由于中标人的原因逾期未与招标人签订采购合同的，将视为放弃成交，取消其成交资格并将按相关规定进行处理。

3、合同签订的内容不能超出招标件和投标文件的实质性内容。

4、招标文件、投标文件、中标通知书及中标人在评审过程中就有关问题做出的书面说明或承诺等是合同的组成部分。

5、中标人因不可抗力原因不能履行采购合同或放弃成交资格的，招标人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同，以此类推或者从新招标。

6、违约责任、风险承担等其他事项在签订合同时双方具体约定。

# 政府采购合同

(仅供参考)

项目名称:

项目编号:

甲方:

乙方:

日期:

\_\_\_\_\_（甲方）所需\_\_\_\_\_（服务名称）在国内以公开招标方式进行采购。经评标委员会确定\_\_\_\_\_（乙方）为中标人。甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》和其他法律、法规的规定，并按照公正、平等、自愿、诚实信用的原则，同意按照以下条款和条件，签署本合同。

一、本合同由合同文本和下列文件组成

- 1、招标文件
- 2、中标人投标文件
- 3、投标人在评审过程中做出的有关澄清、说明或者补正文件
- 4、本合同附件

二、服务的名称、内容

\_\_\_\_\_

三、合同金额

合同金额：人民币 \_\_\_\_\_元/批次（大写）  
人民币 \_\_\_\_\_元/批次（小写）

四、付款

付款方式：\_\_\_\_\_

（注：甲方付款前，乙方应向甲方出具合格发票并提供接收合同款项的银行账户。）

五、服务要求

（详见招标文件）

六、履约保证金

无

七、合同生效

本合同经甲乙双方代表签字盖章后生效。签订合同后，甲乙双方应严格履行各项约定。合同执行期内，双方均不得随意变更或解除合同，如需变更或解除合同，须依法办理相关手续。本合同如有未尽事宜，须经双方共同协商，作出补充规定，补充规定与本合同具有同等法律效力。

八、合同保存

本合同一式四份，甲方二份，乙方二份。

## 九、违约条款

(1) 合同一方违约，违约方向对方支付违约金，违约金额为成交金额的 10%。

(2) 成交投标人给用户造成的实际损失高于违约金的，成交投标人应给用户对高出违约金的部分予以赔偿。

(3) 成交投标人迟延履行合同、不完全履行合同或提供的服务不符合招标文件的要求，除支付违约金外，仍应实际履行合同或重新提供符合要求的服务。

(4) 其它未尽事宜，以《中华人民共和国民法典》规定为准。

## 十、纠纷处理

合同发生纠纷时，向菏泽市仲裁委员会提起仲裁。

甲 方（公章）：

乙 方（公章）：

法定代表人（负责人）

法定代表人（负责人）

或授权代理人：

或授权代理人：

开户单位：

开户单位：

开户银行：

开户银行：

帐号：

帐号：

地址：

地址：

邮政编码：

邮政编码：

电话：

电话：

签订时间：

签订时间：

（说明：此合同上的内容条款是政府采购通用的条款。对于具体不同的采购项目，合同的双方还可以增加更详细的条款，增加的条款作为此合同的附件，同样具有法律效力。）

## 第五章 服务标准和要求

一、项目名称:菏泽鲁西新区综合行政执法局 2026 年食品安全监督抽检项目

二、项目内容:

2026 年食品安全抽检约 3626 批次,共分 4 个标段。(含食品生产环节、食品流通环节、餐饮服务环节、专项和应急抽检批次)。监督抽检要坚持问题导向,原则上本区生产的食品抽样不超过总量的 30%。详细抽检品种、项目及批次数参照附件。

三、服务地点:分别在丹阳、佃户屯、岳程、陈集、马岭岗、吕陵、万福辖区内抽取。

四、服务期限及检验周期

服务期限:2026 年 07 月至 2027 年 04 月。

检验周期要求:承检机构应当自收到样品之日起 20 个工作日内出具检验报告;如有应急需要,必须在单独约定时间内出具检验结果报告。

五、抽样要求:

抽检应坚持各个环节全覆盖原则,重点在当地食品(食用农产品)批发市场、超市、养老院、幼儿园学校食堂、校园周边、餐饮单位等,以及当地小作坊、小摊贩、小餐饮进行食品抽样;在城乡结合部、农村地区的农贸市场、商场、超市、便利店、小食杂店等进行食品抽样。

六、承检机构:

承检机构必须保证工作质量,未经批准,不得分包、转包抽检任务。

七、技术标准及要求:

按照《食品安全抽样检验管理办法》、《食品安全监督抽检和风险监测工作规范》、《山东省食品安全监督抽检实施细则(2026 年版)》等文件要求进行,完善食品安全检测体系,以风险较高的品种、项目、区域和环节为重点,排查和化解人民群众普遍关心的突出食品安全风险隐患。监督抽检要聚焦“米袋子、菜篮子”等大宗消费食品,聚焦涉及消费者身体健康的安全性指标,聚焦校园周边、城乡结合部、农村和网络销售等重点区域环节。加大专项抽检力度,对抽检不合格食品生产企业及其产品实施跟踪抽检,对小餐饮、小作坊、食品摊点食品等实施专项抽检,提高问题发现率,以食用农产品为

重点，对城乡结合部、农村地区的农贸市场、集市、商场、超市、便利店、小作坊、小餐饮、食品摊点等进行抽检。原则上不抽检婴幼儿配方食品、特殊医学用途配方食品。

根据食品生产经营时令特点，季节性生产销售的食品或存在季节性质量安全风险的食品在相应季节增加采样量。粽子、月饼等节令性食品要在节前完成抽检工作。12月10日前完成查漏补缺、年度数据分析、工作总结等全部工作。

抽样检验单位应严格按照有关法律法规规定和程序，加强对样品采集、储存运输、检验、结果报送，确保抽样程序合法、样品布点科学随机、样品具有科学性和代表性、检验过程规范可控、检验数据真实准确公正。

及时报送数据结果：抽样、检验数据应及时录入国家食品抽检监测系统。承检机构完成抽样后，应通过抽样终端或手工填录方式，先行将抽样信息通过国家食品抽检监测系统上报，确保抽样信息准确完整。样品应在20个工作日内完成检验并将检测结果按时上报，确保数据的准确性、规范性和安全性。

参与抽检监测的各相关单位及其工作人员应严格遵守廉洁自律有关规定，不得弄虚作假，瞒报、谎报、漏报检测数据，不得擅自发布有关抽检信息，不得在开展抽样工作前事先通知被抽检单位和接受被抽检单位的馈赠，不得利用抽检监测结果开展有偿活动、牟取不正当利益。发现违法违规抽检行为的，依法依规追究相关单位及人员责任。

保证检测不合格率不低于5%，检测项目不少于国抽系统检测项目95%的要求；

若选定的检验机构对某一检测项目均无检测资质，则招标人有权委托其他有相应资质的检测单位进行检测。

附件:

## 2026 年食品安全监督抽检品种、项目表

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	小麦粉	小麦粉	小麦粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰
		大米	大米	大米	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A
		挂面	挂面	挂面	一般	铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝)
		其他粮食加工品	谷物加工品	谷物加工品	一般	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A
			谷物碾磨加工品	玉米粉(片、渣)	较高	苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇
				米粉	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)
				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	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	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
1	粮食加工品	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
				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
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)
				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)
				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、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)
				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)
				食用植物调和油	高	酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚、铅(以 Pb 计)
				油茶籽油	高	酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以 Pb 计)
				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)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
2	食用油、油脂及其制品	食用动物油脂	食用动物油脂	食用动物油脂	高	酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
		食用油脂制品	食用油脂制品	食用油脂制品	较高	酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、霉菌
3	调味品	酱油	酱油	酱油	一般	氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群
		食醋	食醋	食醋	一般	总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、菌落总数
		酱类	酿造酱	黄豆酱、甜面酱等	一般	氨基酸态氮、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、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
			香辛料类	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)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
3	调味品	香辛料类	香辛料类	其他香辛料调 味品	较高	铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威、沙门氏菌
				固体复合调 味料	鸡粉、鸡精调 味料	一般
		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	
		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 <sub>1</sub>
				辣椒酱	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以 脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基 氨基磺酸计)、二氧化硫残留量
				火锅底料、麻 辣烫底料	一般	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山 梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用 量的比例之和
				其他半固体调 味料	一般	铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、苯甲酸及其钠盐(以苯甲 酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合 使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
3	调味品	调味料	液体复合调味料	蚝油、虾油、鱼露	一般	氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
				其他液体调味料	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数
		味精	味精	味精	一般	谷氨酸钠
		食盐	食用盐	普通食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				低钠食用盐	一般	氯化钾、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				风味食用盐	一般	钡(以 Ba 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
				特殊工艺食用盐	一般	氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)
		食品生产加工用盐	食品生产加工用盐	一般	铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)	
4	肉制品	预制肉制品	调理肉制品	调理肉制品(非速冻)	高	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)、红 2G、氯霉素

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督抽检项目
5	乳制品	乳制品	液体乳	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
				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
				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
			乳粉	乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂)和调制乳粉	高	蛋白质、脂肪、复原乳酸度、杂质度、水分、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群
			乳清粉和乳清蛋白粉(企业原料)	脱盐乳清粉、非脱盐乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、分离乳清蛋白粉	高	蛋白质、三聚氰胺
			其他乳制品(浓缩乳制品、奶油、干酪、固态成型产品)	浓缩乳制品	高	蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群
				稀奶油、奶油和无水奶油	高	脂肪、酸度、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、商业无菌、沙门氏菌、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、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
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
				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
				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
			果蔬汁类及其饮料	果蔬汁类及其饮料	一般	铅(以Pb计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母
			蛋白饮料	蛋白饮料	一般	蛋白质、乳酸菌数、氰化物(以HCN计)、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌
			碳酸饮料(汽水)	碳酸饮料(汽水)	一般	二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母
			茶饮料	茶饮料	一般	茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数
			固体饮料	固体饮料	较高	蛋白质、乳酸菌数、西地那非、他达拉非、西布曲明、比沙可啶、铅(以Pb计)、氰化物(以HCN计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
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
				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 <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
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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目	
11	速冻食品	速冻面食	速冻面食	速冻面食生制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)	
				速冻面食熟制品	较高	过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
		速冻调制食品	速冻调制食品	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
				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>
				速冻蔬菜制品	速冻蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、糖精钠(以糖精计)
				速冻水果制品	速冻水果制品	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
		12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	较高
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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌	
	冷冻薯类				一般	铅(以Pb计)	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
12	薯类和膨化食品	薯类和膨化食品	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
				薯粉类	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量
				其他薯类食品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
13	糖果制品	糖果制品 (含巧克力及制品)	糖果	糖果	一般	铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、西地那非、他达拉非、酚丁、双酚沙丁、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
			巧克力及巧克力制品	巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	一般	铅(以Pb计)、沙门氏菌
			果冻	果冻	一般	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、合成着色剂(柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、双丙酚丁、脱乙酰比沙可啶
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、啶虫脒、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)
		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、酵母、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝)
		代用茶	枸杞(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌	

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
14	茶叶及相关 制品	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
				金银花(干)	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				苦丁茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
				其他代用茶	一般	铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、啉虫脒、克百威、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、三唑磷、霉菌
15	酒类	蒸馏酒	白酒	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	高	酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜、纽甜
		发酵酒	黄酒	黄酒	较高	酒精度、氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
			啤酒	啤酒	一般	酒精度、甲醛
			葡萄酒	葡萄酒	较高	酒精度、甲醇、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝)
			果酒	果酒	较高	酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红
		其他酒	配制酒	以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒	较高	酒精度、甲醇、氰化物(以HCN计)、西地那非、豪莫西地那非、硫代艾地那非、他达拉非、二硫代去甲基卡巴地那非、那非乙酰胺、去甲基卡巴地那非、去甲基他达拉非、羟基豪莫西地那非、伐地那非、育亨宾、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、纽甜
				以发酵酒为酒基的配制酒	较高	酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督抽检项目
15	酒类	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 <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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红)、大肠菌群
			蔬菜干制品	蔬菜干制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
			其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	一般	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量
			食用菌制品	干制食用菌	一般	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞(以Hg计)、无机砷(以As计)
腌渍食用菌	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和				
17	水果制品	水果制品	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌
			水果干制品	水果干制品(含干枸杞)	一般	铅(以Pb计)、啉虫脒、吡虫啉、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、赤藓红)、菌落总数、大肠菌群、霉菌

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
17	水果制品	水果制品	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
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
				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
				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
19	蛋制品	蛋制品	再制蛋	再制蛋	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总 数、大肠菌群、沙门氏菌
			干蛋制品	干蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			冰蛋制品	冰蛋制品	较高	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			液蛋制品	液蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			热凝固蛋 制品	热凝固蛋制品	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙 酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌
			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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
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)、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)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
22	水产制品	水产制品	盐渍水产品	盐渍鱼	较高	过氧化值(以脂肪计)、组胺、镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				盐渍藻	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
				其他盐渍水产品	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)
			鱼糜制品	预制鱼糜制品	较高	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)
			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)、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
23	淀粉及淀粉制品	淀粉及淀粉制品	淀粉	淀粉	一般	铅(以Pb计)、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、葛根素、水分、氢氰酸
			淀粉制品	粉丝粉条	较高	铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以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)
				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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
23	淀粉及淀粉 制品	淀粉及淀粉 制品	淀粉糖	淀粉糖	一般	铅(以Pb计)、总砷(以As计)、葡萄糖含量(以干基计,质量分数)、IMO含量(占干物质,质量分数)、IG2 +P+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
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
			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
			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
			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
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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险等级	监督抽检项目
25	豆制品	豆制品	非发酵性豆制品	腐竹、油皮及其再制品	较高	蛋白质、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)
				豆干、豆腐、豆皮等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌
			其他豆制品	大豆蛋白类制品等	较高	铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、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
			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)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄)、菌落总数
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、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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
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、商业无菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				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 <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
				孕妇及乳母营养补充食品	高	铁、维生素A、维生素D、叶酸、维生素B <sub>12</sub> 、钙、镁、锌、硒、维生素E、维生素K、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、烟酸(烟酰胺)、泛酸、胆碱、生物素、维生素C、二十二碳六烯酸、脲酶活性定性、铅(以Pb计)、总砷(以As计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌
				运动营养食品	高	咖啡因、肌酸、肽类、维生素A、维生素D、维生素E、维生素B <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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
29	特殊医学用 途配方食品	特殊医学 用途配 方食品	特殊医学 用途婴 儿配方 食品	特殊医学用 途婴 儿配 方食 品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、商业无菌、果聚糖、乳铁蛋白
				全营养配 方食品	高	蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、核苷酸、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌
				非全营养配 方食品	高	铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标
				特定全营养配 方食品	高	蛋白质、脂肪供能比、n-3脂肪酸(以EPA和DHA计)供能比、二十碳五烯酸(EPA)、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、氟、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、核苷酸、精氨酸、亮氨酸、铅(以Pb计)、锡(以Sn计)、黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌、企业标准/注册的产品技术要求中规定的质量指标

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
30	婴幼儿配方 食品	婴幼儿配方 食品(湿法 工艺、干法 工艺、干湿 法混合工 艺)	婴儿配方食 品	乳基婴儿配方 食品、豆基婴 儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-3)的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、香兰素、乙基香兰素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌/克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			较大婴儿配 方食品	乳基较大婴儿 配方食品、豆 基较大婴儿配 方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、芥酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5n-3)的量与二十二碳六烯酸(22:6n-3)的量的比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素M、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、果糖、蔗糖、乳铁蛋白
			幼儿配方食 品	幼儿配方食品	高	蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K <sub>1</sub> 、维生素B <sub>1</sub> 、维生素B <sub>2</sub> 、维生素B <sub>6</sub> 、维生素B <sub>12</sub> 、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、锰、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸(DHA)、二十二碳六烯酸(22:6n-3)与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、水分、灰分、杂质度、叶黄素、核苷酸、果聚糖、三聚氰胺、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO <sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)、脲酶活性定性测定、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 或黄曲霉毒素M <sub>1</sub> 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、锡、乳铁蛋白

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
31	餐饮食品	米面及其 制品(自 制)	小麦粉制 品 (自制)	馒头花卷(自 制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝)
				包子(自制)	一般	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)
				油饼油条(自 制)	较高	铝的残留量(干样品,以A1计)
				凉皮类(自 制)	较高	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄
		肉制品(自 制)	熟肉制品 (自制)	肉冻皮冻(自 制)	高	铬(以Cr计)
				熏烧烤肉类 (自制)	较高	N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅(以Pb计)
		调味料(自 制)	调味料(自 制)	火锅麻辣烫底 料(自制)	较高	罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁
		水产制品 (自制)	预 制 水 产 制 品 (自 制)	生食动物性水 产品(自制)	较高	铝的残留量(以即食海蜇中A1计)
		坚果及籽类 食 品 ( 自 制)	坚果及籽类 食 品 ( 自 制)	花生制品(自 制)	高	黄曲霉毒素B <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)
		焙烤食品 (自制)	焙烤食品 (自制)	糕点(自制)	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以A1计)
		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	监督抽检项目
31	餐饮食品	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A1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)
		餐饮具	复用餐饮具	复用餐饮具 (餐馆自行消 毒)	高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
				复用餐饮具 (集中清洗 消毒服务单位消 毒)	较高	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群
		除上述类别的餐饮食品			/	根据各省情况而定
32	食品添加剂	食品添加剂	复配食品添 加剂	复配食品添 加剂	较高	铅(Pb)、砷(以As计)、致病性微生物
			食品用香精	食品用香精	一般	砷(以As计)含量/无机砷含量、菌落总数
			单一食品添 加剂	明胶	较高	铬(Cr)、铅(Pb)、总砷(As)、二氧化硫、过氧化物
				糖精钠	一般	糖精钠含量、干燥失重、总砷(以As计)、铅(Pb)、酸度和碱度、苯甲酸盐和水杨酸盐
				环己基氨基磺 酸钠(又名甜 蜜素)	一般	环己基氨基磺酸钠含量(以干基计)、硫酸盐(以SO <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)
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)				

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
32	食品添加剂	食品添加剂	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)
				焦糖色	一般	吸光度 E01%(610nm)、氮氮(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)
				蜂蜡	一般	过氧化值, 酸值(以 KOH 计), 皂化值(以 KOH 计), 熔程, 甘油和其他多元醇, 铅 (Pb), 巴西棕榈蜡, 纯白地蜡、石蜡及其他蜡, 脂肪、日本蜡、松脂和皂质
				红曲米	一般	水分、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、色价、细度 150 μ m(100 目)通过率、总砷(以 As 计)、重金属(以 Pb 计)、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌
				红曲红	一般	色价 E1%(495±10)nm、干燥减量、铅(Pb)、砷(As)
				红曲黄色素	一般	色价 E1%(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
33	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)
				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)
				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)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
33	畜禽肉及副产品	畜禽肉及副产品	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
			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)
				鸭肉	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑
				其他禽肉	高	呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、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
			畜副产品	猪肝	高	镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯丙嗪、双氯芬酸
				牛肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				羊肝	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
				猪肾	高	呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量) 甲氧苄啶
				牛肾	高	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)
				羊肾	高	镉(以Cd计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星
				其他畜副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇
			禽副产品	鸡肝	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星、环丙氨嗪
				其他禽副产品	高	呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、诺氟沙星

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
34	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)
			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、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、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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、三唑磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
			叶菜类蔬菜	菠菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
				大白菜	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷
				普通白菜(小白菜、小油菜、青菜)	较高	镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷
				芹菜	较高	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				油麦菜	较高	阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
34	蔬菜	蔬菜	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
				茄子	较高	铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷
				甜椒	较高	镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟啶虫酰胺、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、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	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
			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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、杀扑磷
				胡萝卜	较高	铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、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
				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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
34	蔬菜	蔬菜	根茎类和薯芋类蔬菜	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
				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、氯氟菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、二氧化硫残留量
				山药	较高	铅(以Pb计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威
			去皮蔬菜	去皮蔬菜	较高	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红)
35	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、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
				淡水蟹	高	镉(以Cd计)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物
			海水产品	海水鱼	高	挥发性盐基氮、组胺、镉(以Cd计)、柠檬黄、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、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)、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
				海水虾	高	挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、诺氟沙星
				海水蟹	高	镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星
			贝类	贝类	高	镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
35	水产品	水产品	其他水产品	其他水产品	高	镉(以Cd计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、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
36	水果类	水果类	仁果类水果	苹果	较高	敌敌畏、甲拌磷、克百威、氧乐果、三氯杀螨醇
				梨	较高	吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪、乙螨唑、乙酰甲胺磷、阿维菌素
			核果类水果	枣	较高	多菌灵、氟虫腈、氧乐果、糖精钠(以糖精计)
				桃	较高	苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐
				油桃	较高	甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺
			柑橘类水果	柑、橘	较高	苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、狄氏剂、杀扑磷、敌敌畏、联苯肼酯
				柚	较高	水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威、毒死蜱、噻虫胺
				柠檬	较高	多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱
				橙	较高	丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷
			浆果和其他小型水果	葡萄	较高	苯醚甲环唑、己唑醇、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯、氟唑菌酰胺、戊唑醇、腈苯唑
草莓	较高	阿维菌素、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷				

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

序号	食品大类 (一级)	食品亚类 (二级)	食品品种 (三级)	食品细类 (四级)	风险 等级	监督抽检项目
37	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、氯霉素
38	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
39	生干坚果 与籽类 食品	生干坚果 与籽类 食品	生干坚果 与籽类 食品	生干坚果	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、二氧化硫残留量、吡虫啉
				花生	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 、噻虫嗪、噻虫胺
				其他籽类	一般	酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、噻虫嗪、噻虫胺

## 第六章 投标文件格式

(正本/副本)

\_\_\_\_\_ (项目名称) 包

### 投 标 文 件

项目编号:

投标人: \_\_\_\_\_ (盖单位章)

投标人法定代表人或其委托代理人: \_\_\_\_\_ (签字或盖章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 目 录

### 第一部分 商务部分

- (一) 报价一览表
- (二) 报价函；
- (三) 法定代表人身份证明或授权委托书和被授权人身份证；
- (四) 服务报价清单
- (五) 硬件设备情况
- (六) 实验室条件
- (七) 人员装备
- (八) 企业实力
- (九) 类似业绩
- (十) 菏泽市政府采购投标人资格信用承诺函
- (十一) 中小企业声明函
- (十二) 残疾人福利性单位声明函（残疾人福利性单位提供）
- (十三) 监狱企业证明材料
- (十四) （强制）节能产品明细表（如有）
- (十五) 环境标志产品明细表（如有）

### 第二部分 技术部分

- (十六) 服务方案
- (十七) 应急化服务
- (十八) 售后服务承诺及服务保证措施

## 第一部分 商务部分

## 一、开标一览表

项目名称	_____（项目名称） 标包
投标人名称	
单价报价（元/批次）	大写
	小写
检验周期	样品进实验室后____日内检验完毕，并出具检验结果报告。
质量要求	
对招标文件认同程度	
备注	

备注：报价可保留小数点后两位。本表中报价、检验周期等各项内容务必详细填写，不可空缺，可以填满，但不允许添加附页。

投标人名称(盖单位公章)： \_\_\_\_\_

法定代表人或其授权代表(签字或盖章)： \_\_\_\_\_

日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 二、投标函

致\_\_\_\_\_ (招标人或招标代理机构):

我方已仔细研究了\_\_\_\_\_ (项目名称) 标包招标文件的全部内容, 愿意以投标报价: 大写 \_\_\_\_\_元/批次, 小写 (¥ \_\_\_\_\_元/批次), 检测周期\_\_\_\_\_, 按合同约定实施和完成本项目的检测服务, 并负责修补所供服务的任何缺陷, 质量达到\_\_\_\_\_标准。据此函, 作如下承诺:

1. 同意在本项目招标文件中规定的有效期内遵守本投标文件中的承诺, 且在期满之前均具有约束力。

2. 具备政府采购相关法律法规规定的参加政府采购活动的投标单位应当具备的条件:

- (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) 参加此项采购活动前 3 年内, 在经营活动中没有重大违法记录。

3. 具备本项目招标文件中规定的其他资格条件。

4. 提供投标单位须知规定的全部投标文件。

5. 已详细审阅全部招标文件, 理解投标单位须知的所有条款。

6. 完全理解贵方“最低报价不能作为中标的保证”的规定。

7. 接受招标文件中全部合同条款, 且无任何异议; 保证忠实地执行双方所签订的合同, 并承担合同规定的责任和义务。

8. 完全满足和响应招标文件中的各项商务和技术要求, 若有偏差, 已在投标文件中明确说明。

9. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标、中标后放弃的或未按规定签订合同的, 我方同意承担相应的法律责任及赔偿责任。

10. 愿意提供任何与投标有关的数据、情况和技术资料等。

11. 我方已详细审核全部投标文件、参考资料及有关附件, 确认无误。

12. 对本次招标内容及与本项目有关的知识产权、技术资料、商业秘密及相关信息保密。

13. 与招标人和招标代理机构无任何的隶属关系或者其他利害关系。

投标单位名称(盖单位公章): \_\_\_\_\_

投标单位地址: \_\_\_\_\_ 邮编: \_\_\_\_\_

电话: \_\_\_\_\_

法定代表人或其授权代表(签字或盖章): \_\_\_\_\_

联系电话: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_

### 三、法定代表人身份证明

投标人名称：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

经营期限：\_\_\_\_\_

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

系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 三、法定代表人授权委托书

本人\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，现委托\_\_\_\_（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改\_\_\_\_（项目名称）响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：\_\_\_\_\_

代理人无转委托权。

（附：法定代表人和委托代理人身份证复印件）

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位公章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

身份证号码：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

身份证号码：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 四、服务报价清单

### 报价明细表

(格式仅供参考, 可自行调整)

序号	测试项目(抽检项目)	报价单价 (元/批次)	备注
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
.....			

注：1、“测试项目”为部分或全部，根据招标人要求确定。

2、本表格式仅供参考，可根据实际情况自行调整。

投标人名称(盖章)：

法定代表人或授权代理人(签字)：

日期： 年 月 日

## 五、硬件设备情况

由投标人根据招标文件要求（评分细则）列表自行编制，格式自行设计。

## 六、实验室条件

由投标人根据招标文件要求（评分细则）进行编制，格式自行设计。

## 七、人员装备

由投标人根据招标文件要求（评分细则）列表自行编制，格式自行设计。

## 八、企业实力

由投标人根据招标文件要求（评分细则）进行编制，格式自行设计。

## 九、类似业绩

由投标人根据招标文件要求（评分细则）列表自行编制，格式自行设计。

## 十、投标人认为需要提交的其他材料

### 菏泽市政府采购投标人资格信用承诺函

#### (法人或其他组织)

我公司自愿参加\_\_\_\_\_ (项目名称) \_\_\_\_\_ 政府采购活动, 并郑重承诺: 我公司符合下列要求:

(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) 具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(以开启时间为准)前3年内, 投标人和其法定代表人无行贿犯罪行为且在经营活动中没有重大违法记录以及本项目开启时未被禁止参加本项目所在地的政府采购活动的证明材料;

(6) 法律、行政法规和采购文件规定的其他条件。

如果我公司中标(成交), 将在评审(评标)环节结束后5个工作日内, 按采购文件要求, 向招标人提供下列材料原件进行核验:

(1) 营业执照或事业单位法人登记证书;

(2) 税务登记证(接受合一的证书)或者上一年度以来任意一个月缴纳的增值税或营业税或企业所得税的凭据;

(3) 参加本次政府采购活动上一年度至今的年度或任意一个月度财务报表(至少包含资产负债表和损益表或预算收入支出表)或投标人结算户银行出具的资信证明;

(4) 参加本次政府采购活动上一年度以来任意一个月缴纳

社会保险的凭据(专用收据或社会保险缴纳清单);

(5) 其他材料。

本公司对上述承诺的真实性、合法性、有效性负责, 如有虚假, 将依法承担相应责任。

法定代表人(签章):

社会信用代码:

投标人名称(签章):

年 月 日

## 十一、中小企业声明函（服务）

本公司郑重声明，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，本公司参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（ ）；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。

## 十二、残疾人福利性单位声明函（残疾人福利性单位提供）

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

年 月 日

### 十三、监狱企业证明材料

(若企业非监狱企业，则不需填写)

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。

企业名称(公章):

日期: 年 月 日

#### 十四、（强制）节能产品明细表（如有）

序号	产品名称	型号/规格	数量	单价	合计	制造商	品牌型号	节能产品认证证书编号	节能产品认证有效截止日期
1									
2									
3									
...									
合计									

注：（1）如所投产品为节能环保产品，须在上表中全部体现，且须汇总全部节能环保产品价格（不含强制采购产品）。

（2）投标人对填写的节能环保产品合计总价金额负责，如有虚假，将依法承担相应责任。

（3）投标人须提供加盖投标人公章的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能、环保产品认证证书扫描件，否则评审时不予承认。

（4）若招标人提供的清单中的产品属于政府强制采购产品，投标人必须投报并提供相应证书，否则做无效投标处理。

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

法定代表人或委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

年 月 日

十五、环境标志产品明细表（如有）

序号	产品名称	型号/规格	数量	单价	合计	制造商	品牌型号	中国环境标志认证证书编号	认证有效截止日期
1									
2									
3									
...									
合计									

注：（1）如所投产品为节能环保产品，须在上表中全部体现，且须汇总全部节能环保产品价格（不含强制采购产品）。

（2）投标人对填写的节能环保产品合计总价金额负责，如有虚假，将依法承担相应责任。

（3）投标人须提供加盖投标人公章的由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能、环保产品认证证书扫描件，否则评审时不予承认。

（4）若招标人提供的清单中的产品属于政府强制采购产品，投标人必须投报并提供相应证书，否则做无效投标处理。

投标人名称（盖章）：\_\_\_\_\_

法定代表人或委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

年 月 日

## 第二部分 技术部分

本部分单独上传，本页及以后内容自行编制，编制内容按照第三章评标办法编制。

### 十六、服务方案

由投标人根据招标文件要求（评分细则）进行编制，格式自行设计。

### 十七、应急化服务

由投标人根据招标文件要求（评分细则）进行编制，格式自行设计。

### 十八、售后服务承诺及服务保证措施

由投标人根据招标文件要求（评分细则）进行编制，格式自行设计。